

Wintermenü

Feines Räucherlachs-Tatar mit Avocado, Wasabi-Gurken
und schwarzem Sesam

~ ~ ~

Feines Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Bacon

~ ~ ~

Cremiges Brombeersorbet mit Buttermilchschaum

~ ~ ~

Gebratenes Skreifilet „Winterkabeljau“ an Selleriecreme,
Brokkoli, Paprika-Schaum und Gnocchi

oder

Feine Fasanenbrust auf Rosenkohlblätter und
Kartoffel-Kürbisplätzchen

~ ~ ~

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta
mit Ananasragout

3-Gang Menü mit Vorspeise 43,50

3-Gang Menü mit Suppe 36,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 50,00

5-Gang Menü 54,80

Weinempfehlungen

Weiß: 2021 Grauer Burgunder
Königschaffhauser Vulkanfelsen 13,0 vol
0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

Rot: 2018 Cuvèe Gustav B Biowein
Gustavshof, 12,0 vol.
0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

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



Feines Räucherlachs-Tatar mit Avocado, Wasabi-Gurken und schwarzem Sesam	13,90
Marinierter Kalbstafelspitz vom Allgäuer Vollmilchkalb mit feinem Feldsalat und Apfel-Meerrettich-Vinaigrette	12,90

Aus dem Suppentopf

Feines Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Bacon	6,90
- mit gebackenem Kalbsbries	11,80
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Backspätzle, Brät- & Leberknödel	7,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		4,90
Vorspeisensalat -VEGAN-		6,90
Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas		19,90
Toskanischer Brotsalat mit gebratener Antipasti, Parmesanspänen und Putenstreifen		17,90
Winterliche Blattsalate mit Speck, Äpfeln, Walnüsse und Fetawürfel		15,90

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		14,90 16,90
Zartes Siedfleisch von der Rinder-Färsen-Brust mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln		17,90
Feine Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste an Grillgemüse und Kartoffelgnocchi		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		19,90
Pulled Pork Burger mit feinem Coleslaw, Bacon, Käse, BBQ-Sauce und Pommes		16,90
Feine Fasanebrust auf Rosenkohlblätter und Kartoffel-Kürbisplätzchen		21,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,90

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Skreifilet „Winterkabeljau“ an Selleriecreme, Brokkoli, Balsamico-Sauce und Gnocchi		24,90
„Adler´s“ Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Zitronengras, Ingwer, Knoblauchcroutons und Petersilienkartoffeln		22,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,90
Starkbierkässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		15,90
Gefüllte Ofenpaprika mit Quinoa, Schafskäse, Spinat und Tomaten-Sugo		17,90
„Falafel-Bowl“ mit Humus, Linsensalat, Granatapfel, Ackersalat und gebackenen Falafel-Bällchen VEGAN		17,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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	5,70 / +0,90
Geeister Vanilleschaum mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,90
Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout	8,50
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Beeren / mit Sahne	7,80 / +0,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,50

Einfach gut & gesund essen

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



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!