

# Gasthaus zum Adler

*Sehr verehrter Guest*

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns verwöhnen zu dürfen.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so kommen Sie gerne auf uns zu,

wir werden alles daran setzen, um sie Ihnen zu erfüllen.

Dauert es einmal etwas länger, so haben Sie bitte Verständnis dafür,

da wir alles so frisch wie möglich für Sie zubereiten.

Im voraus Vielen Dank

Claudia Biselli-Veeser und Peter Veeser  
mit allen Mitarbeitern

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Aperitifs

Pfirsichtraum (prickelnder Longdrink mit Pfirsichsaft,  
Pecher mignon und Tonic Water, mit einem Spritzer Grenadine)  
(mit Farbstoff)

0,1l 4,90 €

Sherry dry oder medium

5 cl 3,80 €

Portwein Delaforce full ruby Port

5 cl 3,80 €

Martini bianco, rosso oder dry

5 cl 3,80 €

Campari Orange(mit Farbstoff)

5 cl 4,90 €

Kir Royal

0,1l 4,20 €

Cathrin Secco

0,1l 4,20 €

Weingut Clauß Lottstetten-Nack

Riesling Winzersekt trocken Sektkellerei Schropp, Erlenbach

0,1 l 4,20 €

Flasche

0,75 l 26,00 €

Sekt mit Holunderblüten sirup

0,1 l 4,20 €

Champagner Deutz

0,7 l 42,00 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50	€
Kaffee groß	2,80	€
Espresso	2,30	€
Cappuccino	2,80	€
Latte Macchiato	2,80	€
Heiße Schokolade	2,80	€
Glas Tee	2,50	€

(Wir führen: Herbal Infusion Peppermint, Kräutertee

Rooibos Infusion Smooth Vanilla, Kräutertee  
Herbal Infusion Chamomile & Honey, Kräutertee  
Fruit Infusion Sweet Berry, Früchtetee  
Black Tea Earl Grey, Schwarztee  
Black Tea Darjeeling, Schwarztee  
Green Tea Original, Grüntee  
Herbal Infusion Swiss Alpine, Kräutertee)

## Spezialitäten

Irish Coffee	3,90	€
Pharisäer	3,90	€
Tee mit Rum	3,50	€
Glühwein	3,30	€

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Feine Edelbrände (aus der Brennerei Anton Biselli)

Obstler	2 cl	2,20	€
Zwetschge	2 cl	2,80	€
Kräuter	2 cl	2,50	€
Mirabelle	2 cl	3,00	€
Williams	2 cl	3,00	€
Schlehengeist	2 cl	3,80	€
Zibärtle	2 cl	3,80	€
German Highland Whisky	2 cl	4,40	€

## Spirituosen

Grappa	2 cl	2,80	€
Asbach	2 cl	3,20	€
Cognac Remy Martin	2 cl	4,20	€
Malteser	2 cl	2,80	€
Fernet Branca	2 cl	2,80	€
Rum	2 cl	2,80	€
Baileys	2 cl	2,80	€
Amaretto	2 cl	2,50	€
Sherry Dry	5 cl	3,80	€
Sherry Medium	5 cl	3,80	€
Scotch Whiskey	2 cl	4,40	€
Martini Bianco, Dry oder Rosso	5 cl	3,80	€
Campari Orange	5 cl	4,90	€
Baccardi	2 cl	2,60	€
Ramazotti	2 cl	2,80	€
Jägermeister	2 cl	2,80	€

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing  
mit gebackenem Schafsfrischkäse in der Kräuterkruste  
an Apfelchutney

14,50 €

Neue holländische Matjesfilets mit Apfel-Ingwerschmand,  
roten Zwiebeln und Pumpernickel

14,50 €

Als Hauptgang

mit glasierten Speckbohnen und Bratkartoffeln

18,50 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,20 €

Kräftige Bouillabaisse von Edelfischen  
mit Stangenweißbrot und Sauce Rouille 7,80 €

Zucchini Mascarpone- Cremesuppe  
mit gebackenem Basilikum 6,00 €

## Salate

Bunter gemischter Salat 5,80 €

Großer gemischter Salat 7,50 €

## Fisch (grätenfrei !)

Gebratenes Lachsfilet auf geschmorten Romanaherzen mit  
Limettenrahm und Basmatireis 27,00 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

*Regional Bekanntes*

Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen  
Steinchampignons und hausgemachten Spätzle

16,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind  
mit hausgemachten Spätzle

24,00 €

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischem Gemüse  
und Pfannenrösti

26,00 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Spezialitäten

Überbackener Reinfelder Schafsfrischkäse im Zucchininapf mit Bolognese von Lengenfelder Alblinsen und handgewalzten Nudeln	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit frischem Gemüse und handgewalzten Bandnudeln	21,00 €
Ragout vom heimischen Reh und Wildschwein mit hausgemachten Spätzle, Rahmwirsing und kalt eingelegten Preiselbeeren	21,00 €
Naturpark Apfelsaftgulasch vom Thalheimer Duroc Schwein mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse	16,50 €
Rib-Eye Steak vom heimischen Rind in grobem Pfeffer mit Whiskybutter, Kartoffelrahmgratin und Gemüse	28,50 €
Geschnetzeltes vom heimischen Maiböckchen mit frischen Austernpilzen, hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse	26,00 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Feines aus dem Naturpark Obere Donau

Die Hauptbestandteile dieser Gerichte stammen von Erzeugern aus dem Naturpark Obere Donau. Durch den Verzehr dieser Gerichte tragen Sie zum Erhalt der typischen bäuerlichen Kulturlandschaft bei und können gleichzeitig sicher sein ein qualitativ hochwertiges Produkt aus der Region serviert zu bekommen

### Feines vom

Thalheimer Duroeschwein,, Rohrdorfer Holzwiesenrind und Heinstetter Wanderschaf

Schwartenbraten vom Thalheimer Duroeschwein

mit Rahmkohlrabi und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Vegetarische Maultaschen vom Reinfelder Schafsfrischkäse

mit Kräuterveloute und frischem Gemüse 14,80 €

Hirtenragout von Lamm und Rind mit Wurzelgemüse

und knusprigen Kartoffeltalern 19,00 €

Heuduftbraten vom Naturparkkochsen

mit hausgemachten Nudeln und Rahmwirsing 18,50 €

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Vesperkarte und kleine warme Gerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	13,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Salatteller	12,90 €
Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Putenbruststreifen	12,50 €
Ein Paar hausgemachte gerauchte Bauernbratwürste mit Salatgarnitur, Senf und Steinofenbrot	10,50 €
Jägertoast mit Schweinerückensteak, frischen Champignons, <sup>1 2 3</sup> und Speck, mit Käse überbacken	11,50 €
Williamstost mit gekochtem Schinken, Birnenhälften <sup>1 2 3</sup> und Käse überbacken	10,50 €
Gebackener Camembert mit Toastbrot, Preiselbeeren und Salatgarnitur	9,80 €
Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat <sup>1 2 3</sup>	
Schwäbischer Wurstsalat	9,50 €

Zusatzstoffe der Vesperkarte:

<sup>1</sup>mit Phosphat

<sup>2</sup>Nitritpökelsalz,

<sup>3</sup>mit Geschmacksverstärker

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Unser Menü

Bunter Blattsalat in Champagneressig-Distelöldressing  
mit gebackenem Riesengarnelen im Reismantel mit Apfelchutney

\*\*\*\*\*

Kräftige Bouillabaisse  
mit Edelfischen

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Maiböckchen unter der tasmanischen Pfefferkruste  
auf Spargelragout mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*\*

Variation  
aus der Dessertküche

59,00 €

Gerne erhalten Sie die Menügänge  
auch einzeln.

Speisen, vespern, *dinneren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## Claudia's Dessertkärtle

Fein herbes Schokoladenmousse mit Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	9,00 €
Hagebutten-Quarkmousse mit Orangenfilets und Vanillesoße	9,00 €
Hausgemachte Creme Caramel mit frischem Ananas-Rosmarinsalat	9,00 €
Schokoladen-Vanilleparfait mit Dörrobstragout	9,00 €
Claudias Schokokuchen mit Grandmarnierrahmeis und Sahne	5,50 €
Ein bunter Streifzug durch die Dessertküche	12,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

1996 Ihringer Winklerberg Riesling Auslese <u>edelsüß</u> Weingut DR. Heger, Ihringen	0,375 l	29,00 €
2001 Tenuta di Bibbiano 'San Lorenzo a Bibbiano' Vin Santo del Chianti Classico, Tuscany, Italy	5 cl	3,50 €

Speisen, vespern, *dinneren*  
\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

Haben Sie Ihre Leibspeise nicht gefunden, oder hätten Sie gerne  
eine  
andere Beilage, die nicht auf der Karte steht?

Fragen Sie uns bitte, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MWSt.

Speisen, vespern, *dinneren*  
\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!