

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif 0,2l

„Eagle Mule“ Hausgebrannter Gin mit Ginger Beer Bundaberg

10 €

Negroni mit hausgemachtem roten Trüffel-Wermuth

12 €

„Eagle Mountain“ Meckatzer Export mit hausgebranntem Himbeerlikör

7 €



Schwäbische Alb-Klassiker aus der Adler-Küche

Schwäbischer Kartoffelsalat mit feinen Blattsalaten „halb und halb“
in Kartoffel-Sauerkirschdressing mit Speckwürfel, Croutons und gerösteten Nüssen

13,80 €

Edler Sommersalat aus Brodes Garten in Kartoffel-Sauerkirschdressing
mit Speckwürfel, Croûtons, gerösteten Nüssen und Parmesan

15,80 €

Feines Kürbiscremesuppe mit Croûtons

13 €

Tasse Saure Adler-Kutteln mit Lemberger

14,30 €



Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein mit BratensöÙle, Preiselbeeren
Pommes frites oder Dinkelspätzle

klein 27,80 € | 29,80 €

Traditioneller Adler-Zwiebelrostbraten vom Grill 220g mit BratensöÙle
dazu Dinkelspätzle, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

klein 29,80 € | 32,80 €

Frische gegrillte Reh-Käse-Kack-Würstle von meinem Sohn Maximilian
mit Bratensaft und Kartoffel-Sommersalat

klein 17,80 € | 19,80 €

Saure Kutteln mit Lemberger abgeschmeckt und knusprigen Bratkartoffeln

klein 21,80 € | 23,80 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebel geschmälzt
und würzigem Kartoffel-Sommersalat

klein 22,00 € | 24,00 €

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler

Zum Aperitif 0,1

Glas Champagner Etienne Chéré Cuvée Tradition brut

17 €

„Show Him“

Fruchtiger hausgebrannter Himbeerlikör mit raffiniertem Schoko-Akzent
und trockenem Sekt Smaragd aufgegossen

9,80 €

Hausgebrannter Gin MJ'S mit thailändischem Anchan Tee versetzt
und Tonic Water Thomas Henry

0,2l / 14 €

Surprise im September aus der Adler-Küche

Lieblingssalat von meiner Frau Martina mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf Krustentierglacage

26 €

Toskanische gebratene Kalbsnieren und Kutteln mit Rucola, Kirschtomate und Parmesan

22 €

Gegrillte Melanzani auf badischem Ziegenfrischkäse in Tomaten-Honig-Fondue

21 €

Japanische Udon-Nudelsuppe mit wachswweichem Onsen-Ei

14 €

Gegrilltes Kalbsrücken-Steak vom Ländle-Kalb mit frischen Steinpilzen in Rahm
jungen Zuckerschoten-Bohnen-Melange und hausgemachten Nüdele

48 €

Kotelette vom Duroc-Schwein in Salbei und Knoblauch gegrillt
mit gegrilltem Zucchini-Tomatenkompott und Kräuterkartöffele

37 €

Pollo alla Diavolo

Toskanisches Ofenhühnchen mit Limone und Chili gebraten dazu Rosmarinpolenta
und Zuckerschoten-Bohnen- Melange

34 €

Geflammter Seesaibling auf Kresse Püree mit glaciertem Kohlrabi
und Dormettinger Butterkartöffele

42 €

Nach wie vor kümmern wir uns um Allergien und Unverträglichkeiten.
Bei Fragen dazu, wenden sie sich an unsere Servicemitarbeiter.