

Herbst Menü

Carpaccio von roten Rüben in Honig-Senf-Vinaigrette
und geräuchertem Forellenmousse

~ ~ ~

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer
und gerösteten Kürbiskernen

~ ~ ~

Birnen-Thymiansorbet mit Vanilleschaum

~ ~ ~

Heimertinger Bachsaiblingsfilet auf Zuckerschoten-Erbsensalat,
rotem Paprikaschaum mit gebackenem Kartoffelstrudel

oder

Zarte Rehschnitzel in Holunder-Apfelsauce
mit gebratenen Schwammerl, Blaukraut & Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Eierlikörparfait mit Mandelkrokant und marinierten Feigen

3-Gang Menü mit Vorspeise 49,00

3-Gang Menü mit Suppe 41,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 56,00

5-Gang Menü 62,00

Weinempfehlungen

Weiß: 2023 Weißburgunder Biowein

Pfannebecker 12,5 vol.

0,1l 3,90 | 0,75l 25,50

Rot: 2021 Cabernet Merlot

Pfandturm, 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 roten Rüben in Honig-Senf-Vinaigrette
und geräuchertem Forellenmousse 14,90



Beef Tatar vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebeln, Kapern,
Essiggurke, Sardellen und geröstetem Bauernbrot 18,90

Aus dem Suppentopf

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und gerösteten
Kürbiskernen 6,90

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und kleinem Gemüse 6,90



Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 6,30



Vorspeisensalat -VEGAN- 7,90



Herbstliche Salate mit Birne, Walnüssen, Kräutersaitlingen,
Kürbis und gebackenem Feta 18,90

Knackige Blattsalate mit gebratener Antipasti und Parmesan 17,90

- mit gebratenen Gambas 25,90

- mit gebratenen Fischen 22,90

- mit Falafelbälchen (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		18,00
mit Spätzle & Sauce		19,90
Zarte Rehschnitzel in Holunder-Apfelsauce mit gebratenen Schwammerl, Blaukraut & Herzoginkartoffeln		26,90
Saftiges Wildedelragout vom Hirsch & Reh mit Kürbisknödel und Preiselbeeren		22,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		22,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		24,90
Geschmorte Roulade vom Allgäuer Weiderind mit Blaukraut und Kartoffel-Lauch-Püree		23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Medaillons vom Allgäuer Vollmilchkalb an Apfel-Selleriepüree, gebratenen Kräutersaitlingen und gebackenem Kartoffelstrudel		26,90

Aus Fluss und Meer

Heimertinger Bachsaiblingsfilet auf Zuckerschoten-Erbsensalat, rotem Paprikaschaum mit gebackenem Kartoffelstrudel		25,90
Feines Lachsfilet auf Rote Bete Gemüse, Meerrettichschaum und Kartoffel-Lauch-Püree		25,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Gefüllte Grilltomate mit Ratatouille & Kräutern an Cous-Cous, gebratenen Kräutersaitlingen und Tomatensugo -VEGAN-		18,90
Südtiroler Kastanienknödel auf Rahmwirsing, Kürbissauce und Parmesan		17,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,30
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,30
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
Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanillesauce, Eis & Sahne	9,50
Eierlikörparfait mit Mandelkrokant und marinierten Feigen	9,50
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
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
- 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 +3,50

*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.