

Eichhofener Brauereifest 2024



Pappadums-Chips, Curry-Dip	5 €
„Brot zum Bier“ Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Eichhofener Käseaufstrich, Brotkorb	7 €
Gazpacho weißer Tomatenschaum, Sesam, Blätterteig	7 €
Lachsforellentatar, Schmand, Dill, Gurke	13 €
Roastbeef vom Weideochsen Wildkräuter, Kimchi, Soja, Koriander, Wan Tan	15 €
Salatteller mit Kernen und Sprossen Baguette von der Bäckerei Altmann	10 €
Gebackener Brie Wildkräutersalat, Preiselbeer-Vinaigrette	15 €
Eichhofener Käseaufstrich Paprika, Kümmel, frisches Landbrot	8 €
Wurstsalat, Biohof Beer Zwiebelringe, Essiggurke, Emmentaler, Landbrot	12 €

FLEISCH UND FISCH

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse,
Reiberknödel, Sauerkraut 17 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 18 €

Gulasch vom Weideochsen -Archehof Gut Laubenhard-

Serviettenknödel, Salat 20 €

Eichhofener Burger vom Bio-Hochlandrind

-Familie Pollinger, Hema-

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun,
Zwiebel-Relish, Avocado, Pommes 20 €

Rahmschwammerl

Pfifferlinge, Egerlinge, Shiitake,
Serviettenknödel, Salat 17 €

Sommerliche Veggie Bowl

Quinoa, Linsen, Romanasalat,
Kimchi, Rote Bete, Sesam-Dip 17 €

Gebratenes Zanderfilet vom Fischhof Mulzer

Bio-Linsen, fermentierte Rote Bete, Meerrettichschaum 25 €

SÜSSES

Bayrisch Creme

Bio-Vanille, Beerensoße, Minze 6 €

Marillenknödel aus der Wachau

Bio-Vanilleeis, Nußbrösel, Sahne 8 €

Karamellmousse

Cassissorbet, Crumble, 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 €