

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER:

Eichhofener Leichtes Helles

Stammwürze 7,6%, Vol. Alk. 2,9%

0,5l 3,50€

Schlosstrunk

Aperol mit Märzenbier

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€

Eichhofener Brotzeit

Sulz, Geräuchertes, Bauerseufzer, Leberkäs, Rindersalami,

Pressack, Meerrettich, Landbrot

15€

Pappadams-Chips

Currydip

5€

Hühnersuppe "Thai Style"

Shiitake Pilze, Wakame, Soba Nudeln, Koriander

6€

Burrata

Ochsenherztomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl

11€

Geräucherter Bachsaibling

Beluga-Linsen, Apfelessig, Schmand, Curry, Brotchip

12€

Wildkräutersalat

Gebratene Pfifferlinge, Basilikumpesto

14€

Hausgemachte Tagliatelle

Gebratene Pfifferlinge, Rucola, Grana Padano

18€

Veggie-Bowl

Selbstgemachtes Kimchi, Glasnudeln, Tofu,
Ingwer, Kichererbse, Salat, Sesamdip

14€

Eichhofener Burger vom Bio-Weiderind

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Bacon,
Zwiebel-Relish, Brie, Pommes, Ketchup

18€

Filet vom Bio-Schwein

Süßkartoffel, Pfifferlinge, Kräuterkruste

22€

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Festbierbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

23€

Lachsforelle vom Fischhof Mulzer

Schwarzes Quinoa, Mandelcreme, Fenchel, Orange

23€



Karamellmousse

Schokoladencrumble, Pistazie, Sauerkirsche, Costa Rica-Rum

7€

Tarte und Sorbet

Cru Virunga, Brombeere, Ingwer, Seidentofu

8€