

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

<u>Schwäbische „Kräuterflädle“</u> in hausgemachter Rinderkraftbrühe	4,70 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, marinte gebratene Putenstreifen und Champignons	17,90 Euro
<u>Salat „Nizza“</u> mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Ei	18,20 Euro
<u>Salat „Tintenfisch & Scampi“</u> mit paniert gebackenen Garnelen und panierter Tintenfisch dazu Kräuter Schmand	18,20 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 & Steak

<u>Schwäbische Käsespätzle</u> mit g'schmelzten Zwiebeln und einem buntem Salatteller	17,10 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	18,10 Euro
<u>„Schwabenpfänkle“</u> Schweinerückenmedaillons an Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße	19,90 Euro
<u>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (ca.220g)</u> mit g'schmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Butterspätzle	26,90 Euro
<u>Argentinisches Rumpsteak „Steak & Salat“ vom Grill (ca. 220g)</u> mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischem Salat	26,90 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 unserer Informationsmappe einzusehen.

Panierte gebackene Schnitzel

	Normal	Groß
<u>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes</u>	18,90	22,80 Euro
<u>Schnitzel „Wiener Soße“ mit Butterspätzle & Bratensoße</u>	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Fürsterin Art“ mit Butterspätzle & Pilzrahmsoße</u>	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Zigeuner“ mit Pommes & fruchtiger Paprikasoße</u>	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Gonzalez“ das scharfe Schnitzel</u>		
mit feurig-scharfer Soße dazu Westernkartoffeln & Schmand	20,60	24,40 Euro
<u>Schnitzel „Cordon Bleu Art“</u>		
mit Kochschinken und Edamer gefüllt dazu Pommes	20,60	24,40 Euro
<u>Schnitzel „Holzfäller Art“</u>		
deftig gefüllt mit Landrauchschinken, Käse, Senf und Röstzwiebeln, dazu Westernkartoffeln und Kräuterschmand	20,90	25,20 Euro

Natur gebratene Schnitzel

	Normal	Groß
<u>„Rahmschnitzel“ mit Butterspätzle & feiner Rahmsoße</u>	18,90	22,80 Euro
<u>„Fitness-Schnitzel“ mit frischem buntem Gemüse, Bratensoße, Ofenkartoffel und Kräuter Schmand</u>	20,60	24,40 Euro
<u>„Asia-Schnitzel“ mit frischem buntem Gemüse, Kartoffel-Mandelbällchen und dazu eine würzige Süß-Saure Soße</u>	20,60	24,40 Euro
<u>Schnitzel „Allgäuer Art“ mit Rahmsoße, Kochschinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten</u>	20,60	24,40 Euro
<u>„Almwiesenschnitzel“ auf Kartoffelrösti mit Rohschinken und Emmentaler überbacken, dazu Bratensoße</u>	20,60	24,40 Euro
<u>BBQ-Schnitzel mit rauchiger BBQ-soße, roten Zwiebelringen, Essiggurken, Westernkartoffeln und Kräuter Schmand</u>	20,60	24,40 Euro

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

Vesperkarte

<u>Vesper Portion von unsren frischen Pommes</u>	9,70 Euro
<u>Vesper Portion Spätzle mit Bratensoße</u>	9,90 Euro
<u>Ofenkartoffel mit Schmand:</u>	6,40 Euro

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