

Wintermenü

Feine Räucherlachs-Terrine mit Avocado,
Meerrettichmousse und Feldsalat

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit abgeschmelzten Kalbsmauldäschle

~ ~ ~

Brombeer-Sorbet mit Topfen-Vanilleschaum

~ ~ ~

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

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Apfel-Selleriepüree,
wildem Brokkoli und Kürbisplätzchen

~ ~ ~

Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius und Pistazien-Honig-Eis

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,00

3-Gang Menü mit Suppe 42,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 56,00

5-Gang Menü 62,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Weißburgunder Biowein
Weingut Pfannebecker, 12,5 vol
0,1l 3,90 | 0,75l 27,50

Rot: 2022 Cabernet Merlot
Pfandturm, Dr. Köhler, Rheinhessen
0,1l 3,80 | 0,75l 26,90

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

Was Guat`s vorne weg

Feine Räucherlachs-Terrine mit Avocado, Meerrettichmousse und Feldsalat	14,90
Rote-Bete-Carpaccio mit Burrata, Rucola, gerösteten Walnüssen und Honig-Senf-Marinade	15,90

Aus dem Suppentopf

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit Pesto	7,90
- mit gebratenem Garnelenspieß	12,90
Rinderkraftbrühe mit abgeschmelzten Kalbsmauldäschele	7,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Winterliche Blattsalate mit Avocado, Orangen, mariniertem Kürbis und Rote Bete-Raspel -VEGAN-		16,90
- mit gebratener Hähnchenbrust		19,90
Mediterraner Brotsalat mit ofengeröstetem Gemüse, Schafskäse und Gersten-Popkorn		19,90

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


Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		18,90 21,00
Mit Gartenkräutern gratinierte Hähnchenbrust auf geschmortem Wurzelgemüse und Kürbisplätzchen		23,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		24,90
Salimbocca vom Hirschkalb mit weißer Pfeffersauce, gebratenem Rosenkohl und cremigem Maronenrisotto		27,90
Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh mit Haselnusspätzle und Preiselbeeren		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Apfel-Selleriepüree, wildem Brokkoli und Kürbisplätzchen		26,90

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rote-Bete-Risotto und gebratenen Kräutersaitlingen		24,90
Feines Heimertinger Lachsforellenfilet auf getrüffeltem Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgnocchi		26,80

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Winterliches Risotto mit Kürbis, Maronen, gebratenen Kräutersaitlingen, Parmesan und eingelegten Feigen		19,90
Mariniertes Blumenkohlsteak auf Rote-Bete-Hummus mit Granatapfelkernen und gebackenen Süßkartoffelecken – vegan –		19,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat ^{*1,2,3,4}	12,50
Schweizer Wurstsalat ^{*1,2,3,4}	13,50
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
Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius und Pistazien-Honig-Eis	9,90
Amarettini-Zimt-Parfait mit karamellisiertem Zwetschenröster	9,90
Adler's Highlight	9,50
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

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 Kässpätzlen +3,90

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

→ 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