

Gasthaus zum Adler

Sehr verehrter Gast

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns verwöhnen zu dürfen.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so kommen Sie gerne auf uns zu,

wir werden alles daran setzen, um sie Ihnen zu erfüllen.

Dauert es einmal etwas länger, so haben Sie bitte Verständnis dafür, da wir alles so frisch wie möglich für Sie zubereiten.

Im voraus Vielen Dank

Claudia Biselli-Veeser und Peter Veeser
mit allen Mitarbeitern

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Aperitifs

Pfirsichtraum (prickelnder Longdrink mit Pfirsichsaft, Pecher mignon und Tonic Water, mit einem Spritzer Grenadine) (mit Farbstoff)	0,1l	4,90	€
Sherry dry oder medium	5 cl	3,80	€
Portwein Delaforce full ruby Port	5 cl	3,80	€
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,80	€
Campari Orange(mit Farbstoff)	5 cl	4,90	€
Kir Royal	0,1l	4,20	€
Cathrin Secco	0,1l	4,20	€
Weingut Clauß Lottstetten-Nack			
Riesling Winzersekt trocken Sektkellerei Schropp, Erlenbach	0,1l	4,20	€
Flasche	0,75 l	26,00	€
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	4,20	€
Champagner Deutz	0,7l	42,00	€

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Kaffee groß	2,80 €
Espresso	2,30 €
Cappucino	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Glas Tee	2,50 €

(Wir führen: Herbal Infusion Peppermint, Kräutertee
Rooibos Infusion Smooth Vanilla, Kräutertee
Herbal Infusion Chamomille & Honey, Kräutertee
Fruit Infusion Sweet Berry, Früchtetee
Black Tea Earl Grey, Schwarztee
Black Tea Darjeeling, Schwarztee
Green Tea Original, Grüntee
Herbal Infusion Swiss Alpine, Kräutertee)

Spezialitäten

Irish Coffee	3,90 €
Pharisäer	3,90 €
Tee mit Rum	3,50 €
Glühwein	3,30 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Feine Edelbrände (aus der Brennerei Anton Biselli)

Gasthaus zum Adler

Obstler	2 cl	2,20 €
Zwetschge	2 cl	2,80 €
Kräuter	2 cl	2,50 €
Mirabelle	2 cl	3,00 €
Williams	2 cl	3,00 €
Schlehengeist	2 cl	3,80 €
Zibärtele	2 cl	3,80 €
German HighlandWhisky	2 cl	4,40 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	2,80 €
Asbach	2 cl	3,20 €
Cognac Remy Martin	2 cl	4,20 €
Malteser	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Rum	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Sherry Dry	5 cl	3,80 €
Sherry Medium	5 cl	3,80 €
Scotch Whiskey	2 cl	4,40 €
Martini Bianco, Dry oder Rosso	5 cl	3,80 €
Campari Orange	5 cl	4,90 €
Bacardi	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €

Gasthaus zum Adler

Vorspeisen

Syrisches Dreierlei mit Falafel, Kibbeh und gefülltem
Weinblatt an Joghurt-Hummussoße 14,50 €

Feldsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
mit Brot-Speckcroutons 8,90 €

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing
mit gebackenen Riesengarnelen im Reismantel an
Berberitzenchutney 14,40 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,80 €

Karotten-Ingwercremesuppe
mit gebackenem Toscanakohl 6,50 €

Essenz vom Reinfelder Lamm
mit Morchel Wan-Tan 7,50 €

Salate

Bunter gemischter Salat 5,80 €

Großer gemischter Salat 7,50 €

Feldsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
mit Brot-Speckcroûtons 8,90 €

Fisch (grätenfrei!)

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Lengenfelder
Abblinsen mit handgewalzten Nudeln und Chardonnaysoße
27,50 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Regional Bekanntes

Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen
Steinchampignons und hausgemachten Spätzle 16,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit hausgemachten Spätzle 23,50 €

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischem Gemüse
und Pfannenrösti 24,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Spezialitäten

Vegetarische Roulade vom Rotkohl mit Dinkel-
Gemüsefüllung, Salzkartoffeln und Berberitzencreme 15,50 €

Medaillons vom Schweinefilet in Chestersahnesoße
mit frischem Gemüse und Kartoffelrahmgratin 19,50 €

Gebratene Maispouardenbrust auf Kräuterjus mit frischem
Gemüse und Kartoffelhaltern 22,50 €

Geschnetzelte Keule vom heimischen Reh mit Austernpilzen
frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle 25,50 €

Ragout von Reh, Gams und Wildschwein
mit frischen Pilzen, Semmelknödeln, Apfelrotkraut
und kalt eingelegten Preiselbeeren 19,50 €

Geschmorte Keule vom Dietershofener Kaninchen auf Pak
Soi und handgewalzten Nudeln 21,50 €

Zart rosa gebratenes Nüßchen aus der Rehkeule
auf Rahmwirsing mit hausgemachten Spätzle 26,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Feines aus dem Naturpark Obere Donau

*Die Hauptbestandteile dieser Gerichte
stammen von Erzeugern aus dem
Naturpark Obere Donau.*

*Durch den Verzehr dieser Gerichte
tragen Sie zum Erhalt der typischen
bäuerlichen Kulturlandschaft bei
und können gleichzeitig sicher sein ein Qualitativ hochwertiges
Produkt aus der Region serviert zu bekommen*

Schwartenbraten vom Thalheimer Hausschwein
mit glasiertem Rosenkohl und Semmelknödeln 17,50 €

Hirtenragout von Lamm, Rind und Wurzelgemüse
mit knusprigen Kartoffeltalern 19,00 €

Heuduftbraten vom Naturparkochsen
mit hausgemachten Nudeln und Rahmwirsing 18,50 €

Gebratener Rücken vom Heinstetter Wanderschaf auf
glasierten Bohnen mit knusprigen Kartoffeltalern 26,50 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Vesperkarte und kleine warme Gerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	13,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Salatteller	12,90 €
Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen	12,50 €
Ein Paar hausgemachte gerauchte Bauernbratwürste mit Salatgarnitur, Senf und Steinofenbrot	10,50 €
Jägertoast mit Schweinerückensteak, frischen Champignons, ^{1 2 3} und Speck, mit Käse überbacken	11,50 €
Williamstoast mit gekochtem Schinken, Birnenhälften ^{1 2 3} und Käse überbacken	10,50 €
Gebackener Camembert mit Toastbrot, Preiselbeeren und Salatgarnitur	9,80 €
Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat ^{1 2 3}	
Schwäbischer Wurstsalat	9,50 €

Zusatzstoffe der Vesperkarte:

¹mit Phosphat

²Nitritpökelsalz,

³mit Geschmacksverstärker

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Unser Menü

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing
mit gebratenen Schnitzel vom Jungwildschwein in der
Haferkruste

Curry-Fenchelessenz
mit gebratenen Shiitake Pilzen

Rosa gebratene Rückenmedaillons vom heimischen Reh
mit Macadamia-Nusskruste
auf Rahmwirsing mit knusprigen Kartoffeltalern

Variation
aus der Dessertküche

59,00 €

Gerne erhalten Sie die Menügänge
auch einzeln.

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Claudia's Dessert Kärtle

Fein herbes Schokoladenmousse mit Marajuja-Mangoragout und frischen Früchten	9,00 €
Hagebutten-Quarkmousse mit Navelorangenfilets und Vanillesoße	9,00 €
Hausgemachte Creme Caramel mit frischem Ananas-Rosmarinsalat	9,00 €
Schokoladen-Nussparfait mit Ingwerbirnen	9,50 €
Blutorangenmousse mit Camparigelee u. Vanillesoße	9,00 €
Claudias Schokokuchen mit Grandmarnierrahmeis und Sahne	5,50 €
Ein bunter Streifzug durch die Dessertküche	12,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

1996 Ihringer Winklerberg
Riesling Auslese **edelsüß**
Weingut DR. Heger, Ihringen 0,375 l 29,00 €

2001 Tenuta di Bibbiano 'San Lorenzo a Bibbiano'
Vin Santo del Chianti Classico, Tuscany, Italy 5 cl 3,50 €

Speisen, vespurn, dinieren

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Haben Sie Ihre Leibspeise nicht gefunden, oder hätten Sie gerne eine andere Beilage, die nicht auf der Karte steht?

Fragen Sie uns bitte, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MWSt.

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!