

Wintermenü

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

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit feinem Brätstrudel

~ ~ ~

Birnen-Sorbet mit Ingwer-Vanilleschaum

~ ~ ~

Feines Lachsfilet auf getrüffeltem
Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgnocchi

oder

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

~ ~ ~

Lebkuchen-Tiramisu mit feinem Preiselbeer-Rahmeis

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 54,50

5-Gang Menü 59,50

Weinempfehlungen

Weiß: 2021 Weißburgunder Biowein
Weingut Pfannebecker, 12,5 vol
0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

Rot: 2020 Cabernet Sauvignon Merlot
Leopard's Leap, 13,5 vol.
0,1l 3,40 | 0,75l 22,50

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

Was guat`s vorne weg

Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb in Thunfisch-Kapern Sauce und kleinem Salat 14,90



Tatar vom Räucherlachs mit Zitronen-Crème-fraîche an Wasabi-Gurken, schwarzem Sesam und kleinem Salat 14,90

Aus dem Suppentopf

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit Pesto 6,90
- mit gebratenem Garnelenspieß 11,00

Rinderkraftbrühe mit feinem Brätstrudel 6,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 5,50



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- 14,90

- mit gebratener Hähnchenbrust 18,90

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		15,90 17,90
Gefüllte Hähnchenbrust im Knuspermantel auf geschmortem Kürbisgemüse und Kartoffelgnocchi		19,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		23,80
Saltimbocca vom Hirschkalb mit weißer Pfeffersauce, knuspriger Blaukraut-Cannelloni und cremigem Maronenrisotto		26,90
Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh mit Kräuterspätzle und Preiselbeeren		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		19,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle		25,90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust unter der Sesam-Honigkruste, Apfelblaukraut und Kürbisplätzchen		24,90

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rote-Bete-Risotto und gebratenen Kräutersaitlingen		23,90
Feines Lachsfilet auf getrüffeltem Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgnocchi		24,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		14,90
Gebratene Quinoa-Gemüse-Pflanzerl mit feiner Tomaten- Kräutersauce & Spinat-Tagliatelle -VEGAN-		17,90
Feine Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensugo, frischem Marktgemüse, Pesto und Parmesan		17,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	10,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	11,90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	14,90
Riesen-Currywurst*1,2,3,4 mit hausgemachter Currysauce & Pommes	12,90

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco aufgegossen	4,00 / 6,00
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
Gemischtes Eis / mit Sahne	5,90 / + 0,90
Lebkuchen-Tiramisu mit feinem Preiselbeer-Rahmeis	8,90
Bratapfel-Quarkmousse mit Haselnuss-Krokant und Gewürzorange	8,90
Adler's Highlight	8,90
Gebackene Vanilleeiskugel mit Zimtzucker und heißen Beeren	
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	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“	33,00	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	18,90	20,90	23,00
Putensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	24,00
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!