

Feinschmeckermenü

Piemonteser Ravioli mit feiner Fleisch-Spinat- Füllung
an Trüffelschaum

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch

~ ~ ~

Blutorangensorbet mit Topfenschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Eismeersaiblingsfilet auf
Petersilienwurzelpüree, Balsamicosauce und Kartoffelgnocchi
oder

Medaillon vom Allgäuer Vollmilchkalb unter der
Parmesankruste auf mediterranem Gemüse
und gebackenem Kartoffelstrudel

~ ~ ~

Mango-Passionsfrucht-Törtchen mit Schokoladen-Crunch
und Kokosnusseis

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,50

3-Gang Menü mit Suppe 42,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 57,00

5-Gang Menü 63,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2024 Weißburgunder 1881
Winzerverein Hagnau Bodensee, 12,5 vol
0,1l 4,10 | 0,75l 28,80

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Was Guat`s vorne weg

Gebackene Rinderschmorpraline an Zwiebelmarmelade
mit Feldsalat und Kürbiskern-Crunch 14,90



Piemonteser Ravioli mit feiner Fleisch-Spinat- Füllung
an Trüffelschaum 15,90

Aus dem Suppentopf

Blumenkohl-Parmesan-Schaumsüppchen 7,90
- mit flambierten Shrimps 12,90

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch 7,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 6,30



Vorspeisensalat -VEGAN- 7,90



Bunte Salatbowl mit mariniertem Rotkrautsalat,
geräucherter Entenbrust, Cumberlandsauce und Granatapfelkerne 21,00

Toskanischer Brotsalat mit gebratener Antipasti,
Parmesanspänen und Putenstreifen 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		18,90
mit Spätzle & Sauce		21,00
Allgäuer Landschweinrücken unter der Schüttelbrotkruste, mit Schalotten-Bohngengemüse & Kaspressknödel		22,90
Salimbocca von der Hähnchenbrust an Grillgemüse mit Parmesan-Gnocchi		23,90
Sautierte Kalbsnieren in Estragon-Dijonsenf-Sauce und Kartoffel-Zwiebel-Püree		19,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Sauerbraten vom Ochsenbäcke mit gebratenem Romanesco und abgeschmolzenen Serviettenknödel		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		28,90
Medaillon vom Allgäuer Vollmilchkalb unter der Parmesankruste auf mediterranem Gemüse und gebackenem Kartoffelstrudel		27,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Rotes Thai Curry mit Zitronengras, Ingwer, knackigem Gemüse und Reis – VEGAN –		19,90
Knusprig gebackene Schwarzwurzeln im Pankomantel auf cremigen Petersilienrisotto und gebratenen Kräutersaitlingen		21,00

Aus Fluss und Meer

Thailändisches Fischcurry mit Zitronengras, Ingwer, knackigem Gemüse und Reis 24,90

Auf der Haut gebratenes Eismeersaiblingsfilet auf Petersilienwurzelpüree, Balsamicosauce und Kartoffelgnocchi 24,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4 12,90

Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4 13,90

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat 17,90

Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes 14,90

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

Mango-Passionsfrucht-Törtchen mit Schokoladen-Crunch und Kokosnusseis 9,90

Mandel Crème Brûlée mit hausgemachtem Nougateis 9,90

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	24,80	27,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	27,90	31,00	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	41,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	28,90	33,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	44,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	26,90	29,90	36,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	21,80	23,90	25,90
Putensteak mit Kräuterbutter	23,00	25,00	27,00

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 +4,30

→ Aufpreis Beilagenänderungen in Zweierlei (50/50) +3,90

→ 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.