

Eichhofen im Sommer

Eichhofener Kräuterlimonade

Minze, Salbei und Thymian aus dem Schlossgarten

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 €

VORSPEISEN•SALATE•BROTZEITEN

Pappadums-Chips, Curry-Dip

5 €

„**Brot zum Bier**“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

7 €

Gazpacho

Weißer Tomatenschaum, Sesam, Blätterteig

7 €

Klare Brühe vom Bio-Huhn „Thai Style“

Shiitake, Wakame, Miso

7 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

10 €

Wildkräutersalat

Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomate, Brotchip

12 €

Rote Bete-Tatar

Bio-Käse, Johannisbeere, Apfel

12 €

Lachsforellentatar, Schmand, Dill, Gurke

13 €

Eichhofener Käseaufstrich

Paprika, Kümmel, frisches Landbrot

8 €

Wurstsalat, Biohof Beer

Zwiebelringe, Essiggurke, Emmentaler, Landbrot

12 €

FLEISCH•FISCH

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 17 €

Eichhofener Burger vom Bio-Hochlandrind -Familie Pollinger, Hemau-

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

Zwiebelrostbraten vom Bio-Weiderind

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 18 €

Gebratenes Zanderfilet vom Fischhof Mulzer

Bio-Linsen, fermentierte Rote Bete, Meerrettichschaum 25 €

VEGETARISCH

Gebackener Brie

Wildkräutersalat, Preiselbeer-Vinaigrette 15 €

Rahmschwammerl

Pfifferlinge, Egerlinge, Shiitake, Serviettenknödel, Salat 17 €

Sommerliche Veggie Bowl

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

SÜSSES

Hausgemachtes Pistazieneis

Beerensosse, Krokant, Minze 8 €

Karamellmousse

Cassissorbet, Crumble, Blüten-Bruchschokolade 9 €

Zwetschgenknödel

Hausgemachtes Vanilleeis, Nußbrösel, Sahne 8 €