

## Sommermenü

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare und Apfel-Meerrettich-Salat

~ ~ ~

Tomaten-Frühlingszwiebelschaumsüppchen  
mit Ricotta-Spinatravioli

~ ~ ~

Fruchtiges Mango-Passionsfruchtsorbet  
mit Kokosschaum

~ ~ ~

Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet  
mit Perlgraupenrisotto, Tomaten und Basilikumsauce

oder

Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi  
und mediterranem Grillgemüse

~ ~ ~

Feines Holunderblütenmousse  
mit glasierter Beerenterrine

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 40,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,00

## Weinempfehlungen

**Weiß:** 2021 Weißburgunder

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

**Rot:** 2019 Cabernet Merlot

Pfandturm, Dr. Köhler, Rheinhessen

0,1l 3,60 | 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

Gazpacho-Terrine mit Matjestatare und Apfel-Meerrettich-Salat 14,90

Marinierte Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Burrata 15,90

## Aus dem Suppentopf

Tomaten-Frühlingszwiebelschaumsüppchen  
mit Ricotta-Spinatravioli  6,90

Rinderkraftbrühe mit abgeschmolzenen Maultäschle 6,90

## Erfrischende Salate

Beilagensalat **-VEGAN-**  6,30

Vorspeisensalat **-VEGAN-**  7,90

Bunte Blattsalate mit gebratener „Antipasti“, Knusperfeta  
und Ofentomaten 17,90

- mit gebratenem Gambas 25,90

- mit gebratenen Putenstreifen 22,90

- Falafel 5 Stück 21,00

Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel,  
Räucherlachs und gehobeltem Parmesan 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		17,90 19,90
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle und a' kloins Rumpsteak		23,90
Überbackene Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Mozzarella an Grillgemüse und Oliven-Gnocchi		22,90
Allgäuer Landschweinrücken unter der Gartenkräuterkruste mit gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin		21,90
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 geschmolzen Zwiebeln		28,90
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit Salbeignocchi und mediterranem Grillgemüse		25,90

## Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Mit Mozzarella überbackene Quinoa-Pflanzerl mit feiner Tomaten-Kräutersauce & Spinat-Tagliatelle		18,90
Orientalisches Linsen-Kichererbsen-Curry mit Gemüse, Cashewnüsse und gebackenen Falafel-Bällchen <b>-VEGAN</b>		18,90

## Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet mit Perlgraupenrisotto, Tomaten und Basilikumsauce	24,90
Frisches Matjesfilet mit Sauerrahm-Kräuterdip und Bratkartoffeln	21,80

## 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 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 /+1,00
Feines Holunderblütenmousse mit glaciierter Beerenterrine	9,80
Marinierte Erdbeeren in altem Balsamico mit grünem Pfeffer, Vanilleeis und Sahne	9,50
Schokoladen-Tiramisu mit Erdbeeren und Espresso-Eis	9,90
Erdbeerbecher*5 Vanille- & Erdbeereis, frische Erdbeeren & Sahne	7,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90



## 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!

Allgemeine Beilagenänderungen + 1,00 / Kässpätzchen +3,50

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

Frischer Schrobenhausener Stangen-Spargel  
mit Sauce Hollandaise und  
jungen Kartoffeln

22,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen...

- |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| - saftigen Kochschinken              | 7,90  |
| - feinsten Räucherlachs              | 9,90  |
| - ein kleines Kalbsschnitzel paniert | 17,90 |
| - Rumpsteak 180g                     | 19,00 |
| - ein kleines Schnitzel "Wiener Art" | 8,90  |

Unsere Spargelklassiker

- |   |       |
|---|-------|
| Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage  | 7,00  |
| Spargel „Mailänder Art“ mit Olivenöl, Parmesan und Gnocchi  | 19,90 |
| Spargel „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel gehacktem Ei, Schnittlauch und jungen Kartoffeln | 23,90 |
| Grüner Stangenspargel mit Salzeibutter, Mozzarella, Seranoschinken & jungen Kartoffeln            | 23,90 |

Unseren Spargel beziehen wir nur aus Schrobenhausen.  
Jede Portion wird von Hand geschält und frisch abgekocht.

**Für besten Genuss und vitalen Geschmack.**

Dazu werden alle Begleiter hausgemacht  
– aus regionalen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.