

Herbst 2024

Sonntagskarte 17.11.24

UNSER BERSOMMELIER EMPFIEHLT:

Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

4,50 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

6 €

VORSPEISEN UND SALATE

„Brot zum Bier“

Griebenschmalz, Bio-Leberwurst, Gorgonzola, Birne

7 €

Kürbissuppe

Curry, Ingwer, Kokos

7 €

Kohlrabi-Salat „Thai Style“

Erdnuss, Limette, Chili, Koriander, Wan Tan

11 €

Feldsalat, Trauben, Nüsse, Kerne,

Baguette von der Bäckerei Altmann

12 €

Bio-Rindfleisch-Salat

Gemüsevinaigrette, Feldsalat, Kürbis-Chutney, Kernöl

13 €

Duett vom Oberpfälzer Stör

Rillette, hausgeräucherte Tranche,

Rote Bete, Frischkäse, Kümmel, Eichhofener Helles

15 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zwei Knödel mit Bratensoße

3,50 €

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup

10 €

FLEISCH·FISCH·VEGETARISCH

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 17 €

Ragout vom heimischen Reh

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut 22 €

Sauerbraten vom Jura-Rind

Reiberknödel, Blaukraut 24 €

Kotelette vom Bio-Waldschwein

Steckrübe, Grünkohl, Mandeln 22 €

Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Pommes, Ketchup 18 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Kartoffeln, Grünkohl, Kräuterbutter 19 €

Kichererbsen-Curry

Kartoffel, Linsen, Minzjoghurt, Fladenbrot 16 €

Dreierlei Quinoa

Mandel, Orange, geschmorter Chicorée 17 €

Herbstlicher Blattsalat

Falafel, Sesamdressing 14 €

SÜSSES

Hausgemachtes Haselnußeis

Feige, Portwein, Krokant 8 €

Maronenkuchen

Orangen- Kardamom-Sorbet, Zwetschge 9 €

„Schwarze Laber“, holzfaßgereifter Doppelbock
für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol
mit hausgemachter dunkler Nuss-Schokolade

0,33 l 7,50 €