

## Frühlingserwachen 30.03.25

### **Doppelbock Eichator**

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

### **Van Nahmen Bio Frucht-Secco**

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

5 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

5 €

**Secco No 1**, Bio-Weingut Lucashof, Forst, Pfalz

5 €

### **Romate Fino Marismeno**

Sherry, Jerez

4,50 €

## **VORSPEISEN UND SALATE**

### **„Brot zum Bier“**

Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich, Ringelblumenbutter, Brotkorb

7 €

### **Linsen-Karottensuppe**

Kokos, Kurkuma, Galgant

7 €

### **Kichererbsen-Salat**

Rosenkohl, Granatapfel, Gurke, Tahina, Ras-el-Hanout

11 €

### **Salatteller mit Kernen und Sprossen**

Baguette von der Bäckerei Altmann

11 €

### **Karamellierter Ziegenfrischkäse**

Thymian, Honig, Chicorée

12 €

### **Variation von der Bachforelle, Fischhof Mulzer**

Rillette, Tatar, Sashimi, Fenchel, Gurke

15 €

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

### **Zwei Knödel mit Bratensoße**

4 €

### **Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein**

Pommes, Ketchup

12 €

### **Kleiner Braten vom Bio-Schwein**

Reiberknödel

12 €

## FLEISCH UND FISCH

### Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 18 €

### Brust & Tafelspitz vom Bio-Hochlandrind, Kochenthal

Bouillonkartoffeln, Gemüsestreifen, Meerrettich 25 €

### Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

### Gulasch vom Bio-Hochlandrind, Kochenthal

Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 23 €

### Geschmorter Bio-Weideochse

Süßkartoffelpüree, Zucchini 25 €

### Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 22 €

### Filet von der Bachforelle, Fischhof Mulzer

Schwarzes Venere-Risotto, Bio-Käse, Fenchel, Orange 24 €

## VEGETARISCH

### Schwarzes Venere Vollkorn-Risotto

Fenchel, Orange, Ofentomate 17 €

### Penne Arrabbiata

Rote Zwiebel, Kapern, Oliven, Chili, Rucola, Grana Padano 16 €

### Veggie Bowl

Linsen, schwarzer Reis, Pak Choi, Kimchi, Sesam Dip 18 €

## ZUM NACHTISCH

### Kokosnusseis

Ananas, Chili, Chia, Granola 9 €

### Hausgemachte Buchteln

Bio-Vanille, Zwetschgen 10 €

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

0,33 l 7,50 €