

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!

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

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing
mit gebackenem Schafsfrischkäse in der Kräuterkruste
an Apfelchutney 14,50 €

Salat von Büffelmozzarella und Strauchtomaten
mit Beuroner Klosterapfelbalsamico und frischem Basilikum
10,50 €

Spaghettinialat mit getrockneten Tomaten und Kräuterpesto
mit gebratenen Riesengarnelen 14,80 €

Speisen, vespenn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,80 €
Cremesuppe von der eigenen Pfefferkresse mit Streifen von hausgeräuchertem Beizsaibling	6,50 €
Essenz von Strauchtomaten mit Schafsfrischkäseklößchen und frischem Basilikum	6,90 €

Salate

Bunter gemischter Salat	5,80 €
Großer gemischter Salat	7,50 €

Fisch (grätenfrei!)

Gebratenes Filet vom Adlerfisch auf Edamame mit Trüffelsahne und handgewalzten Nudeln	26,00 €
--	---------

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

Überbackener Reinfelder Schafsfrischkäse im Zucchiniapf mit Bolognese von Lengelfelder Alblinsen und handgewalzten Nudeln	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet unter der Trüffelkruste mit frischem Gemüse und handgewalzten Bandnudeln	19,50 €
Rib-Eye Steak vom heimischen Rind in grobem Pfeffer mit Whiskybutter, Kartoffelrahmgratin und Ratatouille	25,50 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Madeirajus mit glasierten Speckbohnen und Pfannenrösti	21,50 €
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit hausgemachten Spätzle, Mandelbrokkoli und kalt eingelegten Preiselbeeren	18,50 €
Piccata von der Putenbrust mit handgewalzten Nudeln und Kirschtomatensoße	17,50 €
Geschnetztes vom heimischen Reh mit frischen Austernpilzen, hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse	24,00 €
Gebratenes Nüsschen aus der Rehkeule auf getrüffeltem Rahmwirsing mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle	26,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Feines aus dem Naturpark Obere Donau

Schwartenbraten vom freilaufenden Lengfelder Bioschwein
mit Rahmkohlrabi und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Vegetarische Maultaschen vom Reinfelder Schafsfrischkäse
mit Kräuterveloute und frischem Gemüse 17,00 €

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

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, vespern, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Unser Menü

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing
mit gebratenem Rehfilet und Sauerkirschjus

Essenz vom Naturparkklamm
mit pochiertem Wachtelei

Filetsteak vom heimischen Rind unter der Trüffelhaube
auf pikanten Zuckerschoten mit Kartoffeltalern

Variation
aus der Dessertküche

59,00 €

Gerne erhalten Sie die Menügänge
auch einzeln.

Speisen, vespern, *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, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!