

Frisch vom Fass:

Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

0,5l 3,60€

Schlosstrunk

Aperol mit Märzenbier

0,1l 3,70€

Van Nahmen Frucht-Secco -Alkoholfrei-

aus Quitte und Apfel

0,1l 3,70€



Wurstsalat vom Naturlandhof Beer

Zwiebelringe, Essiggurke, Allgäuer Emmentaler, Landbrot

10€

Bauernseufzer vom Beerhof

Sauerkraut, Landbrot, Senf

10€

Eichhofener Brotzeit

Geräuchertes, Bauerseufzer, Leberkäs, Rindersalami,

Pressack, Meerrettich, Landbrot

15€



Kürbissuppe

Kokos, Curry, Ingwer

5€

Blumenkohl-Kokos-Suppe

Kurkumawurzel, Mandeln

5€

Rote Bete-Carpaccio

Schwarzes Quinoa, Orange, Salatbouquet

11€

Feldsalat

Gebackener Pressack, Zwiebelpüree, Schwarzer Rettich

11€

Bio-Schweinebraten
-Naturlandhof Heigl-

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel
Sauerkraut 13€ Salat 15€

Schnitzel "Wiener Art" vom Bio-Schwein

Kartoffelsalat
16€

Geschmorter Rinderbug

Reiberknödel, Blaukraut
18€

Eichhofener Burger vom Bio-Weiderind

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Bio-Bacon,
Zwiebel-Relish, Lila Süßkartoffelchips
18€

Schweinefilet

Kürbispüree, Lila Karotten
20€

Gebratenes Zanderfilet

Dinkel, Riesling, Spitzkraut, Rote Bete
22€

Dinkelgraupenrisotto

Spitzkraut, Bergkäse, Rote Bete
14€

Veggie-Bowl

Selbstgemachtes Kimchi, Chicorée, Rote Bete,
Glasnudeln, Kichererbse, Quinoa, Sesamdip
14€



Hausgemachtes Pistazieneis

Schokoladencrumble, Ruby-Blütenchip, Pochierte Birne
5€

Heidelbeermousse

Nuss Granola, Kokos, Granatapfel
8€