

FRÜHLINGSERWACHEN 24.04.25

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	
„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, SUPPE UND SALATE	
Lila Süßkartoffelchips , Sauerrahm-Dip	6 €
Bärlauch-Brennnessel-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	
Cremiger Spargelsalat	14 €
Linsen-Spirelli, Kirschtomate, Ei, Gemüse	
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 €

Eichhofener Burger vom Bio-Weideochse

- Biolandhof Pollinger, Kochenthal –

Hausgebackener Sauerteigbun, Zwiebel-Relish, Avocado, Coleslaw 20 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 22 €

Duett vom Juradistl-Weidelamm

Bärlauch-Gnocchi, Paprika, Artischocken 32 €

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

Bärlauch-Risotto, Portulak, süß-saure Radieserl 24 €

Bio-Currywurst, Beerhof

Hausgemachte Soße, Pommes 15 €

Bärlauch-Penne

Portulak, Pinienkerne, Grana Padano, confierte Tomate 16 €

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 €

Kunst und Kultur im Schlosspark Eichhofen
Einladung zum Tag des offenen Gartens
am 1. Mai von 11 – 16 Uhr