

Wintermenü

Rote Bete Tartar mit Avocado, Cashewkernen
und mariniertem Ziegenfrischkäse

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Tiroler Kaspressknödel

~ ~ ~

Birnensorbet mit Ingwerstreusel

~ ~ ~

Gebratenes Skreifilet „Winterkabeljau“ an Selleriecreme,
Brokkoli, Paprika-Schaum und Gnocchi

oder

Feine Fasanenbrust auf Rosenkohlblätter, Rotweinsauce
und Kartoffel-Kürbisplätzchen

~ ~ ~

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

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,90

3-Gang Menü mit Suppe 43,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 57,00

5-Gang Menü 63,20

Weinempfehlungen

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

Rot: 2023 Hagnauer Spätburgunder
Winzerverein Hagnau 13,0 vol.
0,1l 4,10 | 0,75l 28,80

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

Marinierter Fenchelsalat auf Blutorangen-Carpaccio, Burrata und Walnuss-Crunch	15,90
Rote Bete Tartar mit Avocado, Cashewkernen und mariniertem Ziegenfrischkäse	14,90

Aus dem Suppentopf

Feines Kartoffelschaumsüppchen mit Thymian und Bacon	7,90
- mit gebackenem Kalbsbries	13,90
Rinderkraftbrühe mit Tiroler Kaspressknödel	7,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
„Falafel Bowl" mit Humus, Linsensalat, Granatapfel, Ackersalat mit gebackenen Falafel-Bällchen	VEGAN	18,90
- mit gebratenen Putenstreifen		22,90
- mit gebratenen Fischen		23,90
- mit gebratenen Gambas		27,90
Knackige Blattsalate mit gebackener Hähnchenbrust, Birne, Walnüssen und Feta		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		18,90 21,00
Zartes Siedfleisch von der Rinder-Färsen-Brust mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln		21,90
Feine Hähnchenbrust unter der Kartoffelkruste an Grillgemüse und Gnocchi		23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Pulled Pork Burger mit feinem Coleslaw, Bacon, Käse, BBQ-Sauce und Pommes		19,90
Feine Fasanenbrust auf Rosenkohlblätter, Rotweinsauce und Kartoffel-Kürbisplätzchen		25,90
Surf & Turf von der geschmorten Rinderbacke mit gebratener Garnele auf Kartoffel-Trüffelstampf		29,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Gefüllte Ofenpaprika mit Quinoa, Ratatouille, Spinat und Tomaten-Kräuter-Sugo VEGAN		19,90
Südtiroler Knödeltris von Spinat,- Rote Beete & Kaspressknödel auf glaciertem Spitzkohl, Parmesan und brauner Butter		19,90

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Skreifilet „Winterkabeljau“ an Selleriecreme, Brokkoli, Paprika-Schaum und Gnocchi	26,90
„Adler´s“ Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Zitronengras, Ingwer, Knoblauchcroutons und Petersilienkartoffeln	23,90

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
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Zwetschgenröster	9,80
Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout und cremigem Piña Colada Sorbet	9,90
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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



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.