

Unser spätsommerliches Menü

Feine Lachs-Waldpilzroulade an bunten Blattsalaten,
Ratatouille-Vinaigrette und Sonnenblumenkernen

~ ~ ~

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer
und gerösteten Kürbiskernen

~ ~ ~

Fruchtiges Brombeersorbet
mit Vanille-Sauerrahmschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Balsamicolinsen,
knusprigen Topinambur-Chips und Kürbisrisotto
oder

Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb
auf gebratener Antipasti und Kartoffelplätzchen

~ ~ ~

Feines Topfen-Orangenmousse mit
lauwarmen Zwetschgenröster

3-Gang-Menü mit Vorspeise 50,50

3-Gang-Menü mit Suppe 42,50

4-Gang-Menü ohne Sorbet 58,50

5-Gang-Menü 65,40

Weinempfehlungen

Weiß: Grauburgunder
Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.
0,1l 3,80 | 0,75l 26,90

Rot: Spätburgunder 1881
Winzerverein Hagnau, Bodensee, 13,0 vol.
0,1l 4,10 | 0,75l 28,80

Was Guat's vorne weg

Marinierte Ziegenkäse-Basilikum-Pralinen im Pumpernikel-Mantel mit Rucola und Feigen-Chutney	15,50
Feine Lachs-Waldpilzroulade an bunten Blattsalaten, Ratatouille-Vinaigrette und Sonnenblumenkernen	16,50

Aus dem Suppentopf

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	7,90
Adler's „Griane Krapfa“ in einer kräftigen Rinderkraftbrühe	7,90
 Hauptgang	13,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 	6,40
Vorspeisensalat -VEGAN- 	7,90
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen, eingelegtem Kürbis und gebackener Hähnchenbrust	19,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen & Kräutercroûtons	19,90
- mit gebratenen Gambas	26,90
- mit gebratenen Fischfilets	24,90
- mit Falafel (5 Stk.)	22,00

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Balsamicolinsen, knusprigen Topinambur-Chips und Kürbisrisotto	24,90
Strudel von der Heimertinger Lachsforelle auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse und Kartoffelplätzchen	25,90



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
Mit Frischkäse und Pfifferlingen gefüllte Hähnchenbrust im Knuspermantel an Kürbisrisotto und Ofentomaten		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		27,90
Sauerbraten vom Ochsenbäckle mit gebratenem Romanesco und abgeschmolzenen Serviettenknödel		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		29,50
Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb auf gebratener Antipasti und Kartoffelplätzchen		28,90

Vegetarisch... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln		22,90
Überbackene Zucchini mit CousCous & Räucher-Tofu auf Kürbiscarpaccio und Joghurt-Minz-Dip -VEGAN-		19,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	13,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	14,50
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	
Feines Topfen-Orangenmousse mit lauwarmen Zwetschgenröster	9,90
Karamellisierte Apfeltarte mit hausgemachtem Rosmarineis, Brombeere und geröstetem Mandel Crumble	11,00
Nussbecher*5 Nusseis, geröstete Nüsse, Nusslikör & 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