

Herbst 2024

Sonntagskarte 20.10.24

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 €

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 €

Lammconsommé

Maisgrießnockerl, Gemüse

7 €

Rote Bete Carpaccio

Schwarze Linsen, Frischkäse, Waldhonig, Thymian

11 €

Zunge und Herz vom Bio-Weiderind

Kürbis-Chutney, Kernöl, Feldalat

12 €

Gebeizte Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Kartoffelrösti, Dill, Schmand, Feldsalat

14 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zwei Knödel mit Bratensoße

3,50 €

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup

10 €

FLEISCH·FISCH·VEGETARISCH

Braten vom Waldschwein, Biohof Beer

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 19 €

Gulasch vom Bio-Hochland-Weiderind

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 22 €

Ragout vom Oberpfälzer Rothirsch

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 24 €

Saure Lunge vom Bio-Hochlandrind

Reiberknödel, Salat 20 €

Brust und Tafelspitz vom Kochenthaler Bio-Hochlandrind

Kartoffeln, Wurzelgemüse, Klare Brühe, Meerrettich 24 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Pommes, Ketchup 18 €

Waller aus dem Dashi-Safran-Sud, Fischhof Mulzer

Rote Laura, Kohlrabi, Olivenöl 24 €

Frische Tagliarini, Rotes Pesto, Pinienkerne, Grana Padano

16 €

Dreierlei Quinoa

Mandel, Orange, geschmorter Chicorée 17 €

Sauerteigbrot

Gorgonzola, Birne, Walnuss, Radicchio 14 €

SÜSSES

Strudel mit Äpfeln und Birnen aus dem Schlossgarten

Vanillesosse, Sahne 7 €

Ingwer-Grießflammerie

Cassissorbet, pochierte Birne 9 €

**Herzliche Einladung zur
Ausstellung NATURA II in der Alten Mühle
Samstag und Sonntag von 13 - 16 Uhr**