

## UNSER BIERSOMMELIER EMPFIEHLT:

### **Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß**

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 €

### **Van Nahmen Bio Frucht-Secco**

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

5,50 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Jubiläumsbier 1692

5,50 €

### **Pinot rosé brut**

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

7 €

## SUPPE UND VORSPEISEN

### **Karotten-Rote Linsen-Suppe**

Bio-Ingwer, Rote Bete-Chip

9 €

### **„Brot zum Bier“**

Leberwurst vom Beerhof, Tomatenfrischkäse, Walnußbutter

8 €

### **Cremiger Linsen-Nudelsalat**

Tahini, Zuckerschoten, Wurzelgemüse

12 €

### **Geräucherter Wildschweinschinken**

Selleriesalat, Granny Smith

12 €

### **Ziegenfrischkäse, Bio-Käserei Wohlfahrt**

Quinoa, Chicorée, Orange

13 €

### **Sashimi vom Bachsaibling, Fischhof Mulzer**

Alge, Erdnuss, Wan Tan

14 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **Zwei Knödel mit Bratensoße**

4,50 €

**Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein,** Pommes, Ketchup

13 €

**Kleiner Braten vom Bio-Schwein,** Reiberknödel

13 €

## FLEISCH UND FISCH

### Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 19 €

### Haxe vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

### Wildschweinragout aus heimischer Jagd

Serviettenknödel, Preiselbeeren, Blaukraut 24 €

### Roulade vom-Bio-Rind, Naturlandhof Beer

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 26 €

### Geschmorter Bug vom Bio-Rind, Naturlandhof Beer

Süßkartoffelcreme, Rosenkohl 26 €

### Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer

Pommes, Salat 22 €

### Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Petersilienkartoffeln, Salat 20 €

### Filet vom Bachsaibling, Fischhof Mulzer

Risotto, gebratenes Salatherz, Rote Bete, Kresse 26 €

## VEGETARISCH

### Veggie Bowl

Linsen, Quinoa, Pak Choi, Kimchi,  
Hummus, Ingwer, Alge, Sesam-Dip 18 €

### Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn

Bio-Bergkäse, Feldsalat, Rote Bete, Safranschaum 18 €

## SÜSSES UND GEISTREICHES

### Mousse von der Bio-Schokolade

Mango-Chili-Sorbet, Bio-Kumquats 12 €

### Ingwer Grießflammerie

Cassisorbet, Orangenfilets, Granola 9 €

„Schwarze Laber“, holzfaßgereifter Doppelbock  
für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol

0,33 l 7,50 €