

SPEISEKARTE 26.09. – 28.09.24

UNSER BIRSOMMELIER EMPFIEHLT:

Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

4,50 €

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 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

6 €

VORSPEISEN·SALATE

Pappadums-Chips, Curry-Dip

5 €

„Brot zum Bier“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

7 €

Blumenkohl-Kokos-Suppe

Blätterteig, Sesam, Kurkumawurzel

7 €

Salatteller mit Kernen und Sprossen

Baguette von der Bäckerei Altmann

10 €

Wassermelone vom Gemüsehof Lehner

Feta, Minze, Olive, Bio-Zitrone

12 €

Burrata di Bufala

Bunte Tomaten, Rote Zwiebel, Alter Balsamico, Olivenöl

12 €

Bio-Roastbeef vom Beerhof

Kürbis-Chutney, Soja

15 €

FLEISCH•FISCH

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat

17 €

Eichhofener Burger vom Weideochsen -Archehof Gut Laubenhard-

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

20 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

27 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Bratkartoffeln, Preiselbeeren

18 €

Duett vom Oberpfälzer Rothirsch

Sellerie, Wirsing, Senf-Moosbeeren

29 €

Waller aus dem Dashi-Safran-Sud

Rote Laura, Kohlrabi, Olivenöl

24 €

VEGETARISCH

Ofen-Blumenkohl

Humus, Aubergine, lila Karotte, Ras el-Hanout

16 €

Veganer Burger

Sauerteig-Bun, Kichererbsen-Linsen-Patty
Kürbis, fermentiertes Blaukraut, Pommes

18 €

Frische Tagliarini, Pfifferlinge, Rucola, Grana Padana

18 €

DESSERT

Variation von der Mandel

Tarte, Eis, Krokant

9 €

„Pain Perdu“

Brioche, pochierte Birne, Sternanis, Karamell, Crème Pâtissière

9 €