

Eichhofen im Herbst

20.11.25 – 22.11.25

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 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen-alkoholfrei -

5,50 €

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

Pappadums-Chips, Curry-Dip

6 €

Rote Linsen-Karotten-Suppe, Ingwer

7 €

„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz

8 €

„Brot zum Bier“-vegetarisch-

Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney

8 €

Kohlrabisalat „Thai Style“

Erdnuss, Limette, Kirschtomate

11 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

13 €

Mousse von der geräucherten Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Tomatengelee, Wachtelei, Feldsalat

15 €

Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger

Feldsalat, Kürbis-Chutney

15 €

HAUPTSPEISEN

Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer

Bratkartoffeln, Salat 22 €

Eichhofener Burger vom Weiderind, Biolandhof Pollinger

Hausgemachter Sauerteig-Bun, Relish, Avocado, Pommes 20 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

Ossobuco vom Weiderind, Biolandhof Pollinger

Rosmarinkartoffeln, Ratatouille 27 €

Leber vom Juradistl-Lamm, Archehof Gut Laubenhard

Kartoffelstampf, karamellisierter Apfel, Röstzwiebeln, Balsamicojus 26 €

Duett vom Juradistl-Lamm, Archehof Gut Laubenhard

Süßkartoffel, Couscous, Artischocke 32 €

Frische Tagliarini mit Bolognese vom Juradistl-Lamm und Bio-Rind

Pinienkerne, Grana Padano 20 €

Gebratenes Zanderfilet, Fischhof Mulzer

Belugalinsen, Meerrettichkraut, Schaum 26 €

Currywurst vom Naturlandhof Beer

Hausgemachte Soße, Pommes 15 €

Herbstliche Veggie Bowl

Fermentiertes Blaukraut, Kimchi, Quinoa, Rote Bete, Sesam-Dip 18 €

Kichererbsen-Linsen-Curry

Kartoffeln, Gemüse, Minzjoghurt, Fladenbrot 18 €

ZUM NACHTISCH

„Pain Perdu“

Brioche, pochierte Birne, Sternanis, Karamell, Crème Patissière 9 €

„Dominostein“

Quitte, Cassissorbet, Granatapfel 10 €

Für Kinder:

Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl aus Langenkreith 3,80 €