

Herzlich willkommen!

Gasthof Adler – Das Schnitzelparadies im Illertal

Liebe Gäste unseres Hauses,

unsere Küche ist stets bemüht gut, schnell und vor allem frisch zu kochen.

Unsere Waren und Produkte beziehen wir meist Regional wie Fleisch und Milchprodukte.

Unsere Mehle kommen von der

Uhl Mühle aus Rot an der Rot-Haslach oder von Farina-Gold Mühle Memmingen.

Unsere Eier sind vom Geflügelhof Willburger aus Berkheim.

Unser Paniermehl beziehen wir von der Bäckerei Huber aus Berkheim und von der Bäckerei Bayer aus Neu-Ulm.

Salate und Gemüse je nach Saison auch von auswärts.

Unser Rind kommt aus Argentinien wegen der konstanten Qualität des Fleisches.

Unser Speiseeis beziehen wir von Langnese und Picosta.

Bitte bedenken Sie:

Frische Küche braucht auch Zeit!

Also seien Sie nachsichtig, wenn eine Menge hungriger Mäuler gestopft werden wollen, dass wir nicht alles zugleich produzieren können!

Genießen Sie unsere gutbürgerliche, frische Küche und ihren Aufenthalt in unserem Haus.

Es grüßt das Küchenteam des Gasthauses Adler

Kleine Portion	- 1,00 Euro
Pro Umbestellung:	1,00 Euro
Beilagen Portion <u>zum Hauptgang:</u>	3,00 Euro
Portion Soße:	1,30 Euro
Stück Schnitzel zum HG:	3,50 Euro
Stück gefülltes Schnitzel zum HG:	4,00 Euro
Ofenkartoffel mit Schmand als HG	5,50 Euro



Scannen und einchecken

Sommer-Speisekarte

Kindergerichte

Bis 12 Jahre!

Portion Pommes	3,20 Euro
Spätzle mit Bratensoße	4,20 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes	5,50 Euro
Kinderschnitzel mit Spätzle und Bratensoße	6,50 Euro

Suppen

<u>Schwäbische „Kräuterflädle“</u> in hausgemachter Rinderkraftbrühe	3,70 Euro
--	-----------

Salate:

Zu allen Salatschüsseln reichen wir auf Wunsch Toast!

<u>„Mini-Salatteller“</u> der ganz kleine	4,80 Euro
<u>Bunter Salatteller</u>	5,80 Euro
<u>Große bunte Salatschüssel</u>	11,60 Euro
<u>Salatschüssel „Back Champi’s“</u> mit gebackenen Champignonköpfen und Kräuterschmand	13,10 Euro
<u>Salatschüssel „Provence“</u> mit marinierten, gebratenen Putenstreifen und Champignons	13,90 Euro
<u>Salatschüssel „Tintenfisch & Scampi“</u> mit gebackenen Garnelen, im Kartoffelstroh und panierten Tintenfischstreifen, dazu Kräuterschmand	13,90 Euro

Schwäbische Schmankerl und Ofenkartoffeln

<u>Ofenkartoffel „Vegetaria“</u> gefüllt mit Kräuterschmand, gebratenem Gemüse, Schafskäse-, und Mozzarella Würfeln	13,90 Euro
<u>Schwäbische Käsespätzle</u> mit g’schmelzten Zwiebeln und einem buntem Salatteller	12,90 Euro
<u>„Schwabenpfännle“</u> Schweinerückenmedaillons an Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße	14,90 Euro
<u>„Bürgerpfännle“</u> Schweinerückenmedaillons mit deftig schwäbischer Soße Käsespätzle und Röstzwiebeln	14,90 Euro

Gutes vom Argentinischen-Roastbeef

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca.220g)

mit g'schmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Butterspätzle 19,90 Euro

„Steak & Salat“ (ca. 220g)

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und bunt gemischtem Salat 19,90 Euro

Panierte gebackene Schnitzel

	Normal	Groß
<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes	13,00	16,00 Euro

<u>Schnitzel „Wiener Soße“</u> mit Butterspätzle & Bratensoße	13,50	16,50 Euro
---	-------	------------

Schnitzel „Försterin Art“

mit Butterspätzle & Pilzrahmsoße	13,50	16,50 Euro
----------------------------------	-------	------------

Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Pommes &

ungarischer Paprikasoße	13,50	16,50 Euro
-------------------------	-------	------------

Schnitzel „Gonzalez“ das scharfe Schnitzel

mit feurig-scharfer Soße dazu Westernkartoffeln und Kräuterschmand	14,50	17,50 Euro
---	-------	------------

Schnitzel „Cordon Bleu Art“

mit Kochschinken ^{4,2} und Käse gefüllt, dazu Pommes	14,50	18,00 Euro
---	-------	------------

Natur gebratene Schnitzel

<u>„Rahmschnitzel“</u> mit Butterspätzle	13,00	16,00 Euro
--	-------	------------

„BBQ-Schnitzel“ mit roten Zwiebeln, Essiggurken,

würziger BBQ-Sauce dazu Westernkartoffeln und Kräuterschmand	14,50	17,50 Euro
---	-------	------------

Schnitzel „Allgäuer Art“ mit Rahmsoße, Kochschinken ⁴ und

Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten	14,50	17,50 Euro
--	-------	------------

„Fitnesschnitzel“ mit frischem buntem Gemüse, Bratensoße,

Ofenkartoffel und Kräuterschmand	14,50	17,50 Euro
----------------------------------	-------	------------

Vesperkarte

„Hawaiitoast“

mit Kochschinken ⁴ , Ananas ⁴ und Käse überbacken	8,50 Euro
---	-----------

„Zigeunertoast“

mit Kochschinken, Paprikasoße und Käse überbacken und kleinem, buntem Salat	10,50 Euro
--	------------

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) Geschwefelt

(6) Geschwärzt (7) Gewachst (8) Phosphat (9) Süßungsmittel (10) Coffein

Getränkekarte:

Gold- Ochsen- Brauerei aus Ulm:

Gold Ochsen „Original“	0,3ltr/ 0,50ltr	3,00/ 3,50	Euro
Gold Ochsen „Hefeweizen Uhrweizen“	0,3ltr/0,50ltr	3,10/ 3,60	Euro
Gold Ochsen „Ruß/Mohren“	0,3ltr/0,50ltr	3,10/ 3,60	Euro
Gold Ochsen „Pils“	0,33ltr	3,30	Euro
Gold Ochsen „Kellerbier“ hell & dunkel	0,50ltr	3,60	Euro
Gold Ochsen „Kellerbier-Radler“ naturtrüb	0,33ltr/ 0,50ltr	3,30/ 3,60	Euro
Gold Ochsen „Hefeweizen- Dunkel“	0,50ltr	3,60	Euro
Gold Ochsen „Hefeweizen- Alkoholfrei“	0,50ltr	3,60	Euro
Gold Ochsen „Hefeweizen- Kristall“	0,50ltr	3,60	Euro

Berg- Brauerei- aus Ehingen:

Berg „Ulrichs-Bier“ - in der Bügelflasche	0,33ltr	3,30	Euro
---	---------	------	------

Wasser:

Mineralwasser medium/spritzig	0,33ltr	3,10	Euro
Flasche - Mineralwasser medium/spritzig	0,70ltr	4,10	Euro
Flasche - Teinacher „Naturell“	0,50ltr	3,60	Euro

Limonaden:

Orangenlimonade <small>Farbstoff</small>	0,33ltr	3,30	Euro
Cola Mix <small>Farbstoff, Coffein</small>	0,33ltr	3,30	Euro
Zitronenlimonade, <small>Süßungsmittel</small>	0,33ltr	3,30	Euro
Cola <small>Farbstoff, Coffein</small>	0,33ltr	3,30	Euro
Coca Cola Zero <small>Farbstoff, Coffein</small>	0,33ltr	3,30	Euro

Fruchtsaft,- Schorlen:

Burkhardt „Blapf“ Blutorange-Apfel	0,33ltr	3,30	Euro
Burkhardt „Streuobst-Apfelschorle von der Alb“	0,33ltr	3,30	Euro
Burkhardt „Spritzer- Johannisbeere“	0,33ltr	3,30	Euro
Burkhardt „Spritzer Citrus-Ingwer“	0,33ltr	3,30	Euro
Teinacher „Rhabarber-Mirabelle“	0,33ltr	3,30	Euro
Teinacher „Zitrone“	0,33ltr	3,30	Euro
Teinacher „Mango-Maracuja-Orange“	0,33ltr	3,30	Euro

Kaffee

Tasse Caffè Creme/Haferl Caffè Creme	2,50/3,00	Euro
Cappuccino	2,80	Euro
Espresso/Doppelter Espresso	2,30/3,00	Euro
Milchkaffee/ Latte Macchiato	3,00/3,00	Euro