

IM WONNEMONAT MAI

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2025	4,50 €
Aromatisch, fruchtig mit dem Geschmack von Orange, Zitrus und Pfirsich, gebraut mit regionalem Hallertauer Hopfen AMARILLO, naturtrüb, unfiltriert, kaltgehopft und frisch aus dem Lagertank abgefüllt.	
Doppelbock Eichator	4,50 €
19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol	
Limonade mit Kräutern aus dem Schlossgarten	4,80 €
Minze, Kamille, Thymian, Löwenzahn, Brennnessel	
„Schlosstrunk“ , Aperol mit Märzenbier	5,50 €
Van Nahmen Frucht-Secco	5,50 €
aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel -alkoholfrei-	
Pinot rosé brut	7 €
Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	
Romate Fino Marismeno Sherry, Jerez	5 €
VORSPEISEN, SUPPEN UND SALAT	
Pappadums-Chips , Curry-Dip	6 €
Wildkräuter-Suppe , weißer Spargel, Borretsch, gepickelte Radieserl	7 €
„Brot zum Bier“	8 €
Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich, Ringelblumenbutter, Brotkorb	
Salatteller mit Kernen und Sprossen	13 €
Baguette von der Bäckerei Altmann	
Spargel-Quiche , Wildkräuter, Schnittlauch-Schmand	15 €
Grillgemüse-Tartar	klein 12 € groß 16 €
Bio-Ziegenfrischkäse, Olivenöl, Rucola, getrocknete Tomate	
Lachsforellentartar, Fischhof Mulzer	15 €
Gurke, Schmand, Dill	
Glasnudel-Gemüse-Salat	16 €
Soja, Bio-Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Koriander	

HAUPTSPEISEN

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat

18 €

Leber vom Juradistl-Lamm

Apfel, Thymianjus, Kräuterbaguette, Salat

24 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

22 €

Duett vom Wildschwein aus heimischer Jagd

Selleriecreme, grüner Abensberger Spargel, Shiitake

29 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

27 €

Pflanzerl vom Juradistl-Weidelamm

Süßkartoffelpüree, Zucchini

20 €

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh

Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter

20 €

mit Bio-Schinken oder

26 €

mit Schnitzel vom Bio-Schwein

29 €

Lachsforelle aus der Oberpfalz, Fischhof Mulzer

Dinkel-Risotto, grüner Abensberger Spargel, Bio-Käse

24 €

Bio-Currywurst, Beerhof

Hausgemachte Soße, Pommes

15 €

Frische Tagliarini

Spargel, Ofentomate, Rucola, Grana Padano

20 €

Veggie Bowl

Linsen, brauner Basmati Reis, gebratenes Salatherz, Kimchi,

Zucchini-Nudeln, Sesam-Dip

18 €

ZUM NACHTISCH

Hausgemachtes Pistazieneis, Erdbeeren, Krokant

8 €

Rhabarbertarte

Himbeere, Baiser, Kokoseis, Limette

10 €