

Suppen und Vorspeisen

Suppe nach Lust des Küchenchefs

€ 6,20

Wildgarnelen in Knoblauch-Zitronen-Öl

€ 17,80

Variation von frischen Salaten

klein € 6,20 / mittel € 9,80 /

Honig-Ofentomaten mit Burrata
und Basilikumpesto

€ 11,90

Grober gebackener Champignon mit Buttermilch-Kräuter-Sauce
auf Salatbett

€ 10,50

Pfannenschafskäse mit Knoblauch,
Kirschtomaten, Zwiebeln und Kräutern in
Zitrone, Weißwein und Olivenöl

Klein: € 8,90

Grob: € 12,90

Hausbrot mit eingelegten Oliven

€ 8,50

Zu unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Brot

Pasta und Vegetarisches

Frische Pasta mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kirschtomaten
und Zwiebeln in Tomatensauce

€ 17,50

Frische Tagliatelle alla Ragout de Bolognaise
mit Parmesan

€ 16,50

Linsencurry mit Basmatireis und Salat

€ 19,50

Hausgemachte Spinatknödel mit Bröselbutter,
Parmesan und Salat

€ 16,90

Großer bunter Salat mit Balsamico-Dressing

€ 11,50

mit gebackenem Schafskäse + € 5,50

mit in Erdnussöl gebratenen Bruststreifen vom Fairmast-Hähnchen + € 7,50

Aus Pfanne , Ofen und vom Lavagrill

Kalbs-Tafelspitz mit leichter Meerrettich-Sauce,
Spinat-Semmelknödel und Salat

€ 27,90

Hausgemachtes Tiroler Gröstl mit Kalbsfleisch, Speck,
Zwiebeln und Kräutern, dazu Spiegelei

€ 17,50

Hausgemachtes Cordon Bleu vom Landuro-Schwein mit
Pilz-Sahne-Sauce, Spätzle und Salat

€ 30,50

Rosa gegrilltes Rumpsteak vom bayrischen Färsenrind
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln

Ca 250g/€ 33,50

Gebratene Wildgarnelen in Paprika-Sahne-Sauce,
dazu Basmatireis und Salat

€ 28,50

Panierte Schollenfilets in Butter gebacken
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce

€ 24,50

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser naturell/medium	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,60
	0,75l	€ 5,90
Afri Cola	0,33l	€ 3,50
Afri Cola Light ^{1,2,3,4}	0,33l	€ 3,50
Afri Cola Mix ^{1,2,3,4}	0,33l	€ 3,50
Bluna Orangenlimonade ^{3,4}	0,33l	€ 3,50
Bluna Zitronenlimonade ^{2,4}	0,33l	€ 3,50
Zitrus-Ingwer-Spritzer von Burkhardt Fruchtsäfte	0,33l	€ 3,50
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry)	0,2l	€ 3,80
Granini Mojito (Limonade mit Limette und Minze).	0,33l	€ 3,80
Seezüngle (Birne, Rhabarber, Traube, Kirsche) (Bio-Limonade vom Bodensee ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe und künstliche Aromen)	0,33l	€ 3,80

Burkhardt-Säfte, made im Ländle

Johannisbeer Nektar	0,2l	€ 3,70
Traubensaft	0,2l.	€ 3,70
Sauerkirsch Nektar	0,2l	€ 3,70
Maracuja Nektar	0,2l	€ 3,70
Rhabarber Nektar	0,2l	€ 3,70
Orangensaft	0,2l	€ 3,70
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 3,70
Saftschorle	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 4,40
Alle Säfte	0,4l	€ 5,20
Glas Milch	0,2l	€ 2,60

Biere vom Fass und Flasche

Gold Ochsen Original/Radler	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 5,10
Gold Ochsen Kellerweizen urtyp /Russ	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 5,10
Ulmer Hell alkoholfrei	0,33l	€ 3,70
Ulmer Hell	0,33l	€ 3,70
Gold Ochsen Hefe alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Gold Ochsen Kristallweizen	0,5l	€ 5,10
Gold Ochsen Kellerbier		
naturtrüb Hell oder Dunkel	0,5l	€ 5,10

1) mit Coffein 2) mit Süßungsmittel 3) mit Farbstoff 4) mit Konservierungsmittel

Kaffee & Tee

Espresso	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 4,50
Affogato al caffè (Espresso mit vanilleeis)	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50
Glas Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,50

Aperitifs & Spirituosen

Aperol Spritz	€ 7,60
Campari Spritz	€ 7,60
Limoncello Spritz	€ 7,60
Hugo	€ 7,60
Lillet Wild Berry	€ 7,60
Martini Wild Berry	€ 7,60
Feller Schwäpse 2cl	€ 5,00

Osterkarte im Gasthof Adler

Hausgemachte Spargelsuppe mit gebratenen
Grünen Spargel
€ 6,90

Geschmorte Lammhachse mit Pilz-Bohnen
und hausgemachtem Trüffel-Kartoffel-Püree
€ 28,90

Gegrilltes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse,
dazu hausgemachtes Trüffel-Kartoffel-Püree
€ 28,90