

Wintermenü

Rote Bete Tartar mit Avocado, Cashewkernen
und mariniertem Ziegenfrischkäse

~ ~ ~

Feines Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Bacon

~ ~ ~

Waldbeerensorbet mit Topfenschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Eismeersaiblingsfilet auf Erbsenpüree,
Riesling-Schnittlauchsaucе und Gnocchi

oder

Feine Fasanenbrust auf Rosenkohlblätter und
Kartoffel-Kürbisplätzchen

~ ~ ~

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout
und cremigem Piña Colada Sorbet

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 40,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,20

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Weißburgunder Biowein
Weingut Pfannebecker, 12,5 vol
0,1l 3,40 | 0,75l 22,90

Rot: 2022 Pinotage
MAN Family Wines, Südafrika 13,5 vol.
0,1l 3,50 | 0,75l 23,80

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

Carpaccio von der geschmorten Kalbshaxe mit lauwarmen Semmelknödelsalat und Radieserl-Vinaigrette	14,90
Rote Bete Tartar mit Avocado, Cashewkernen und mariniertem Ziegenfrischkäse	14,90

Aus dem Suppentopf

Feines Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Bacon	6,90
- mit gebackenem Kalbsbries	12,90
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Backspätzle, Brät- & Leberknödel	7,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
„Falafel Bowl" mit Humus, Linsensalat, Granatapfel, Ackersalat mit gebackenen Falafel-Bällchen VEGAN		18,50
- mit gebratenen Fischen		22,90
- mit gebratenen Gambas		27,90
Knackige Blattsalate mit gebackener Hähnchenbrust im Sesammantel und geröstetem Pumpernickel		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		18,00
mit Spätzle & Sauce		19,90
Zartes Siedfleisch von der Rinder-Färsen-Brust mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln		21,80
Feine Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste an Grillgemüse und Kartoffelgnocchi		22,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Pulled Pork Burger mit feinem Coleslaw, Bacon, Käse, BBQ-Sauce und Pommes		19,90
Feine Fasanenbrust auf Rosenkohlblätter und Kartoffel-Kürbisplätzchen		24,90
Surf & Turf von der geschmorten Rinderbacke mit gebratener Garnele auf Kartoffel-Trüffelstampf		27,90

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Eismeersaiblingsfilet auf Erbsenpürree, Riesling-Schnittlauchsaucce und Gnocchi		24,90
„Adler´s“ Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Zitronengras, Ingwer, Knoblauchcroutons und Petersilienkartoffeln		23,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Gefüllte Ofenpaprika mit Quinoa, Schafskäse, Spinat und Tomaten-Kräuter-Sugo		18,90

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
Geeister Kaiserschmarrn mit karamellisiertem Apfel-Zimt-Ragout	9,50
Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout und cremigem Piña Colada Sorbet	9,50
Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Beeren / mit Sahne	8,90 / +1,00
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

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