

Sommerliches Menü

Marinierte Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Burrata

~ ~ ~

Pfifferlingsschaumsüppchen mit frischen Pfifferlingen

~ ~ ~

Cremiges Mango-Joghurtsorbet
mit Kokosschaum

~ ~ ~

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

oder

Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit hausgemachten
Salbeignocchi und mediterranem Grillgemüse

~ ~ ~

Feines Holunderblütenmousse
mit glasierter Beerenterrine

3-Gang Menü mit Vorspeise 50,50

3-Gang Menü mit Suppe 42,50

4-Gang Menü ohne Sorbet 58,00

5-Gang Menü 64,20

Weinempfehlungen

Rosé: Santa Digna Rosé

Miguel Torres Cabernet Sauvignon 13,5 vol.


0,1l 3,70 | 0,75l 26,90

Rot: Pinotage

MAN Family Wines, Südafrika 13,5 vol.

0,1l 3,20 | 0,75l 23,90

Was Guat`s vorne weg

Vitello Forello – rosa Scheiben vom Allgäuer Vollmilchkalb mit geräucherter Forellencreme und Kapernäpfel  17,90

Marinierte Feigen mit Parmaschinken, Rucola und Burrata 15,90

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingsschaumsüppchen mit frischen Pfifferlingen 7,90

- mit gebratenem Garnelenspieß 13,90

Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Kaspressknödel  7,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-  6,40

Vorspeisensalat -VEGAN-  7,90

Fitnesssalat mit frischen Früchten und gebratenen Putenstreifen 19,90

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen & Kräutercroutons 19,80

- mit gebratenen Gambas 26,90

- mit gebratenen Fischfilets 24,90

- mit Falafel (5 Stk.) 22,00

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet mit Perlgraupenrisotto, Tomaten und Basilikumsauce 25,90

Frisches Matjesfilet mit Sauerrahm-Kräuterdip und Bratkartoffeln 21,90


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
Schwäbische Trilogie: Abgeröstete Mauldäscha, Kässpätzle ond a' kloins Rumpsteak		23,90
Leckerer „Allgäu Burger“ mit Salat, Tomate, Obazda, Zwiebelringe, Wammerl, Bergkäse und saftigem Rindfleisch-Patty		19,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Taleggio und Spinat auf Grillgemüse und Kartoffel-Gnocchi		23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		23,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		27,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit hausgemachten Salbeignocchi und mediterranem Grillgemüse		27,90

Vegetarisch ... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		17,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln		22,90
Gefüllter Kohlrabi mit Ratatouille & Räucher-Tofu auf gegrilltem Auberginen-Carpaccio und Tomatensalsa		19,90

-VEGAN-

Frischer Schrobenhausener Stangen-Spargel

mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

22,90

dazu empfehlen wir Ihnen...

saftigen Kochschinken

8,90

feinster Räucherlachs

9,90

ein kleines Kalbsschnitzel paniert

18,90

Rumpsteak 180g

19,90

ein kleines Schnitzel "Wiener Art"

11,00

Unsere Spargelklassiker

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

7,90

Spargel „Mailänder Art“ mit Olivenöl, Parmesan und Gnocchi

24,90

Spargel „Polnische Art“ mit Butter, Semmelbrösel
gehacktem Ei, Schnittlauch und jungen Kartoffeln

25,90

Grüner Stangenspargel mit Salbeibutter,
Mozzarella, Seranoschinken & jungen Kartoffeln

24,90

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.

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,90
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,90
Hauseigener Wurstsalat mit Limburger *1,2,3,4	14,90
Saurer Limburger mit Zwiebeln und Brot	13,90
„Adlers“ Lumpensupp*1,2,3,4 mit hausmacher & rotem Presssack, Lyoner, Schwarzwurst, Bergkäs, Essiggurke und Zwiebel	14,90
Saurer Presssack (roter und hausmacher) mit Zwiebeln und Brot	12,90
Hausgemachte Tellersülze mit Brot / und Bratkartoffeln	13,90 / 18,90
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 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso überzogen	4,90
Adler's Nougatino Hausgemachtes Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	7,50
Gemischtes Eis (3 Kugeln) / mit Sahne Unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Schoko, Nuss, Joghurt-Himbeer	7,50 / +1,00
Creme Brûlée mit Limetten-Parfait und marinierten Erdbeeren	11,90
Feines Holunderblütenmousse mit glacierte Beerenterrine	9,90
Erdbeerbecher*5 Vanille- & Erdbeereis, frische Erdbeeren & Sahne	8,90
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Einfach gut & gesund essen

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 Kässpätzchen +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