

# 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 €

## *Spiritosen*

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 €

Neue holländische Matjesfilets mit Apfel-Ingwerschmand,  
roten Zwiebeln und Pumpernickel 14,50 €

Als Hauptgang  
mit glasierten Speckbohnen und Bratkartoffeln 18,50 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,20 €
Kräftige Bouillabaisse von Edelfischen mit Stangenweißbrot und Sauce Rouille	7,80 €
Zucchini Mascarpone- Cremesuppe mit gebackenem Basilikum	6,00 €

## *Salate*

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

## *Fisch (grätenfrei !)*

Gebratenes Lachsfilet auf geschmorten Romanaherzen mit Limettenrahm und Basmatireis	27,00 €
--	---------

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	16,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit hausgemachten Spätzle	24,00 €
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischem Gemüse und Pfannenrösti	26,00 €

Speisen, vespurn, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Spezialitäten*

Überbackener Reinfelder Schafsfrischkäse im Zucchiniapf  
mit Bolognese von Lengenfelder Alblinsen  
und handgewalzten Nudeln 16,50 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel  
mit frischem Gemüse und handgewalzten Bandnudeln 21,00 €

Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein  
mit hausgemachten Spätzle, Rahmwirsing  
und kalt eingelegten Preiselbeeren 21,00 €

Naturpark Apfelsaftgulasch vom Thalheimer Duroc Schwein  
mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse 16,50 €

Rib-Eye Steak vom heimischen Rind in grobem Pfeffer  
mit Whiskybutter, Kartoffelrahmgratin und Gemüse 28,50 €

Geschnetzeltes vom heimischen Maiböckchen  
mit frischen Austernpilzen, hausgemachten Spätzle  
und frischem Gemüse 26,00 €

Speisen, vespern, *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

### Feines vom

Thalheimer Durocschwein,, Rohrdorfer Holzwiesenrind und Heinstetter Wanderschaf

Schwartenbraten vom Thalheimer Durocschwein

mit Rahmkohlrabi und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Vegetarische Maultaschen vom Reinfelder Schafsfrischkäse

mit Kräuterveloute und frischem Gemüse 14,80 €

Hirtenragout von Lamm und Rind mit Wurzelgemüse

und knusprigen Kartoffelhaltern 19,00 €

Heuduftbraten vom Naturparkochsen

mit hausgemachten Nudeln und Rahmwirsing 18,50 €

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, <sup>1 2 3</sup> und Speck, mit Käse überbacken	11,50 €
Williamstoast mit gekochtem Schinken, Birnenhälften <sup>1 2 3</sup> und Käse überbacken	10,50 €
Gebackener Camembert mit Toastbrot, Preiselbeeren und Salatgarnitur	9,80 €
Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat <sup>1 2 3</sup>	
Schwäbischer Wurstsalat	9,50 €

Zusatzstoffe der Vesperkarte:

<sup>1</sup>mit Phosphat

<sup>2</sup>Nitritpökelsalz,

<sup>3</sup>mit Geschmacksverstärker

Speisen, vespere, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Unser Menü*

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing  
mit gebackenem Riesengarnelen im Reismantel mit Apfelchutney

\*\*\*\*\*

Kräftige Bouillabaisse  
mit Edelfischen

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Maiböckchen unter der tasmanischen Pfefferkruste  
auf Spargelragout mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*\*

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 Dessertkartle*

Fein herbes Schokoladenmousse mit Fruchtsoenspiegel 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 Dorrobstragout	9,00 €
Claudias Schokokuchen mit Grandmarnierrahmeis und Sahne	5,50 €
Ein bunter Streifzug durch die Dessertkuche	12,50 €

## *Unsere Weinempfehlung zum Dessert:*

1996 Ihringer Winklerberg Riesling Auslese <u>edelsüß</u> 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, vespers, *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!