

Herzlich willkommen!

Gasthof Adler

Das Schnitzelparadies im Illertal

Liebe Gäste unseres Hauses,

unsere Küche ist stets bemüht, für Sie gut, schnell und vor allem frisch zu kochen. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität, Handarbeit und regionale Herkunft.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus der Region – darunter Fleisch und Milchprodukte, die täglich frisch verarbeitet werden. Alle unsere Soßen sind hausgemacht, und jedes Stück Fleisch wird bei uns im Haus sorgfältig pariert und zubereitet.

Unsere Eier stammen vom Geflügelhof Willburger aus Berkheim. Das Paniermehl kommt von der Bäckerei Huber in Berkheim sowie der Bäckerei Hampp in Ochsenhausen. Unsere Kartoffeln liefern der Kartoffelhof Gaßebner aus Dietenheim und die Familie Kurzhals aus Schrobenhausen.

Darüber hinaus arbeiten wir mit ausgewählten, zuverlässigen Großhandelspartnern zusammen, die uns täglich mit hochwertigen Lebensmitteln versorgen.

Dazu zählen die Mössle GmbH aus Leipheim als erfahrener Partner der Gastronomie, die Früchte Jork GmbH aus Isny als moderner Frische-Dienstleister für Obst und Gemüse, der Frischelieferant KRÖSWANG aus Grieskirchen/Oberösterreich mit einem breiten Sortiment für Gastronomie sowie Diedrichsen Obst aus Kempten als regionaler Spezialist für frische Produkte. Diese Partnerschaften ermöglichen es uns, Ihnen jederzeit beste Qualität und Frische zu bieten.

Das Speiseeis kommt von Langnese und rundet unser Angebot für Groß und Klein ab. Genießen Sie bei uns eine gutbürgerliche, frische und regionale Küche – mit Liebe zubereitet und mit Herz serviert.

Ihre Familie Mair-Engel & das gesamte Team

Kleine Portion	- 3,00 Euro
Pro Umbestellung:	1,20 Euro
Beilagen Portion <u>zum Hauptgang</u> :	5,10 Euro
Portion Soße:	2,60 Euro
Gedeck	5,50 Euro

Zahlungsmöglichkeiten im Gasthof Adler

Liebe Gäste, bei uns können Sie ganz unkompliziert in Bar, per Karte oder über PayPal bezahlen – ganz wie es Ihnen am besten passt.

Speisekarte

Gerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

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

Suppe

<u>Schwäbische „Kräuterflädle“</u> in hausgemachter Rinderkraftbrühe	5,90 Euro
--	-----------

Salate und Salatplatten

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

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

Zu allen Salatschüsseln reichen wir auf Wunsch Toast.

Adler Klassiker & Steak

<u>Schwäbische Käsespätzle</u> mit g'schmelzten Zwiebeln und einem Salatteller	17,90 Euro
<u>Ofenkartoffel „Vegetaria“</u> gefüllt mit Kräuter Schmand, gebratenem Gemüse, Schafskäse-, und Mozzarella Würfeln	17,90 Euro
<u>Ofenkartoffel „Farmer“</u> mit gebratenen Putenbruststreifen, Rohschinken, Mais, Paprika und Kräuterschmand gefüllt	18,90 Euro
<u>„Schwabenpfännle“</u> Schweinerückenmedaillons an Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße	20,90 Euro
<u>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (ca.220g)</u> mit g'schmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Butterspätzle	27,90 Euro
<u>Argentinisches Rumpsteak „Steak & Salat“ vom Grill (ca. 220g)</u> 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
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes	18,90	22,80 Euro
<u>Schnitzel „Wiener Soße“</u> mit Butterspätzle & Bratensoße	20,90	24,90 Euro
<u>Schnitzel „Försterin Art“</u> mit Butterspätzle & Pilzrahmsoße	20,90	24,90 Euro
<u>Schnitzel „Zigeuner“</u> mit Pommes & fruchtiger Paprikasoße	20,90	24,90 Euro
<u>Schnitzel „Gonzalez“</u> das scharfe Schnitzel mit feurig-scharfer Soße dazu Westernkartoffeln & Schmand	21,90	25,90 Euro
<u>Schnitzel „Cordon Bleu Art“</u> mit Kochschinken und Edamer gefüllt dazu Pommes	21,90	25,90 Euro
<u>Schnitzel „Holzfäller Art“</u> deftig gefüllt mit Landrauchschinken, Käse, Senf und Röstzwiebeln, dazu Westernkartoffeln und Kräuterschmand	21,90	25,90 Euro

Natur gebratene Schnitzel

<u>„Rahmschnitzel“</u> mit Butterspätzle & feiner Rahmsoße	18,90	22,90 Euro
<u>„Fitness-Schnitzel“</u> mit frischem buntem Gemüse, Bratensoße, Ofenkartoffel und Kräuter Schmand	21,90	25,90 Euro
<u>„Asia-Schnitzel“</u> mit frischem buntem Gemüse, Kartoffel-Mandelbällchen und dazu eine würzige Süß-Saure Soße	21,90	25,90 Euro
<u>Schnitzel „Allgäuer Art“</u> mit Rahmsoße, Kochschinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten	21,90	25,90 Euro
<u>„Almwiesenschnitzel“</u> auf Kartoffelrösti mit Rohschinken und Emmentaler überbacken, dazu Bratensoße	21,90	25,90 Euro
<u>BBQ-Schnitzel</u> mit rauchiger BBQ-soße, roten Zwiebelringen, Essiggurken, Westernkartoffeln und Kräuter Schmand	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
<u>Schwäbischer Wurstsalat</u>	Normal: 10,90 Euro/ Groß: 16,40 Euro
Lyoner in Streifen mit roten Zwiebeln, bunt garniert und Brot	
<u>Schweizer Wurstsalat</u>	Normal: 11,40 Euro/ Groß: 16,80 Euro
Lyoner in Streifen mit Emmentaler, rote Zwiebeln, bunt garniert und Brot	

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