

# 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 €