

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, vespere, *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 Reinfelder Schafsfrischkäse in Kräutern
mit Apfelchutney 13,90 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Bandnudeln 11,50 €
große Portion als Hauptgang mit Gemüse 18,50 €

Pastrami vom heimischen Reh mit
hausgemachter Cumberland an feinem Salatbouquett
in Champagneressig-Distelöldressing 13,90 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,80 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube ,
eigenem Öl und gerösteten Kernen 6,50 €

Essenz von der roten Emmali mit
Mascarpone-Majoranklößchen und pochiertem Wachtelei 7,50 €

Salate

Bunter gemischter Salat 5,80 €

Großer gemischter Salat 7,50 €

Fisch (grätenfrei !)

Heissgeräuchertes Filet vom isländischen Seesaibling
auf schwäbischen Alblinsen mit handgewalzten Nudeln 26,50 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Regional Bekanntes

Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen
Steinchampignons und hausgemachten Spätzle 15,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit hausgemachten Spätzle 23,00 €

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischem Gemüse
und Pfannenrösti 23,50 €

Speisen, vespern, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Spezialitäten

Vegetarische Lasagne von frischen Waldpilzen
mit buntem Blattsalat 15,50 €

Rückensteak vom Rohrdorfer Bio-Weiderind
mit Whiskypfeffer, Estragonbutter, frischem Gemüse
und Kartoffelrahmgratin 29,00 €

Medaillons vom Schweinefilet mit glasierten Apfelspalten
an Calvadosrahmsoße mit frischem Gemüse
und handgewalzten Bandnudeln 19,50 €

Gebrautes Nüsschen aus der Rehkeule auf glasiertem
Herbstgemüse mit Kartoffeltalern und Moosbeerjus 25,50 €

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust auf gebratenem Muskat-
kürbis an Morcheljus mit knusprigen Kartoffeltalern 22,00 €

Schnitzel vom Jungwildschwein in der Haferkruste
auf Rahmwirsing mit Preiselbeerjus und Kartoffeltalern 21,50 €

Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle, Brokkoli
und kalt eingelegten Preiselbeeren 18,50 €

Geschnetzelte Rehkeule mit Austernpilzen in leichter
Wachholderrahmsoße mit frischem Gemüse und Spätzle 23,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Feines aus dem Naturpark Obere Donau

Schwartenbraten vom Bioschwein mit frischem Gemüse
und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Maultaschen vom Reinfelder Schafsfrischkäse
und Wurzelgemüse auf Kräuterveloute
mit frischem Gemüse 15,50 €

Hirtenragout von Lamm und Rind mit Wurzelgemüse
und knusprigen Kartoffeltalern 18,50 €

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	12,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Salatteller	12,50 €
Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen	11,50 €
Ein Paar hausgemachte gerauchte Bauernbratwürste mit Salatgarnitur, Senf und Steinofenbrot	9,80 €
Jägertoast mit Schweinerückensteak, frischen Champignons, ^{1 2 3} und Speck, mit Käse überbacken	11,00 €
Williamstoast mit gekochtem Schinken, Birnenhälften ^{1 2 3} und Käse überbacken	9,50 €
Gebackener Camembert mit Toastbrot, Preiselbeeren und Salatgarnitur	9,80 €
Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat ^{1 2 3}	
Schwäbischer Wurstsalat	9,00 €

Zusatzstoffe der Vesperkarte:

¹mit Phosphat

²Nitritpökelsalz,

³mit Geschmacksverstärker

Speisen, vespere, *dinieren*

* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Gasthaus zum Adler

Unser Menü

Maultäschchen von Hokaidokürbis und Pinienkernen
auf getrüffeltem Rahmwirsing

Essenz von der roten Emmali
mit Mascarpone-Majoranklößchen
und pochiertem Wachtelei

Zart rosa gebratener Rücken vom Heinstetter Wanderschaf
auf glasierten Speckbohnen mit Kräuterjus

Variation
aus der Dessertküche

59,00 €

Gerne erhalten Sie die Menügänge
auch einzeln.

Speisen, vespurn, *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 €

Mousse vom Reinfelder Schafsjoghurt mit frischen Erdbeeren
9,80 €

Griessflammerie mit frischen Früchten und Vanillesoße
9,00 €

Parfait von Holunderblüte und Beere
mit Rhabarber-Erdbeerkompott 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!