

Speisekarte

Gerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Pommes	5,90 Euro
Spätzle mit Bratensoße	6,90 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle und Bratensoße	8,10 Euro / 9,10 Euro

Suppe

Schwäbische „Kräuterflädle“ in hausgemachter Rinderkraftbrühe	5,90 Euro
---	-----------

Salate und Salatplatten

„Mini-Salatteller“ der ganz kleine	6,60 Euro
Kleiner-Bunter Salatteller	7,90 Euro
Große-Bunte Salatplatte	14,90 Euro
Salat „Provence“ mit in weißen Balsamico, marinierte gebratene Putenstreifen und Champignons	17,90 Euro
Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Ei	18,90 Euro
Salat „Tintenfisch & Scampi“ mit paniert gebackenen Garnelen und panierter Tintenfisch dazu Kräuterschmand	18,90 Euro

Alle Salate sind mit verschiedenen saisonalen Blattsalaten, angemachten Salaten der Saison und unserm Rotwein-Balsamico Dressing. Bei Salatplatten mit Joghurtdressing.

Zu allen Salatschüsseln reichen wir auf Wunsch Toast.

Adler Klassiker

Schwäbische Käsespätzle mit g'schmelzten Zwiebeln und einem Salatteller	17,90 Euro
Ofenkartoffel „Vegetaria“ gefüllt mit Kräuter Schmand, gebratenem Gemüse, Schafskäse-, und Mozzarella Würfeln	17,90 Euro
„Schwabenpfännle“ Schweinerückenmedaillons an Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße	20,90 Euro

Steak

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (ca. 220g) mit g'schmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Butterspätzle	27,90 Euro
Argentinisches Rumpsteak „Steak & Salat“ vom Grill (ca. 220g) mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat	27,90 Euro

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht des Fleisches.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen, englisch – medium – durch?

Alle Zusatzstoffe, die nach §9 der Zusatzstoffe Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden müssen, sowie Allergene sind in unser Informationsmappe einzusehen.

Panierte gebackene Schnitzel

Größen: Klein: 1 Schnitzel/ Normal: 2 Schnitzel/ Groß: 3 Schnitzel/ Jumbo: 4 Schnitzel

	Normal	Groß
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	19,60	23,60 Euro
Schnitzel „Wiener Soße“ mit Butterspätzle & Bratensoße	20,90	24,90 Euro
Schnitzel „Försterin Art“ mit Butterspätzle & Pilzrahmsoße	20,90	24,90 Euro
Schnitzel „Zigeuner“ mit Pommes & fruchtiger Paprikasoße	20,90	24,90 Euro
Schnitzel „Gonzalez“ das scharfe Schnitzel mit feurig-scharfer Soße dazu Westernkartoffeln & Schmand	21,90	25,90 Euro
Schnitzel „Cordon Bleu Art“ mit Kochschinken und Edamer gefüllt dazu Pommes	21,90	25,90 Euro
Schnitzel „Holzfäller Art“ deftig gefüllt mit Landrauchschorlen, Käse, Senf und Röstzwiebeln, dazu Westernkartoffeln und Kräuterschmand	21,90	25,90 Euro

Natur gebratene Schnitzel

„Rahmschnitzel“ mit Butterspätzle & feiner Rahmsoße	18,90	22,90 Euro
„Fitness-Schnitzel“ mit frischem buntem Gemüse, Bratensoße, Ofenkartoffel und Kräuter Schmand	21,90	25,90 Euro
„Almwiesenschnitzel“ auf Kartoffelrösti mit Rohschinken und Emmentaler überbacken, dazu Bratensoße	21,90	25,90 Euro

Vesperkarte

Ofenkartoffel mit Hausgemachten Kräuterschmand	6,40 Euro
Vesper Portion von unsern frischen Pommes	9,70 Euro
Vesper Portion Spätzle mit Bratensoße	9,90 Euro
Schwäbischer Wurstsalat	Normal: 10,90 Euro/ Groß: 16,40 Euro
Lyoner in Streifen mit roten Zwiebeln, bunt garniert und Brot	
Schweizer Wurstsalat	Normal: 11,40 Euro/ Groß: 16,80 Euro
Lyoner in Streifen mit Emmentaler, rote Zwiebeln, bunt garniert und Brot	
Die Adler-Currywurst	Normal: 15,90 Euro/ Groß: 18,90 Euro
mit Bockwurst, hausgemachter Soße und Pommes	

Alle Zusatzstoffe, die nach §9 der Zusatzstoffe Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden müssen, sowie Allergene sind in unser Informationsmappe einzusehen.