

Sommermenü

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare und Apfel-Meerrettich-Salat

~ ~ ~

Tomaten-Frühlingszwiebelschaumsüppchen
mit Ricotta-Spinatravioli

~ ~ ~

Fruchtiges Mango-Passionsfruchtsorbet
mit Kokosschaum

~ ~ ~

Heimertinger Bachsaiblingsfilet mit cremigem Risotto
Ofentomaten und Basilikumschaum

oder

Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi
und mediterranem Grillgemüse

~ ~ ~

Feines Holunderblütenmousse mit glacierter Beerenterrine

3-Gang Menü mit Suppe 38,50

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 52,00

5-Gang Menü 56,50

Weinempfehlungen

Weiß: 2021 Hagnauer Felchen

Weingut Hagnau, Bodensee 12,5 vol.

0,1l 3,40 | 0,75l 22,90

Rot: 2021 Merlot

Markus Pfaffmann 13,5 vol.

0,1l 3,00 | 0,75l 19,90

Küchenöffnungszeiten

Mittwoch - Donnerstag 17.30 – 21 Uhr

Freitag + Samstag 11.30 – 14.00 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Sonn- und Feiertag 11 – 14 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Was guat`s vorne weg

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare und Apfel-Meerrettich-Salat	13,90
Marinierte Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Burrata	14,90

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Frühlingszwiebelschaumsüppchen mit Ricotta-Spinatravioli	6,90
Rinderkraftbrühe mit abgeschmolzenen Maultäschle	6,80



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		4,90
Vorspeisensalat -VEGAN-		6,90
Bunte Blattsalate mit gebratener „Antipasti“, Knusperfeta und Ofentomaten		14,90
- mit gebratenem Gambas		22,90
- mit gebratenen Putenstreifen		17,90
Knackige Blattsalate mit gröschtete Mauldäscha, gebackenem Obazda, Brezncroutons und Radieserl		17,90
Sommersalat mit gebratenen Fischen & Pfifferlingen		19,90

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		15,80 17,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		22,00
Allgäuer Landschweinrücken unter der Gartenkräuterkruste mit gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin		18,80
Sauerbraten vom Ochsenbäckle und Kartoffel-Sellerie-Püree		19,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,90
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi und mediterranem Grillgemüse		23,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,90
Cremiges Risotto mit grünem Spargel, gebratenen Pfifferlingen Ofentomaten und Parmesan		17,90
Orientalisches Linsen-Kichererbsen-Curry mit Gemüse Cashewnüsse und gebackenen Falafel-Bällchen -VEGAN		17,90

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachsaiblingsfilet mit cremigem Risotto, Ofentomaten und Basilikumschaum		23,90
Frisches Matjesfilet mit Sauerrahm-Kräuterdip und Bratkartoffeln		16,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	10,80
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	11,50
Hauseigener Wurstsalat mit Limburger *1,2,3,4	11,90
Saurer Limburger mit Zwiebeln und Brot	8,90
„Adlers“ Lumpensupp*1,2,3,4 mit hausmacher & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	12,80
Saurer Presssack (roter und hausmacher) mit Zwiebeln und Brot	9,80
Hausgemachte Tellersülze mit Brot / und Bratkartoffeln	11,90 / 15,90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	14,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	11,90

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,00 / 6,00
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	5,90 /+0,90
Feines Holunderblütenmousse mit glasierter Beerenterrine	8,80
Marinierte Erdbeeren in altem Balsamico mit grünem Pfeffer, Vanilleeis und Sahne	7,50
Schokoladen-Tiramisu mit Erdbeeren und Espresso-Eis	8,90
Erdbeerbecher*5 Vanille- & Erdbeereis, frische Erdbeeren & Sahne	7,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,50

Für Ihre Küche zuhause

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

*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.



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	21,00	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“	31,00	37,00	43,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	16,90	18,90	21,00
Putensteak mit Kräuterbutter	17,90	19,90	22,00
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	24,00	29,90	37,00

Dry Aged, das ist trocken am Knochen gereiftes Fleisch.

Die besondere Art der Reifung macht die Steaks so zart und aromatisch.

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 7,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 12,90
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 2,90

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!