

Sommerliches Menü

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare
und Apfel-Meerrettich-Salat

~ ~ ~

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage

~ ~ ~

Fruchtiges Himbeersorbet
mit Sauerrahmdip

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet
mit Perlgraupenrisotto, Tomaten und Basilikumsauce

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 42,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 57,00

5-Gang Menü 63,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Seehas

Weingut Aufricht, Bodensee 12,5 vol.

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

Rot: 2022 Pinotage

MAN Family Wines, Südafrika 13,5 vol.

0,1l 3,50 | 0,75l 24,90

Was Guat`s vorne weg

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare und Apfel-Meerrettich-Salat 14,90

Marinierte Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Burrata 15,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit abgeschmolzenen Maultäschle  6,90

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage  7,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-  6,30

Vorspeisensalat -VEGAN-  7,90

Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel,
Räucherlachs und gehobeltem Parmesan 19,90

Bunte Blattsalate mit gebratener „Antipasti“, Knusperfeta
und Ofentomaten 17,90

- mit gebratenem Gambas 25,90

- mit gebratenen Putenstreifen 22,90

- Falafel 5 Stück 21,00

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet
mit Perlgraupenrisotto, Tomaten und Basilikumsauce 24,90

Frisches Matjesfilet mit Sauerrahm-Kräuterdip
und Bratkartoffeln 21,90

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes		18,90
mit Spätzle & Sauce		19,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		23,90
Überbackene Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Mozzarella an Grillgemüse und Oliven-Gnocchi		22,90
Allgäuer Landschweinrücken unter der Gartenkräuterkruste mit gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin		21,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
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
Mit Mozzarella überbackene Quinoa-Pflanzerl mit feiner Tomaten-Kräutersauce & Spinat-Tagliatelle		19,90
Gefüllte Spitzpaprika mit Chili sin Carne auf Rote-Bete-Humus und Tomaten-Linsen-Vinaigrette - VEGAN		19,90

Frischer Schrobenshausener Stangen-Spargel

mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

22,90

dazu empfehlen wir Ihnen...

saftigen Kochschinken

8,90

feinster Räucherlachs

9,90

ein kleines Kalbsschnitzel paniert

18,90

Rumpsteak 180g

19,90

ein kleines Schnitzel "Wiener Art"

9,90

Unsere Spargelklassiker

Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage

7,90

Spargel „Mailänder Art“ mit Olivenöl, Parmesan und Gnocchi

23,90

Spargel „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel
gehacktem Ei, Schnittlauch und jungen Kartoffeln

24,90

Grüner Stangenspargel mit Salbeibutter,
Mozzarella, Seranoschinken & jungen Kartoffeln

24,80

Unseren Spargel beziehen wir nur aus Schrobenshausen.
Jede Portion wird von Hand geschält und frisch abgekocht.

Für besten Genuss und vitalen Geschmack.

Dazu werden alle Begleiter hausgemacht – aus regionalen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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	4,90
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	
Adler's Nougatino	7,50
Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Gemischtes Eis (3 Kugeln) / mit Sahne	7,50 / +1,00
Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Joghurt-Himbeer, Amarena, Zitrone	
Marinierte Erdbeeren in altem Balsamico mit grünem Pfeffer, Vanilleeis und Sahne	9,50
Feines Holunderblütenmousse mit glasierter Beerenterrine	9,80
Erdbeerbecher*5 Vanille- & Erdbeereis, frische Erdbeeren & 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 Kässpätzlen +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.