

SONNTAG, 09. AUGUST 2020

Eichhofener Leichtes Helles

Stammwürze 7,6%, Vol. Alk. 2,9%

0,5l 3,50€

Frucht- Secco -alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel

von Streuobstwiesen

0,1l 3,70€

Selbstgemachte Limonade

mit Kräutern aus dem Schlossgarten

0,2l 3,50€ 0,5l 6,00€

2019 PUR Pet.Nat.

Naturbelassener Perlwein, Demeter Weingut Wimmer-Czerny

0,1l 5,00€



Wurstsalat vom Naturlandhof Beer

Zwiebelringe, Essiggurke, Allgäuer Emmentaler, Landbrot

10€

Bratwürstl vom Beerhof

Sauerkraut, Landbrot, Senf

11€

Bio-Käse von der Käserei Wohlfahrt

Birnensenf, Vollkorn-Leinsamenbrot

14€

Saurer Pressack vom Bio-Schwein

Zwiebel, Gurke, Sauerteigbrot

10€

Kleiner gemischter Salat

3,50€

Kokos-Curry-Suppe

Zitronengras, Ingwer

6€

Burrata

Ochsenherztomaten, Basilikum, Rucola
11€

Wildkräutersalat

Gebratene Pfifferlinge, Basilikumpesto
14€

Dinkelgraupenrisotto

Fenchel, Grana Padano
14€

Rahmpfifferlinge

Semmelknödel, Rucola
16€

Bio-Schweinebraten

-Naturlandhof Heigl-

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel
Sauerkraut 13€ Salat 15€

Eichhofener Gulasch vom Bio-Schwein

Reiberknödel, Salat
15€

Geschmorter Bug vom Juradistl-Weideochsen

Süßkartoffelcreme, Pfifferlinge
19€

Lachsforellenfilet vom Fischhof Mulzer

Dinkelgraupenrisotto, Süßkartoffelcreme, Fenchel
22€

Kinderschnitzel vom Bio- Schwein

Pommes Frites, Ketchup
8€



Bayrisch Creme

Heidelbeeren
6€

Karamellmousse

Schokoladencrumble, Pistazie, Sauerkirsche, Costa Rica-Rum
7€