

Eichhofener Hopfen Garten

Kaltgehopftes, naturtrübes Eichhofener Märzenbier
mit Oberpfälzer Braugerste und den Hopfensorten
Hallertauer Tradition, Hersbrucker Spät, Tettnanger, Callista, Mosaik
13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

0,33l 4€

Doppelbock Eichator

Untergäriges Starkbier
19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol
1 Liter Bügelflasche 9,50€

Frucht-Secco -alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel von Streuobstwiesen
0,1l 4,50€

Selbstgemachte Limonade

mit Kräutern aus dem Schlossgarten
0,25l 4,50€

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden
0,1l 6€



„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Kräuterfrischkäse,
feinstes Olivenöl aus Italien, Brotkorb
6€

Kräutersuppe

Abensberger Spargel, gepickelte Radieserl, Erbse
7€

Quiche mit Abensberger Spargel

Salatbouquet, Schmand, Rettich-Kresse
12€

Wildschweinrücken

Geräucherte Forelle, Limette, Mayonnaise, Kapern, Rucola
13€

Bio-Schweinebraten

-Naturlandhof Heigl-

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel

Sauerkraut 14€ Salat 16€

Geschmorte Keule vom Frischling

Brioche-Serviettenknödel, Salat, Preiselbeeren

18€

Keule vom Weide-Hendl

Rosmarinkartoffeln, Zucchininudeln, Pesto

18€

Veggie Bowl

Quinoa, Ingwer, Rübe, Wakame, Humus
Glasnudeln, hausgemachtes Kimchi, Sesamdip

15€

Quinoa

Mandelmus, Orange, Chicorée, Blumenkohl-Humus

15€

Forelle im Ganzen gebraten

-Fischhof Mulzer-

Kartoffel-Gurken-Salat, Kräuterbutter, Rucola

18€

Bratwürtl vom Beerhof

Sauerkraut, Landbrot, Senf

11€



Zweierlei Mousse von der Callebaut Schokolade

Beeren, Ruby-Chip

7€

Holunderblüten-Süppchen

Sekt, Erdbeeren, Koriander, Granny Smith

7€