

Wintermenü

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

~ ~ ~

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer
und gerösteten Kürbiskernen

~ ~ ~

Brombeer-Sorbet mit Topfen-Vanilleschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Grillgemüse
und cremigem Kürbisrisotto

oder

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

~ ~ ~

Lebkuchen-Tiramisu mit feinem Pistazien-Honig-Eis

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,00

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 54,80

5-Gang Menü 61,00

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Weißburgunder Biowein
Weingut Pfannebecker, 12,5 vol
0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

Rot: 2022 Cabernet Merlot
Pfundturm, Dr. Köhler, Rheinhessen
0,1l 3,80 | 0,75l 24,80

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

Hausgebeizter Wildwasserlachs auf Honiglinsen, Wasabi-Crème fraîche und Rote Beete	14,90
Vitello Tonnato – Zarte Scheiben vom Kalb in Thunfisch- Kapern Sauce und kleinem Salat	14,90

Aus dem Suppentopf

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	6,90
- mit gebratenem Garnelenspieß	12,90
Rinderkraftbrühe mit feinem Brätstrudel	6,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Knackige Blattsalate mit Räucherlachs, marinierten Schwarzwurzeln und Trüffelhonig		19,90
Winterliche Blattsalate mit Avocado, Orangen, mariniertem Kürbis und Rote Bete-Raspel -VEGAN-		16,90
- mit gebratener Hähnchenbrust		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		18,00 19,90
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Spinat und Ricotta im Knuspermantel an Ofengemüse und Kürbisplätzchen		22,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		23,90
Gegrillter Spieß vom Hirschkalb mit Apfel & Bacon an Rosenkohl und cremigem Maronenrisotto		26,90
Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh mit Haselnusspätzle und Preiselbeeren		22,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust unter der Sesam-Honigkruste, Apfelblaukraut und Kartoffel-Kürbisgnocchi		25,90

Aus Fluss und Meer

Strudel von der Heimertinger Lachsforelle auf Schwarzwurzel- ragout, Balsamico-Sauce und Kartoffel-Kürbisgnocchi		24,90
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Grillgemüse und cremigem Parmesanrisotto		24,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Gebratene Quinoa-Gemüse-Pflanzerl mit feiner Tomaten- Kräutersauce & Spinat-Tagliatelle -VEGAN-		18,90
Feine Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensugo, frischem Marktgemüse, Pesto und Parmesan		18,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,30
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,30
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	17,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,50

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
Lebkuchen-Tiramisu mit feinem Pistazien-Honig-Eis	8,90
Zwetschgen-Preiselbeer-Sorbet an Birnen-Schoko-Tarte	9,50
Adler's Highlight	8,90
Gebackene Vanilleeiskugel mit Zimtzucker und heißen Beeren	
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,90
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50



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
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	24,00	29,90	37,00

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 8,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 14,50
- 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 Kässpätzlen +3,50

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451, 4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin