

## Wintermenü

Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb  
in Thunfisch-Kapern Sauce und kleinem Salat

~ ~ ~

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit Pesto

~ ~ ~

Birnen-Sorbet mit Ingwer-Vanilleschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Rote-Bete-Risotto  
und gebratenen Kräutersaitlingen

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust unter der  
Sesam-Honigkruste, Apfelblaukraut  
und Kürbisplätzchen

~ ~ ~

Lebkuchenmousse mit Gewürzorange

3-Gang Menü mit Vorspeise 45,00

3-Gang Menü mit Suppe 38,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 51,90

5-Gang Menü 56,50

## Weinempfehlungen

**Weiß:** 2021 Weißburgunder Biowein  
Weingut Pfannebecker, 12,5 vol  
0,1l 3,50 | 0,75l 19,90

**Rot:** 2018 Cuvée Gustav B Biowein  
Gustavshof, 12,0 vol.  
0,1l 3,90 | 0,75l 21,00

## 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

Carpaccio von roten Rüben in Honig-Senf-Vinaigrette  
und geräuchertem Forellenmousse 13,90



Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb in Thunfisch-  
Kapern Sauce und kleinem Salat 13,90



## Aus dem Suppentopf

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit Pesto  
- mit gebratenem Garnelenspieß 6,90  
9,90



Rinderkraftbrühe mit feinem Brätstrudel 6,50

## Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 4,90



Vorspeisensalat -VEGAN- 6,90



Knackige Blattsalate mit Räucherlachs, marinierten  
Schwarzwurzeln und Trüffelhonig 17,90

Marinierter Feldsalat mit Avocado, Orangen, eingelegtem  
Kürbis und Rote Bete-Raspel -VEGAN- 13,90

- mit gebratener Hähnchenbrust 17,90

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

## Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		14,90 16,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta im Knuspermantel an Ofengemüse und Kürbisplätzchen		19,90
Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh mit Haselnussspätzle und Preiselbeeren		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		19,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		22,00
Saltimbocca vom Hirschkalb mit weißer Pfeffersauce, knuspriger Blaukraut-Cannelloni und cremigem Maronenrisotto		26,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,80
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust unter der Sesam-Honigkruste, Apfelblaukraut und Kürbisplätzchen		24,90

## Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Rote-Bete-Risotto und gebratenen Kräutersaitlingen		23,90
Thailändisches Fischcurry mit Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		22,90

## Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,50
Gebratene Quinoa-Gemüse-Pflanzerl mit feiner Tomaten- Kräutersauce & Spinat-Tagliatelle -VEGAN-		16,90
Südtiroler Kastanienknödel auf Rahmwirsing Kürbissauce und Parmesan		14,90

## Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	9,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	11,00
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	5,00 /+0,90
Lebkuchenmousse mit Gewürzorange	7,90
Feine Grießknödel im Bröselkleid mit Portwein-Birnen und hausgemachtem Vanille-Krokant-Eis	8,90
Adler's Highlight Gebackene Vanilleeiskugel mit Zimtzucker und heißen Beeren	7,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,50

Einfach gut & gesund essen

## Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g	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	19,90	25,90	33,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	22,00	28,00	36,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye   Entrecôte mit Kräuterbutter	24,50	29,90	38,00
„Surf & Turf“	29,90	36,00	42,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	22,00	28,00	36,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	15,90	17,90	19,90
Putensteak mit Kräuterbutter	16,90	18,90	21,00
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	23,00	29,00	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 + 6,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 11,90
- 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!