

Sommerliches Menü

Roulade vom Heimertinger Saibling mit Avocado-Mousse,
kleinem Salat und Kräuteröl

~ ~ ~

Klare Tomatenconsommé mit Basilikumpesto

~ ~ ~

Joghurt-Limonensorbet mit Melone

~ ~ ~

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

Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb
auf Rahm-Pfifferlingen und gebratenen Serviettenknödel

~ ~ ~

Fruchtiges Himbeertiramisu
mit cremigem Holunderblütensorbet

3-Gang-Menü mit Vorspeise 52,00

3-Gang-Menü mit Suppe 45,00

4-Gang-Menü ohne Sorbet 59,50

5-Gang-Menü 65,90

Weinempfehlungen

Weiß: Weißburgunder 1881

Winzerverein Hagnau, Bodensee, 13,0 vol.

0,1 l | 4,10 | 0,75 l | 28,80

Rot: Spätburgunder 1881

Winzerverein Hagnau, Bodensee, 13,0 vol.

0,1 l | 4,10 | 0,75 l | 28,80

Was Guat's vorne weg

Roulade vom Heimertinger Saibling mit Avocado-Mousse, kleinem Salat und Kräuteröl	15,90
Carpaccio vom Allgäuer Weiderind in Balsamico-Marinade mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,90

Aus dem Suppentopf

Klare Tomatenconsommé mit Basilikumpesto	8,80
Pfifferlingsschaumsüppchen mit frischen Pfifferlingen	8,80
- mit gebratenem Garnelenspieß	13,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,40
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Fitnesssalat mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen		19,90
Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen & Kräutercroûtons		19,80
- mit gebratenen Gambas		26,90
- mit gebratenen Fischfilets		24,90
- mit Falafel (5 Stk.)		22,00

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachforelle „mediterran“ mit Kirschtomaten, Oliven, Gnocchi und Kapernschaum		25,90
Thailändisches Fischcurry mit Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		24,90

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		18,90 21,00
Feine Hähnchenbrust mit Ricotta-Kräuter-Füllung im Knuspermantel an Grillgemüse und Kartoffelplätzchen		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		27,90
Allgäuer Landschweinrücken unter der Gartenkräuterkruste mit gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin		23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		29,50
Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb auf Rahm-Pfifferlingen und gebratenen Serviettenknödel		28,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln		22,90
Thailändisches Gemüsecurry mit Zitronengras, Limonenblätter, Mangochutney und Reis -Vegan-		21,80
Kohlrabi-Tomatenlasagne mit feinem Kräutersugo und gebackenen Kartoffelplätzchen		19,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

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

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5	4,90
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	
Adlers Nougatino	7,50
Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Gemischtes Eis (3 Kugeln) / mit Sahne	7,50 / +1,00
Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Schoko, Nuss, Joghurt-Himbeer	
Panna Cotta mit Limoncello, Mango-Coulis und karamellisierten Pistazien	9,90
Fruchtiges Himbeertiramisu mit cremigem Holunderblütensorbet	11,00
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	24,80	27,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	27,90	31,00	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	41,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	28,90	33,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	44,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	26,90	29,90	36,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	21,80	23,90	25,90
Putensteak mit Kräuterbutter	23,00	25,00	27,00

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffeln ● 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 Kässpätzlen +4,30

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,90

→ 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.