

Eichhofen im Herbst

03.10. - 04.10.25

Eichhofener Jubiläumsbier 1692

Traditionelles Bier, welches mit malzaromatischer Tiefe und feiner Hopfennote die lange Geschichte der Braukunst in Eichhofen feiert.

12,5% Stammwürze, 5,2% Vol. Alkohol

4,50 €

Doppelbock Eichator

Dunkles, untergäriges Starkbier,

wochenlang in den Felsenkellern der Schlossbrauerei gereift.

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

„**Schlosstrunk**“, Aperol mit Jubiläumsbier 1692

5,50 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

7 €

Limonade mit Kräutern aus dem Schlossgarten

Minze, Kamille, Thymian, Lavendel, Melisse, Salbei, Hopfen

4,80 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen-alkoholfrei -

5,50 €

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

Pappadums-Chips, Curry-Dip

6 €

Kürbis-Kokos-Suppe, Ingwer, Curry, Kerne

7 €

Klare Brühe vom Bio-Huhn „Thai Style“

Shiitake, Wakame, Soba Nudeln

7 €

„**Brot zum Bier**“

Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich, Ringelblumenbutter, Brotkorb

8 €

Brioche-Knödel-Carpaccio

Wildschweinschinken, Sellerie, Pfifferlinge

15 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

13 €

Variation von der Karotte

Labneh, Sesam, hausgemachtes Focaccia

15 €

Gebeizter Zander

Rote Bete, Granny Smith

15 €

HAUPTSPEISEN

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat

18 €

Bio-Hendlbrust vom Biohof Vest

Kartoffelstampf, Mini-Karotten, Thymianjus

26 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Bratkartoffeln, Gurkensalat

22 €

Eichhofener Hot Dog vom Bio-Schwein

Hausgemachter Sauerteig-Bun, Essiggurke

Dijon Senf, Röstzwiebeln, Relish, Coleslaw

18 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

29 €

Duett vom Wildschweinflischling aus eigener Jagd

Sellerie, Wirsing, Dijon-Senf

29 €

Currywurst vom Biohof Beer

Hausgemachte Soße, Pommes

15 €

Gebratenes Zanderfilet, Fischhof Mulzer

Linsen, Meerrettichkraut, Schaum

26 €

Selbstgemachte Kürbis-Tortellini

Gebratenes Salatherz, Mandeln, Parmesanschaum

22 €

Geschmorter Spitzkohl

Kartoffelstampf, Erdnuß, Soja

18 €

ZUM NACHTISCH

Schwarze Sesam-Tarte

Granny Smith-Koriander-Sorbet, Sahne, Hippe

9 €

Zwetschgen-Topfenknödel

Nußbrösel, Kompott

8 €

Avocado-Kakao-Kuchen

Walnuss, Zwetschge, Brombeersorbet

10 €

Für Kinder:

Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl aus Langenkreith

3,80 €