

UNSER BIERSOMMELIER EMPFIEHLT:

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 €

VORSPEISEN UND SUPPE

Lila Süßkartoffelchips, Sauerrahm-Dip

6 €

Klare Brühe vom Bio-Huhn „Thai Style“

Wakame, Gemüse, Buchweizennudeln 7 €

Rote Bete Carpaccio

Feldsalat, Granny Smith, Meerrettich 10 €

Gebeizte Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Kartoffelrösti, Feldsalat, Schmand 13 €

Tatar vom Weidebullen-Filet

Salatbouquet, Kräutercreme, Sauerteigbrot 15 €

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 €

VEGETARISCH UND VEGAN

Avocado-Vollkornbrot , Mandelcreme, Kräuter, Kresse, Ei	11 €
Veggie Bowl , Quinoa, Linsen, Glasnudeln, Algen, Sesam-Dip	15 €
Kartoffel-Kürbis-Rösti , Wildkräuter, Romanesco	16 €

UNSERE KLASSIKER

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat	16 €
Eichhofener Burger vom Weideochsen Sauerteig-Bun, Bacon, Relish, Avocado, Pommes	20 €
Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	27 €

FISCH UND FLEISCH

Waller aus dem Dashi-Safran-Sud Gemüsejulienne, Kartoffelstampf	24 €
Filet vom Bio Schwein Kräuterkruste, Kürbis-Kartoffelrösti, Romanesco	22 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren	17 €

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