

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, vespern, *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, vespere, *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!

Gasthaus zum Adler

Feine Edelbrände (aus der Brennerei Anton Biselli)

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 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Vorspeisen

Salat von Tardivo, Navelorangen und Granatapfel
mit rosa gebratenem Rehfilet 13,90 €

Feldsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
mit Brot-Speckeroutons und gebratenen Gänseleberwürfeln
an Portweifeigensoße 14,50 €

Sülze vom Gänseklein an Chalottenvinaigrette
mit Salatbouquet in Champagneressig-Distelöldressing 12,50 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,80 €

Süßkartoffelcremesuppe mit gebackenem Toscanakohl 6,50 €

Essenz von der Lengenfelder Albinse
mit gebratenen Kräutersaitlingen 7,50 €

Salate

Bunter gemischter Salat 5,80 €

Großer gemischter Salat 7,50 €

Fisch (grätenfrei!)

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Cima di Rapa, 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 Kalbsgeschnetzeltes mit frischem Gemüse
und Pfannenrösti 24,00 €

Speisen, vespern, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Spezialitäten

Vegetarische Roulade von Rotkohl mit Dinkel-Gemüsefüllung
und Risolett-Süßkartoffeln mit Berberitzensoße 17,50 €

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

Portion knusprig gebratene heimische Weidegans
mit glasierten Maronen, Preiselbeerrotkraut, Bratapfel
und hausgemachten Semmelknödeln 27,50 €

Geschnetzelte Keule vom heimischen Reh mit Austernpilzen
frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle 24,50 €

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

Schnitzel vom Jungwildschwein in der Haferkruste
auf Rahmwirsing mit Preiselbeerjus
und Kartoffeltalern 22,50 €

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

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

Zart rosa gebratener Rücken vom Heinstetter Wanderschaf
auf gebratenen Artischockenböden
mit Rosmarinkartoffeln 29,00 €

In Burgunder geschmortes Herz vom Rohrdorfer Bioweiderind
mit frischem Gemüse hausgemachten Spätzle 17,50 €

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

Speisen, vespurn, *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 gebackenen Schwarzwurzeln in Tempurateig
an Berberitzenchutney

Essenz von der Lengenfelder Albinse
mit gebratenen Kräutersaitlingen

Rosa gebratene Rückenmedaillons vom heimischen Reh mit
Macadamia-Nusskruste
auf Rahmwirsing mit hausgemachten Nudeln

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 Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	9,00 €
Hagebutten-Quarkmousse mit Orangenfilets und Vanillesoße	9,00 €
Hausgemachte Creme Caramel mit frischem Ananas-Rosmarinsalat	9,00 €
Schokoladen-Vanilleparfait mit Dörrobstragout	9,50 €
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, vespern, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!