

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. Salate und Gemüse beziehen wir je nach Saison – auch von ausgewählten Partnern außerhalb der Region. Unser Rindfleisch stammt aus Argentinien – aufgrund seiner konstant hohen Qualität.

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

Rechnungsstellung & Überweisungen

Bitte beachten Sie: Aufgrund des organisatorischen Aufwands können wir keine gesonderten Rechnungen zur Überweisung ausstellen.

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	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 paniertes 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>„Schwabenpfännle“</u> Schweinerückenmedaillons an Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße	19,90Euro
<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 gemischtem 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“</u> mit Pommes	18,90	22,80 Euro
<u>Schnitzel „Wiener Soße“</u> mit Butterspätzle & Bratensoße	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Försterin Art“</u> mit Butterspätzle & Pilzrahmsoße	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Zigeuner“</u> mit Pommes & fruchtiger Paprikasoße	19,90	23,80 Euro
<u>Schnitzel „Gonzalez“</u> das scharfe Schnitzel 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

Natur gebratene Schnitzel

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

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

Vesperkarte

Vesper Portion von unsern frischen Pommes	9,70 Euro
Vesper Portion Spätzle mit Bratensoße	9,90 Euro
Ofenkartoffel mit Schmand:	6,40 Euro

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