

Sommermenü

Feine Pfifferlings-Frischkäseterrine mit Ofentomaten
und kleinem Wildkräutersalat

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel

~ ~ ~

Fruchtiges Himbeer-Sorbet
mit Kokosschaum

~ ~ ~

Heimertinger Bachforelle „mediterran“ mit Kirschtomaten,
Oliven, Gnocchi und Kapernschaum

oder

Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

~ ~ ~

Rosmarin-Crème-brûlée mit Balsamico-Kirschen
und Vanilleeis

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: 2022 Grauburgunder
Winzerverein Hagnau, Baden
0,1l 3,90 | 0,75l 25,90

Rot: 2021 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

Carpaccio von der Heimertinger Lachsforelle mit marinierten Pfifferlingen, Edamame-Bohnen und knackigen Radieschen	17,90
Feine Pfifferlings-Frischkäseterrine mit Ofentomaten und kleinem Wildkräutersalat	14,90

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingsschaumsüppchen mit seiner Einlage	6,90
- mit gebratenem Garnelenspieß	11,90
Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel	6,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-		6,30
Vorspeisensalat -VEGAN-		7,90
Fitnesssalat mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen		19,90
Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen & Kräutercroutons		17,90
- mit gebratenen Gambas		25,90
- mit gebratenen Fischen		21,90
- mit Falafel (5 Stk.)		21,00


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		17,90 19,90
Rotes Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust, Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		22,90
Feine Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Füllung im Knuspermantel an Grillgemüse und Kartoffelgnocchi		22,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		21,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln		25,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm und Semmelknödel		19,90
Gefüllter Kohlrabi mit Ratatouille & Räucher-Tofu auf gegrilltem Auberginen-Carpaccio und Tomatensalsa		19,90

-VEGAN-

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachforelle „mediterran“ mit Kirschtomaten, Oliven, Gnocchi und Kapernschaum		24,90
Thailändisches Fischcurry mit Kokosmilch, Sprossen, knackigem Gemüse und Reis		24,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,30
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,30
Hauseigener Wurstsalat mit Limburger *1,2,3,4	13,50
Saurer Limburger mit Zwiebeln und Brot	11,50
„Adlers“ Lumpensupp*1,2,3,4 mit hausmacher & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	13,90
Saurer Presssack (roter und hausmacher) mit Zwiebeln und Brot	11,90
Hausgemachte Tellersülze mit Brot / und Bratkartoffeln	12,90 / 17,80
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	
Adler´s Nougatino	7,50
Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 /+1,00
Panna Cotta mit Limoncello und Erdbeer-Salsa und Minzpesto	9,50
Rosmarin-Crème-brûlée mit Balsamico-Kirschen und Vanilleeis	9,80
Früchtebecher*5	
Dreierlei Eissorten mit frischen Früchten & Sahne	8,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,50
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	18,90	20,90	23,00
Putensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	24,00
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
- 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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.