

Sonntagskarte 21.07.24

UNSER BIRSOMMELIER EMPFIEHLT:

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2024

13,7% Stammwürze, 5,8% Vol. Alkohol

4,50 €

Kräuterlimonade

Minze, Salbei und Thymian aus dem Schlossgarten

4,50 €

Van Nahmen Frucht-Secco-alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

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

4,90 €

VORSPEISEN UND SALATE

„Brot zum Bier“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

7 €

Gurkenkaltschale

Energyball, Schmand, Kräuter

7 €

Wildkräutersalat

Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomate, Brotchip

12 €

Eingelegte, gebratene Forelle aus der Oberpfalz

Bratkartoffel-Salat, rote Zwiebeln, Wachholder, Zitrone

12 €

Rote Bete-Tatar

Bio-Ziegenkäse, Johannisbeere, Apfel

12 €

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 €

Geschmorter Bug vom Jura-Rind

Serviettenknödel, Pfifferlinge 22 €

Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

Keule vom Wildschwein

Spätzle, Salat 22 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Pommes, Ketchup 18 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Neue Kartoffeln, Zucchini, Rosmarin, Basilikumpesto 19 €

Rahmschwammerl, Pfifferlinge, Egerlinge, Shiitake,

Serviettenknödel, Salat 16 €

Dinkel-Risotto

Pfifferlinge, Zucchini, Bio-Bergkäse 18 €

Sauerteigbrot mit Grillgemüse

Mandelcreme, Rucola, Salat, Artischocken, Grana Padano 12 €

SÜSSES

Marillenknödel aus der Wachau

Hausgemachtes Vanilleeis, Nußbrösel, Sahne 8 €

Hollunderblüten Süppchen

Marinierte Erdbeeren, Himbeer-Rhabarber-Sorbet, Lavendel 9 €

Brauereifest vom 2. – 4. August 24

Wir freuen uns über Ihren Besuch!