

IM WONNEMONAT MAI

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2026

Kaltgehopftes, naturtrübes Märzenbier, 5,5% Vol. Alkohol 4,80 €

Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß

Zum 333-jährigen Bestehen der Brauerei ehren wir Franz Wilhelm von Rosenbusch mit diesem Bier. 5,2% Vol. Alkohol 4,80 €

Doppelbock Eichator

Dunkles, untergäriges Starkbier im Felsenkeller gereift. 7% Vol. Alkohol 4,80 €

Kräuterlimonade aus dem Schlossgarten

Minze, Salbei, Thymian, Löwenzahn, Brennnessel, Rosmarin, Hopfen 5,50 €

Kombucha aus eigener Herstellung

Selbst fermentierter japanischer Bio-Sencha mit natürlicher Perlage. 5,80 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Jubiläumsbier 1692 5,50 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden 7,50 €

SUPPE UND VORSPEISEN

Suppe vom Abensberger Spargel

Gepickelte Radieserl, Wildkräuterpesto 8 €

Pappadums-Chips, Curry-Dip 6 €

„Brot zum Bier“

Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich, gesalzene Butter 8 €

Salat vom Abensberger Spargel

Wildkräutersalat, Wachtelei, Gemüsevinaigrette 13 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann 13 €

Gebackener Brie, Wildkräutersalat, Preiselbeervinaigrette 13 €

Tafelspitzsalat

Meerrettich, Rucola, Kräuteröl, Kirschtomate 14 €

Ceviche vom Zander

Avocado, Koriander, Staudensellerie, Bio-Limette 15 €

FLEISCH UND FISCH

Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat	18 €
Eichhofener Burger vom Weiderind, Biolandhof Pollinger Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Bio-Bacon, fermentiertes Blaukraut, Zwiebel-Relish, Pommes	20 €
Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer Pommes, Salat	22 €
Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter mit Bio-Schinken oder mit Schnitzel vom Bio-Schwein	26 € 29 €
Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	29 €
Leber vom Weiderind, Biolandhof Pollinger Kartoffelstampf, Apfel, Röstzwiebeln, Salat	26 €
Duett vom Reh aus heimischer Jagd Selleriecreme, grüner Abensberger Spargel, Rhabarber	33 €
Waller aus dem Dashi- Sud, Fischhof Mulzer Kartoffelstampf, Kohlrabi, Wakame, Bio-Kurkumawurzel	27 €
Currywurst vom Naturlandhof Beer, hausgemachte Soße, Pommes	15 €

VEGETARISCH

Frische Tagliarini mit Wildkräuter, Rucola, Grana Padano	18 €
Veggie Bowl Brauner Basmati, Gurke, Salatherz, Quinoa, Linsennudeln, Algen, Ingwer, Sesam-Dip	18 €
Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter	20 €

SÜSSES

Hausgemachtes Pistazieneis, Erdbeeren, Aquafaba, Krokant	8 €
Karamellmousse mit Rhabarber aus dem Schlossgarten Schwarze Johannisbeere, Granola, Schokoladen-Crumble	10 €
Für Kinder: Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl aus Langenkreith	3,80 €