

Sonntagskarte 21.05.23

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol 4 €

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2023

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

Van Nahmen Frucht-Secco

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

Pinot rosé brut, ökologisches Weingut Schmidt,

Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden 6 €

SUPPE UND VORSPEISEN

Spargelsuppe, gepickelte Mairübe, Spinat, Brennessel 7 €

Abensberger Spargelsalat

Gemüsevinaigrette, Kirschtomaten, Salatbouquet, Brotchip 10 €

Marinierter Bio-Käse von der Käseerei Wohlfahrt

Bärlauchpesto, Gemüsevinaigrette, Kräuter, Salat 12 €

Tatar von der Lachsforelle

Gurke, Kräuter, Schmand 13 €

BROTZEITEN

„Brot zum Bier“

Griebenschmalz, Leberwurst, Kräuterfrischkäse 6 €

Vollkorn-Leinsaat-Brote

Kräuter-Frischkäse, Radieserl, Kirschtomaten, Salat 9 €

Wurstsalat vom Biohof Beer

Knacker, rote Zwiebel, Allgäuer Emmentaler, Landbrot 11 €

Bio-Bratwürstl, Sauerkraut, Landbrot, Senf 11 €

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Zwei Knödel mit Bratensoße 3,50 €

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

VEGETARISCH UND VEGAN

Spargel-Quiche, Blattsalate, Kräuterschmand 15 €

Tagliarini, Bärlauchpesto, Wildkräuter, Grana Padano 15 €

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh
Kartoffeln vom Hüttnerhof, Sauce Hollandaise oder Butter 16 €

Dreierlei Quinoa, Fenchel, Mandel, Orange 16 €

FLEISCH UND FISCH

Braten vom Bio-Schwein, Beerhof
Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 15 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 17 €

Gesottene Brust vom Bio-Weiderind
Neue Kartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettich 20 €

Abensberger Spargel, Kartoffeln, Bio-Schinken,
Sauce Hollandaise oder Butter 21 €

Haxe vom Bio-Schwein
Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

Bug vom Bio-Weiderind, Beerhof
Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 24 €

Gebrautes Lachsforellenfilet
Quinoa, Mandel, Fenchel, Orange 24 €

SÜSSES UND GEISTREICHES

Bayrisch Creme, Erdbeeren, Minze 6 €

Vanille Creme brûlée
Himbeer-Rhabarber-Sorbet, Blüten-Bruchschokolade 9 €

„Schwarze Laber“, holzfaßgereifter Doppelbock
für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol
mit hausgemachter dunkler Nuss-Schokolade 0,33 l 7,50 €