

Eichhofen im Herbst 2020

Frisch vom Fass:

Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

0,5l 3,60€

Van Nahmen Frucht-Secco -Alkoholfrei-

aus Quitte und Apfel

0,1l 3,70€

Schlosstrunk

Aperol mit Märzenbier

0,1l 3,70€



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

Geräuchertes, Bauerseufzer, Leberkäs, Rindersalami,

Pressack, Meerrettich, Landbrot

15€



Papadums-Chips

Curry-Dip

5€

Blumenkohl-Kokos-Suppe

Kurkumawurzel, Mandeln, Leinsamenbrot

6€

Rote Bete-Carpaccio

Schwarzes Quinoa, Orange, Salatbouquette
11€

Mariniertes Roastbeef

Koriander, Kürbis-Chutney, Soja, Sprossen
14€

Dinkelgraupenrisotto

Spitzkraut, Bergkäse, Rote Bete
14€

Veggie-Bowl

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

Biergulasch vom Bio-Schwein Naturlandhof Beer

Wurzelgemüse, Semmelknödel, Salat
15€

Eichhofener Burger vom Bio-Weiderind

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado, Bio-Bacon,
Zwiebel-Relish, Brie, Pommies, Ketchup
18€

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat
23€

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

Dinkel, Riesling, Spitzkraut, Rote Bete
22€



Heidelbeermousse

Nuss Granola, Kokos, Granatapfel
8€

„Pain Perdu“

Brioche, Vanille, Birne, Karamell, Sternanis, Pistazieneis
10€