

Unser spätsommerliches Menü

Lachs-Waldpilzroulade an bunten Blattsalaten
und mediterraner Vinaigrette

~ ~ ~

Blumenkohlschaumsüppchen mit Parmesan

~ ~ ~

Apfelsorbet mit Rosmarin
und Sauerrahm-Dip

~ ~ ~

Strudel von der Heimeringer Forelle auf rahmigem
Kohlrabi-Lauch-Gemüse und Kartoffelplätzchen

oder

Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb
mit gebratener Antipasti und Kartoffelplätzchen

~ ~ ~

Feines Topfen-Orangenmousse mit lauwarmen Zwetschgenröster

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 Lugana San Benedetto DOC
Zenato 13 vol. 100% Trebbiano di Lugana
0,1l 3,90 | 0,75l 25,90

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

Gebackene Ziegenfrischkäsecannelloni mit mediterranem Zucchini-Tomatensalat & Serano Schinken	14,90
Lachs-Waldpilzroulade an bunten Blattsalaten und mediterraner Vinaigrette	14,90

Aus dem Suppentopf

Blumenkohlschaumsüppchen mit Parmesan	6,90
Adler´s „Griane Krapfa“ in einer kräftigen Rinderkraftbrühe	6,90
 Hauptgang	12,90

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN- 	6,30
Vorspeisensalat -VEGAN- 	7,90
Herbstsalat mit Äpfeln, Nüssen, eingelegtem Kürbis und gebackener Hähnchenbrust	19,90
Knackige Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und 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
Mit Frischkäse und Pfifferlingen gefüllte Hähnchen- brust im Knuspermantel an Kürbisrisotto		22,90
In Kräutern geschmorte Zicklein-Keule vom Biohof Makary aus Unteropfingen mit Wurzelgemüse und Berner Rösti		26,80
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		22,90
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzenen Zwiebeln		28,90
Mit Kräutern gratiniertes Steak vom Allgäuer Vollmilchkalb mit gebratener Antipasti und Kartoffelplätzchen		25,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm und Semmelknödel		19,90
Überbackene Zucchini mit CousCous & Räucher-Tofu auf Kürbiscarpaccio und Joghurt-Minz-Dip -VEGAN-		19,90

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Balsamicolinsen, knusprigen Topinambur-Chips und Kürbisrisotto		24,90
Strudel von der Heimertinger Forelle auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse und Kartoffelplätzchen		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
Feines Topfen-Orangenmousse mit lauwarmen Zwetschgenröster	9,50
Espresso-Amarettini-Tiramisu mit cremigem Schokoladensorbet	9,50
Nussbecher*5 Nusseis, geröstete Nüsse, Nusslikör & 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	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.