

Speisekarte 30. Januar – 01. Februar 2025

UNSER BIER-SOMMELIER EMPFIEHLT:

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

Eichhofener Spezial Dunkel in der 1 Liter Bügelflasche

9,50 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

5 €

„**Schlosstrunk**“, Aperol mit Märzenbier

5 €

Secco No 1, Bio-Weingut Lucashof, Forst, Pfalz

5 €

Churchill's, Dry White Port

Churchhill Graham, Oporto

5,50 €

SUPPE & VORSPEISEN

Maronensuppe

Rosenkohl

7 €

Pappadums-Chips, Curry-Dip

5 €

„**Brot zum Bier**“

Leberwurst vom Beerhof, Walnussbutter, Griebenschmalz

7 €

„**Brot zum Bier**“-vegetarisch-

Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney

7 €

Fermentierte Rote Bete

Rote Linsen, Apelessig, Erbsensprossen

12 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

11 €

Carpaccio von der Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Feldsalat, Honig, Pumpernickel, Dijon Senf

15 €

„**Vitello Tonato**“ vom Weidekalbsrücken

Geräucherte Forelle, Kapern, Limette, Mayonnaise

15 €

FLEISCH UND FISCH

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

Eichhofener Burger vom Bio-Weideochse

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Bio-Bacon, Zwiebel-Relish, Pommes 20 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 27 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Bratkartoffeln, Salat 22 €

Bouillabaisse von regionalen Fischen, Fischhof Mulzer

Kartoffel, Gemüse, Kräuterbaguette 24 €

Geschmorte Ochsenbacken vom Jura-Rind

Rote Laura, Ofengemüse 24 €

Hendlbrust vom Biohof Vest

Schwarzes Venere Vollkorn-Risotto, gebratenes Salatherz, Schaum 24 €

Bio-Currywurst, Beerhof

Hausgemachte Sosse, Pommes 13 €

VEGETARISCH

Schwarzes Venere Vollkorn-Risotto

Gebratenes Salatherz, Tomatenschaum, Ofentomate 17 €

Hausgemachte Spinatknödel

Bio-Shiitake, Käse vom Biobetrieb Wohlfahrt, Rahm 17 €

Falafel, Humus, Spitzkraut, Kreuzkümmel 17 €

SÜSSES UND GEISTREICHES

Quittenparfait

Zwetschgen-Espuma, Aquafaba, Kardamom 8 €

Mousse von der Virunga Bio-Schokolade

Mangosorbet, Kokos-Granola 10 €

„**Schwarze Laber**“, holzfaßgereifter Doppelbock für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol mit hausgemachter dunkler Nuss-Schokolade

0,33 l 7,50 €