

Eichhofen im Wonnemonat Mai

UNSER BIRSOMMELIER EMPFIEHLT:

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2024

13,7% Stammwürze, 5,8% Vol. Alkohol

4,50 €

Van Nahmen Frucht-Secco-alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

Secco No 1, Bio-Weingut Lucashof, Forst, Pfalz

4,90 €

Kräuterlimonade

Minze, Salbei und Thymian aus dem Schlossgarten

4,50 €

VORSPEISEN UND SALATE

Pappadums-Chips, Curry-Dip

5 €

„Brot zum Bier“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

6 €

Spargelsuppe

Gepickelte Radieserl, Borretsch-Öl, Wildkräuterpesto

7 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

8 €

Spargel-Quiche

Blattsalate, Rettich-Kresse, Kräuterschmand

12 €

-als Hauptgang-

17 €

Ceviche vom Zander, Avocado, Frühlingslauch, Limette, Kirschtomate, Koriander, Staudensellerie

13 €

Tatar vom Naturland Weiderind-Filet

Salatbouquet, Hopfengarten-Mayonnaise, Sauerteigbrot

15 €

FLEISCH UND FISCH

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh

Bio-Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter
mit Bio-Schinken oder
mit Schnitzel vom Bio-Schwein

22 €

24 €

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat

17 €

Eichhofener Burger vom Bio-Weide-Hochlandrind

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Pommes

20 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

27 €

Bio-Schweinefilet

Süßkartoffelcreme, Shiitake, grüner Spargel, Thymianjus

25 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

18 €

Bio-Currywurst, Beerhof

Hausgemachte Sauce, Pommes

13 €

Gebratenes Filet von der Seeforelle

Schwarzes Vollkornrisotto, Zucchini, Wildkräuter

25 €

VEGETARISCH

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh

Bio-Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter

18 €

Gebackener Brie in Kräuterpanade

Wildkräutersalat aus Winzer, Preiselbeervinaigrette

13 €

Tagliarini, grüner Spargel, Wildkräuter, Kirschtomate

17 €

SÜSSES

Karamellmousse, Rhabarber, Himbeere, Crumble

9 €

Vanille-Crème brûlée

Erdbeere, Sorbet, Bio-Vanille, Kombucha

9 €