

## Frühlingsmenü

Lauwarmes Lachscarpaccio mit Limonen-Oliven-Vinaigrette,  
Edamame-Bohnen und kleinem Frühlingsalat

~ ~ ~

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons

~ ~ ~

Cremiges Rhabarber-Sorbet mit Rosmarin  
und Topfenschaum

~ ~ ~

Feines Doradenfilet an cremigem Bälauchrisotto  
und geschmorten Kirschtomaten

oder

Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak  
auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin

~ ~ ~

Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark  
und Mango-Ragout

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 41,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,20

## Weinempfehlungen

**Weiß:** 2024 Grauburgunder

Keth, Offstein Rheinhessen 12,6 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

**Rot:** 2021 Cabernet Merlot



Pfandturm, Dr. Köhler, Rheinhessen 13,0 vol.

0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

## Was Guat`s vorne weg

Lauwarmes Lachscarpaccio mit Limonen-Oliven-Vinaigrette Edamame-Bohnen und kleinem Frühlingsalat	16,80
Gebackener Burrata auf Spargel-Carpaccio, mediterraner Vinaigrette und geschmorten Kirschtomaten	15,90

## Aus dem Suppentopf

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons	 7,80
Spargelcremesuppe mit seiner Einlage	 7,90

## Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel, Räucherlachs und gehobeltem Parmesan		19,90
Frühlingsalat mit Bärlauch, Putenstreifen und gebratenen Champignons		19,90
Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas		24,90

## Aus Fluss und Meer

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	24,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse, roter Thai-Currysauce und Basmatireis	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		18,90
mit Spätzle & Sauce		19,90
Feine Hähnchenbrust mit Ratatouille-Füllung auf gebratenem Spargel, Kresse-Hollandaise und Gnocchi		22,90
Feinschmecker-Cordonbleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse, saftigem Schinken, Spargel und Kartoffel-Kresse-Salat		22,90
Provenzalisches Lammragout im Zucchini-Schiffchen auf Ratatouille-Gemüse und Polenta-Rosmarin-Plätzchen		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		28,90
Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit gebratenem Grillgemüse und Kartoffel-Bärlauchstrudel		26,90

## Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Feine Bärlauch-Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln & Salat		18,90
Cremiges Risotto mit frischem Bärlauch, Spargel und gehobeltem Parmesan		19,90
Orientalische Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen -VEGAN		19,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Frischer Schrobenhausener Stangen-Spargel

mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

22,90

**dazu empfehlen wir Ihnen...**

saftigen Kochschinken

8,90

feinster Räucherlachs

9,90

ein kleines Kalbsschnitzel paniert

18,90

Rumpsteak 180g

19,90

ein kleines Schnitzel "Wiener Art"

9,90

### Unsere Spargelklassiker

Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage

7,90

Spargel „Mailänder Art“ mit Olivenöl, Parmesan und Gnocchi

23,90

Spargel „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel  
gehacktem Ei, Schnittlauch und jungen Kartoffeln

24,90

Grüner Stangenspargel mit Salbeibutter,  
Mozzarella, Seranoschinken & jungen Kartoffeln

24,80

Unseren Spargel beziehen wir nur aus Schrobenhausen.  
Jede Portion wird von Hand geschält und frisch abgekocht.

**Für besten Genuss und vitalen Geschmack.**

Dazu werden alle Begleiter hausgemacht – aus regionalen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,80
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,80
Hauseigener Wurstsalat mit Limburger *1,2,3,4	14,80
Saurer Limburger mit Zwiebeln und Brot	13,80
„Adlers“ Lumpensupp*1,2,3,4 mit hausmacher & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	14,80
Saurer Presssack (roter und hausmacher) mit Zwiebeln und Brot	12,90
Hausgemachte Tellersülze mit Brot / und Bratkartoffeln	13,90 / 18,90
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,80

## 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	
Adler's Nougatino	7,50
Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 /+1,00
Feiner Nougatmousse-Riegel mit Himbeermark und Mango-Ragout	9,50
Variation von Rhabarber an Biskuittörtchen mit weißem Schokoladenmousse	9,90
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	22,00	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“	34,80	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	23,90
Putensteak mit Kräuterbutter	21,00	23,00	25,00

### Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● 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 Kässpätzchen +3,90

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,500

→ 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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.