

Sonntagskarte 19.05.24

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2024

13,7% Stammwürze, 5,8% Vol. Alkohol

4,50 €

Kräuterlimonade

Minze, Salbei und Thymian aus dem Schlossgarten

4,50 €

Van Nahmen Frucht-Secco-alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

6 €

VORSPEISEN UND SALATE

„Brot zum Bier“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

6 €

Spargelsuppe

Gepickelte Radieserl, Borretsch-Öl, Wildkräuterpesto

7 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

8 €

Marinierter Bio-Käse von der Käserei Wohlfahrt

Bärlauchpesto, Gemüsevinaigrette, Kräuter, Salat

12 €

Lachsforellentatar, Schmand, Dill, Gurke

13 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zwei Knödel mit Bratensoße

3,50 €

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup

10 €

FLEISCH•FISCH•VEGETARISCH

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 17 €

Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

Ragout vom heimischen Maibock

Serviettenknödel, Salat 20 €

Bug vom Jura-Rind

Süßkartoffelcreme, grüner Abensberger Spargel 22 €

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh

Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter 18 €
mit Bio-Schinken oder 22 €
mit Schnitzel vom Bio-Schwein 24 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 18 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Petersilienkartoffeln, Zucchini 19 €

Gebackener Brie in Kräuterpanade

Wildkräutersalat aus Winzer, Preiselbeervinaigrette 13 €

Spargel-Quiche, Blattsalate, Rettich-Kresse, Kräuterschmand

17 €

Tagliarini, grüner Spargel, Wildkräuter, Kirschtomate

17 €

SÜSSES

Vanille-Crème brûlée, Erdbeere, Sorbet, Bio-Vanille, Kombucha

9 €

Schokoladentörtchen

Karamellmousse, Beeren 7 €

Besuchen Sie unsere Ausstellung FLORA in der Alten Mühle.

Samstag, Sonn- und Feiertage von 13 bis 16 Uhr