

## Sonntagskarte 17.09.23

### Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol 4 €

### Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol 4 €

### Eichhofener Kräuterlimonade

mit frischen Kräutern aus dem Schlossgarten 4,50 €

### Van Nahmen Frucht-Secco

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel von Streuobstwiesen 4,90 €

**Secco No 1**, Bio-Weingut Lucashof, Forst, Pfalz, 4,90 €

## SUPPE UND VORSPEISEN

**Kürbissuppe**, Kokos, Curry, Ingwer 7 €

**Rote Bete Carpaccio**, Feldsalat, Granny Smith, Meerrettich 10 €

### Gebeizte Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Kartoffelrösti, Feldsalat, Schmand 13 €

## BROTZEITEN

„**Brot zum Bier**“, Olivenöl, Ringelblumen-Butter  
Eichhofener Käseaufstrich, Kräuterfrischkäse 6 €

### Vollkorn-Leinsaat-Brote

Kräuter-Frischkäse, Radieserl, Kirschtomaten, Salat 9 €

### Wurstsalat vom Biohof Beer

Knacker, rote Zwiebel, Emmentaler, Landbrot 11 €

**Bio-Bratwürstl**, Sauerkraut, Landbrot, Senf 11 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Zwei Knödel mit Bratensoße** 3,50 €

**Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein**, Pommes, Ketchup 10 €

## VEGETARISCH UND VEGAN

### Quinoa-Salat mit Wildkräutern

Wurzelgemüse, Mandelcreme, Fenchel, Orange 14 €

**Veggie Bowl**, Quinoa, Linsen, Glasnudeln, Algen, Sesam-Dip 15 €

**Frische Tagliarini**, Steinpilze, Rucola, Grana Padana 18 €

## FLEISCH UND FISCH

### Braten vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 15 €

### Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 17 €

### Rindergulasch vom Weidebullen, Archehof Gut Laubenhard

Serviettenknödel, Salat 20 €

### Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

### Geschmortes Bio Weide-Rind, Beerhof

Kürbiscreme, lila Blumenkohl 22 €

### Waller aus dem Dashi-Safran-Sud

Gemüsejulienne, Kartoffelstampf 24 €

## SÜSSES UND GEISTREICHES

### Zwetschgen-Topfenknödel

Vanillesosse, Haselnussbrösel, Sahne 7 €

### Heidelbeerparfait

Frische Beeren, Minze, Pistazienkrokant, Joghurt-Limettencreme 9 €

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

0,33 l 7,50 €

**NATUR.FORUM EICHHOFEN am 24. September von 13 – 17 Uhr**