

Sommerliches Menü

Feine Pfifferlings-Frischkäseterrine mit Ofentomaten
und kleinem Wildkräutersalat

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel

~ ~ ~

Fruchtiges Himbeersorbet
mit Kokosflip

~ ~ ~

Heimertinger Bachforelle „mediterran“ mit Kirschtomaten,
Oliven, Gnocchi und Kapernschaum

oder

Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi
und mediterranem Grillgemüse

~ ~ ~

Feines Holunderblütenmousse
mit glasierter Beerenterrine

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,90

3-Gang Menü mit Suppe 41,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2024 Grauburgunder

Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

Rot: 2021 Cabernet-Merlot QbA „Pfandturm“

Weingut Dr. Köhler / C. Dreissigacker 13 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

Was Guat`s vorne weg

Vitello Forello – rosa Scheiben vom Allgäuer Vollmilchkalb mit geräucherter Forellencreme, Senfkaviar und Kapern  17,90

Feine Pfifferlings-Frischkäseterrine mit Ofentomaten und kleinem Wildkräutersalat 14,90

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingsschaumsüppchen mit seiner Einlage 7,90

- mit gebratenem Garnelenspieß 12,90

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel  7,50

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-  6,30

Vorspeisensalat -VEGAN-  7,90

Fitnesssalat mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen 19,90

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen & Kräutercroutons 18,90

- mit gebratenen Gambas 25,90

- mit gebratenen Fischen 22,90

- mit Falafel (5 Stk.) 22,00

Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachforelle „mediterran“ mit Kirschtomaten, Oliven, Gnocchi und Kapernschaum		24,90
Thailändisches Fischcurry mit Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		24,90

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes		18,90
mit Spätzle & Sauce		19,90
Rotes Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust, Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Feine Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Füllung im Knuspermantel an Grillgemüse und Kartoffelgnocchi		22,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		27,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		28,90
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi und mediterranem Grillgemüse		26,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm und hausgemachte Semmelknödel		22,80
Gefüllter Kohlrabi mit Ratatouille & Räucher-Tofu auf gegrilltem Auberginen-Carpaccio und Tomatensalsa		19,90

-VEGAN-

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,80
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,80
Hauseigener Wurstsalat mit Limburger *1,2,3,4	14,80
Saurer Limburger mit Zwiebeln und Brot	13,80
„Adlers“ Lumpensupp*1,2,3,4 mit hausmacher & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	14,80
Saurer Presssack (roter und hausmacher) mit Zwiebeln und Brot	12,90
Hausgemachte Tellersülze mit Brot / und Bratkartoffeln	13,90 / 18,90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,80

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	4,90
Adler's Nougatino Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	7,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln) / mit Sahne Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Joghurt-Himbeer, Amarena, Zitrone	7,50 / +1,00
Panna Cotta mit Limoncello und Erdbeer-Salsa & Minzpesto	9,50
Feines Holunderblütenmousse mit glacierte Beerenterrine	9,80
Früchtebecher*5 Dreierlei Eissorten mit frischen Früchten & Sahne	8,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Einfach gut & gesund essen

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,90
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	22,00	26,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00	29,90	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	25,90	31,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	23,90
Putensteak mit Kräuterbutter	21,00	23,00	25,00

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 8,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 14,90
- Pommes extra 5,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 3,00

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten - übernehmen wir keine Verantwortung!

→ Aufpreis Kässpätzchen +3,90

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,50

→ Sonstige Fleisch-/Beilagenänderungen werden je nach Aufwand abgerechnet

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.