

# Herbst 2024

## Speisekarte 14.11. – 16.11.24

### UNSER BIERSOMMELIER 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 €

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

4,90 €

#### **Pinot rosé brut**

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

6 €

### VORSPEISEN•SALATE

**Pappadums-Chips**, Curry-Dip

5 €

„Brot zum Bier“

Griebenschmalz, Bio-Leberwurst, Gorgonzola, Birne

7 €

**Kürbissuppe**

Curry, Ingwer, Kokos

7 €

**Herbstlicher Blattsalat**, Falafel, Sesamdressing

14 €

**Kohlrabi-Salat „Thai Style“**

Erdnuss, Limette, Chili, Koriander, Wan Tan

11 €

**Bio-Rindfleisch-Salat**

Gemüsevinaigrette, Feldsalat, Kürbis-Chutney, Kernöl

13 €

**Duett vom Oberpfälzer Stör**

Rillette, hausgeräucherte Tranche,

Rote Bete, Frischkäse, Kümmel, Eichhofener Helles

15 €

## FLEISCH·FISCH

### **Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof**

Reiberknödel, Wurzelgemüse,, Eichhofener Dunkles, Salat

17 €

### **Eichhofener Burger vom Juradistl-Lamm**

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Kürbis  
Zwiebel-Relish, Pommes

20 €

### **Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef**

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

27 €

### **Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer**

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

18 €

### **Leber vom Juradistl-Lamm**

Gemüse-Couscous, Artischocke, Paprika, Thymianjus

24 €

### **Backe und Filet vom Bio-Schwein**

Steckrübe, Grünkohl, Mandeln

24 €

### **Gebrautener Bachsaibling**

Quinoa, geschmorter Chicorée, Rote Bete

24 €

## VEGETARISCH

**Sauerteigbrot**, Gorgonzola, Birne, Walnuss, Radicchio

14 €

**Kichererbsen-Curry**, Kartoffel, Linsen, Minzjoghurt, Fladenbrot

16 €

### **Dreierlei Quinoa**

Geschmorter Chicorée, Rote Bete, Mandel, Orange

17 €

## DESSERT

### **Hausgemachtes Haselnußeis**

Feige, Portwein, Krokant

8 €

### **„Dominostein“**

Quitte, Cassis, Granatapfel

10 €

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

0,33 l

7,50 €