

Kulturprogramm im Adler

Sie suchen nach einer besonderen Geschenkidee?
Gerne können Sie heute schon Ihren Platz
reservieren und Karten erwerben.

Donnerstag, 19.11.2020 - Helden reisen - Gäste speisen

Eine Mixed-Show der Extraklasse

in Kooperation mit dem Hoftheater Baienfurt und Uli Böttcher

Drei Künstler, Comedians und Artisten, zeigen 30-Minuten Ausschnitte ihrer Programme.

Einlass 18 Uhr – Beginn 19 Uhr

€ 65,00 pro Person inklusive 4 Gang-Menü

Silvesterfeier im Adler, 31.12.2020

Mit 7-Gänge-Gourmet Menü inkl. Amuse Geule, Aperitif und Käsespezialitäten

€ 88,00 pro Person

Mit sieben Gängen kulinarischer Versuchung, edlem Wein und festlichem Ambiente darf das alte Jahr ausklingen. Welch ein wunderbarer Jahresanfang für Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde.

Eintreffen 18 Uhr – Menübeginn 18.30 Uhr – Ende gegen 23 Uhr

Aperitif

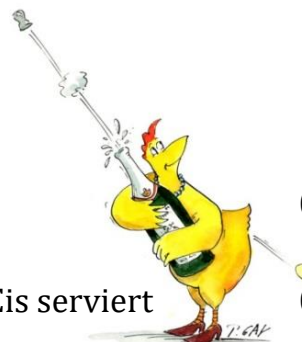
Aperitivo Spritz

Spritzige Mischung aus Sekt, Weißwein, Aperitivo, Eis

Erfrischender Hugo

Prickelnder Sekt mit Holunderblütensirup, Zitrone und Eis serviert

Prickelnder Rabi – Fruchtig-erfrischender Rhabarber
mit Sekt aufgegossen und mit Eis serviert



0,25l € 7,50

0,25l € 7,50

0,25l € 7,50

Alkoholfrei

Clostermann Appleritif Apfel-Rose – alkoholfrei und spritzig ein edler Drink
mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch
einen kleinen Anteil an Holundersaft und Eis

0,25l € 5,90



Glutenfrei



Vegan



Vegetarisch

Herbstkarte



Alles zu seiner Zeit – nicht alles zu jeder Zeit

Unsere Speisekarte ist ein Spiegelbild des Marktangebotes unserer Bio-Bauern vor Ort.

Wir verwöhnen Sie mit natürlichen und handverlesenen Produkten.




Ehrliche Küche in bester BIO-Qualität für reinen Genuss.

Bitte fragen Sie nach unsere Tagesempfehlung!






Vorspeisen & Suppen


Bunte herbstliche Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit gebratenen frischen deutschen Pfifferlingen* und Hokkaido-Kürbis   € 12,90

Karotten-Ingwer-Samtsuppe mit Cocosmilch verfeinert    € 6,90

Vegane Köstlichkeiten & Fleischloses

Rote-Bete-Spaghetti mit gebratenem Hokkaido-Kürbis in weißer Mandelsoße mit gerösteten Kürbiskernen und buntem gemischten Herbstsalat    € 19,50

Tiroler Gröstl - gebratener Tofu mit Kartoffeln und Gemüse, dazu hausgemachter Humus und einen bunten gemischten Herbstsalat    € 18,50

Mit frischem Blattspinat und Ratatouille-Gemüse gefüllte Crêpes und Leupolzer Demeter-Bergkäse überbacken, dazu servieren wir einen bunten gemischten Herbstsalat  € 18,90

Hauptgerichte

Im Knuspermantel gebratene Demeter-Bauerngockelbrust auf pikanter Currysoße mit Ananas, buntem Marktgemüse und Butterreis  € 29,50

Gebratenes Rückensteak vom Demeter-Landschwein mit Tomaten und Mozzarella € 25,90 überbacken, dazu servieren wir buntes Marktgemüse der Saison und Rahmnudeln

Mit Pflaumen gefülltes und im Speckmantel gebratenes Filet vom Demeter-Landschwein, dazu servieren wir herbstliches Marktgemüse und Knusper-Kartoffelkroketten  € 28,50



Desserts

Unser veganes Dessert

Karamelisierter Tempoh mit Schokoladeneis und Himbeerfruchtsoße    € 9,50

Frisch gebackenes Schokoladentörtchen mit Demeter-Vanilleeis und Sahne  € 10,90

Französischer Klassiker – Crème Brûlée   € 8,90

Adlers himmlisches Dreierlei - Feine Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und zartschmelzendem Cocos-Eis aus eigener Herstellung mit Sahne   € 10,90

Käseplatte mit feinsten Spezialitäten, dazu Baguette  € 11,50

Wild, Fisch & regionale Produkte, die noch nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, haben wir mit einem **Stern** * gekennzeichnet - DE - Öko - 006

Adlers Wirtshausklassiker

Vorspeisen

- Bunter gemischter Salat der Saison in fruchtigem Apfelbalsam € 8,90
- Bunte Blattsalate in fruchtigem Himbeeressig-Dressing mit gerösteten Pinienkernen € 10,50
- In Knoblauch gebratene frischen Steinchampignons mit bunten knackigen Blattsalaten der Saison in Balsamico-Dressing € 12,90

Aus dem Suppentopf

- Klare Hühnerkraftbrühe mit feinen Kräuterflädle € 6,50
- Schwäbische Maultaschen-Suppe aus der Hühnerbrühe mit Schmelzzwiebeln € 7,50



Vegane Köstlichkeit & Fleischloses

- Adlers Gemüseteller** Buntes Marktgemüse der Saison mit Kartoffeln, mit Sauce Hollandaise *oder* mit feinem Olivenöl, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat € 18,90
- Hausgemachte orientalische Falafel** (Kichererbsenküchle), mit pikanter Red-Chili-Soße und buntem Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat € 18,90
- Allgäuer Käs'spätzle aus Dinkelmehl** mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat € 18,50
- Allgäuer Käserösti mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler** und frischen Steinchampignons, dazu buntes Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat € 19,90
- Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste** mit buntem Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir Risotto mit frischen Steinchampignons € 19,50

Demeter-Bauerngockel von Anton Reisch aus Tannheim


- Gezupfter Bauerngockel** mit feinem Gemüse in pikanter Currysoße, dazu servieren wir Butterreis und einen bunten gemischten Salat € 26,90



Unsere hausgemachten Maultaschen

Spinat-Ricotta-Maultaschle mit geriebenem Leupolzer

Bergkäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat

 € 19,50

In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultaschle

mit Schmelzzwiebeln an feine Rahmsoße, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat

€ 19,50

Rehwild-Maultaschle* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße mit buntem

Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat

€ 19,50

Feines vom Demeter-Kalb

Demeter-Kälber von den TischGenossen aus Leutkirch

Die Kälber werden ausschließlich von der Mutterkuh über 5 Monate getränkt und dürfen in der Herde aufwachsen. Um lange Transportwege zu vermeiden wird im Nachbarort Kisslegg im Schlachthaus am Argensee geschlachtet. Unsere Demeter Kälber dürfen älter werden als gewöhnlich. Deshalb ist das Kalbfleisch ein wenig dunkler in der Farbe.

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat

€28,50

In Butter gebratenes Cordon-Bleu mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu deftige Bratkartoffeln und einen bunten gemischten Salat

€29,50

Original Züricher Sahnegeschnetzeltes mit Schinken und frischen Steinchampignons in Rahm, dazu servieren wir Marktgemüse der Saison und Butterspätzle

€28,90

Zartes Demeter-Weiderind


Zwiebelrostbraten - zartes gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse der Saison und Butterspätzle

€ 30,50

Pfeffersteak - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak an pikanter Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffel-Knusper-Kroketten

 € 29,90

Rumpsteak - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit hausgemacher Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem gemischten Salat

 € 29,50






 Glutenfrei,  Vegan,  Vegetarisch



Seit 01/2014 ist unser Restaurant Demeter zertifiziert. Mindestens 50% unseres Wareneinkaufes besteht aus Demeter Produkten, die wir vorzugsweise bei unseren Landwirten vor Ort einkaufen.

Folgende hochwertige Demeter-Lebensmittel sind in unserer Bio-Küche fester Bestandteil: Eier, Sahne, Butter, Milch, Mehl, Bergkäse, Emmentaler, Camembert, Schafskäse, Lyoner um nur einige zu nennen - UND unser komplettes Fleischsortiment: Kalb, Rinder, Schwein und Gockel zu 100% Demeter





Salatteller mit fruchtigem Apfelbalsam

Ochsenfetzensalat - Streifen vom gebratenen Weiderind auf großem buntem Salat serviert, dazu Baguette (ohne )	€ 19,50
Gockerl-Salat „Coffee & Cream“ - Zweinutzungshuhn Mit Streifen von der gebratenen Hühnerbrust an großem buntem gemischtem Salat serviert, dazu Baguette (ohne )	€ 22,50
Bauernsalat mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Peperoni, dazu Baguette (ohne )	 € 17,50
Gebackener Camembert mit hausgemachten Preiselbeeren an bunten gemischten Salaten	 € 16,90

Brotzeitklassiker

Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner, dazu Brot und Butter	€11,90
Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Brot und Butter	€12,50
Schwäbischer bunter Wurstsalat mit Lyoner, Leupolzer Emmentaler pikanter Schwarzwurst, Gurke, Paprika und Tomaten, dazu Brot und Butter	€12,90
Dazu: eine extra Portion Bratkartoffeln	€ 3,00

Für unsere Kleinen *nur für Kinder*

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Ketchup	€ 10,00
In Butter gebratene haugemachte schwäbische Demeter-Kalbfleisch-Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück	€ 8,90
Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner Kräutersoße mit geriebenem Leupolzer Bergkäse – 2 Stück	 € 8,90
Deftige Käs´spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler	 € 8,50
Butterspätzle mit Rahmsoße	€ 5,90
Pommes Frites mit Ketchup	  € 5,90

Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.

Seit Januar 2016 beliefert uns Greenpeace Energy mit „echtem“ ökologischem Strom. Unsere Kerzen sind aus rein pflanzlichem Bio-Stearin, unsere biologischen Reinigungs- und Waschmittel liefert Firma Sonette. Zusätzlich sind wir ehc zertifiziert. Dies steht für Umweltschutz, nachhaltiges und energieeffizientes Arbeiten. Wir sind Mitglied bei den Bio-Hotels und bei den Verbänden **Demeter** und **Bioland**.

Eiskarte - feines Eis aus eigener Herstellung

Unser Eis ist glutenfrei und wir stellen es traditionell nach italienischer klassischer Rezeptur her. Wir wählen die Zutaten ganz bewusst aus, natürliche Rohstoffe, ohne Fertigmischung.

Das Eis servieren wir in hochwertigen klassischen Eisschalen, damit Sie Ihr Eis in der richtigen Temperatur am Tisch genießen können.

Sie haben die Wahl:

Eisbecher mit 3 Kugeln Eis	€ 9,40
Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis	€ 6,90
Eisbecher mit nur einer Kugel Eis	€ 5,50

Eis & Heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Dame Blanche Vanille- und Schokoladeneis mit warmer Schokoladensoße und Sahne

Eierlikör-Becher Haselnuss-, Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

Steirischer Traum Kürbiskern-Eis mit karamelisierten Kürbiskernen, -kernöl und Sahne

Knusper-Becher Haselnuss-, Schokoladen- und Vanilleeis mit knusprigem Mandelkrokant und Sahne



Das zergeht auf der Zunge

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

Kinder-Zwergeneis - nur für unsere kleinen Gäste

1 Kugel Vanilleeis mit bunten Schokolinsen und Sahne

€ 3,50

1 Kugel Eis solo

€ 2,50

Kleines gemischtes Eis - 2 Kugeln

€ 5,00

Gemischtes Eis - 3 Kugeln

€ 7,50

Portion Sahne

€ 1,20

Unsere Eissorten in Demeter-Qualität



Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kürbiskerneis

Vegane Eissorten: Erdbeer- und Schokoladensorbet



Getränkekarte - 100% biologisch

Tasse Kaffee / Tasse Koffeinfrei	3,40
Tasse Cappuccino	3,60
Tasse Milchkaffee	3,60
Latte Macchiato - im Glas	3,90
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,10
Koffeinfreier Espresso	2,90
Tasse Kakao	3,70

Vom Fass - unser süffiges Bier von der Brauerei Clemens Härle

Härle LandZüngle - Export	0,5l	4,30
<i>Süffig & weich</i>	0,3l	3,40
Härle Lager Hell	0,5l	4,30
<i>Fein & mild</i>	0,3l	3,40
Härle Weisse - Hefeweizen	0,5l	4,30
	0,3l	3,40
Rödler - dunkles Bier	0,5l	4,30
Brauerei Simmerberg	0,3l	3,40
Pils Brauerei Simmerberg	0,3l	3,70

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade	0,3l	3,70
	0,5l	4,70
NOW Limonaden	0,33l	3,70
Holunderblüte, Black Cola, Orange Cola, Sunni Orange		
SeeZüngle von Härle	0,33l	3,70
Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber		
Tonic Water (2) Chinin	0,25l	3,90
Bitter Lemon	0,25l	3,90
Ginger Beer	0,27l	3,90
<hr/>		
Natürliches Mineralwasser		
Plose - Quellwasser	1 l	6,60
<i>Mineralwasser offen</i>	0,5l	3,90
mit Kohlensäure	0,3l	2,30

Große Tasse hochwertigen Tee	4,10
von Sonnentor & Lebensbaum	
verschiedene Kräutertees zur Auswahl	
Feine Früchteteemischung	
Darjeeling - DEMETER	
Darjeeling Grüntee - DEMETER	
Assam Blatt	
Rooibos pur	

Flaschenbiere - Bioland von der Brauerei Lammsbräu

Dunkles Hefeweizen	0,5l	4,30
Alkoholfrei - alkoholfrei gebraut		
Alkoholfreie Hefeweizen	0,5l	4,30
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,70



Direktssäfte	0,3l	3,90
Demeter Apfelsaft naturtrüb		
Demeter Johannisbeernektar		
Demeter roter oder weißer Traubensaft		
Schorle aus Direktsaft	0,5l	4,50
Demeter Traubenschorle	0,3l	3,40
Demeter Johannisbeerschorle		
Demeter Apfelschorle - naturtrüb, Apfel-/wilder schwarzer Holunder-Schorle		
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	5,90
<hr/>		
<i>Regionales Mineralwasser</i>	0,25l	2,50
von Krumbach	0,5l	4,10
mit/ohne Kohlensäure	0,75l	5,50

Weißwein Weingut HAUG Lindau - HAUSWEIN aus dem Fass in der Karaffe serviert

Bioland

Müller Thurgau QbA - Bodensee Ein Wein voller Lebensfreude, fruchtig, eine Aromatik nach exotischer Frucht wie Maracuja sowie gelben Apfel, geprägt von einer weichen würzigen Note im Nachgang
0,1l - € 4,50 / 0,25l - € 7,90 / 0,5l - € 15,60

demeter

Weingut ISELE Kaiserstuhl - Grauer Burgunder Achkarrer Schloßberg Spätlese trocken
Duft von reifer Birne und Quitte begegnet uns bei diesem außergewöhnlichen Grauburgunder. Im Geschmack der über 40-jährigen Reben jedoch sind die typischen nussigen Aromen und die Mineralik zu ergründen.
Flasche: 0,5l - € 18,30 1453

demeter

Weißer Burgunder Achkarrer Castellberg - trocken
Im Duft an Apfel erinnernd, prägt die schön eingebundene Säure und Mineralität den ganz durchgegorenen Wein. Ohne Einsatz von Reinzuchthefer entfaltet er das Terroir des Kaiserstuhls.
Flasche: 0,5l - € 16,70 1433

Weingut VOLLMAYER Hohentwiel - Grauburgunder Kabinett trocken
Goldgelb, Geruch nach grünen Nüssen, Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten, ein gehaltvoller spritziger Alleskönner mit der vulkanischen Mineralität
0,1l - € 5,00 / 0,25l - € 8,80

Bioland

Weingut ROTHE Franken - Silvaner Bocksbeutel Qualitätswein - trocken
Bodenständig und fruchtig, floraler Duft, am Gaumen lebendige Säure, mineralisch, vollmundig, herzhaft, ein typischer Franke von den Muschelkalkhängen des Maines
Flasche: 0,25l - € 8,00 1483



Bioland

Rosé Weingut HAUG Lindau - Rosalinde Rosé - Bodensee – trocken

Die Rosalinde zeigt sich vollschlank mit sanften Rundungen und viel Esprit. Sie besitzt Aromen nach leichter Erdbeere und Limette, im Abgang feine Campari-Nuancen.
0,1l - € 4,80 / 0,25l - € 8,40

Rotwein Weingut HAUG Lindau - HAUSWEIN aus dem Fass in der Karaffe serviert

Bioland

Vinatur Cuvée rot - Bodensee Ein verführerisches Erlebnis gewonnen aus den Trauben von Regent, Maréchal Foch und Spätburgunder. Ein harmonisches vollmundiges Cuveé, welches viel Freude bereitet und sanfte Aromen nach Kaffeebohnen, schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere besitzt.
0,1l - € 4,50 / 0,25l - € 7,90 / 0,5l - € 15,80

demeter

Weingut ISELE Kaiserstuhl - Spätburgunder Achkarrer Schloßberg Spätlese - trocken
Im Holzfass ausgebauter Spätburgunder der im Duft eine ausdrucksstarke Cassisnote verströmt, welche sich im Gaumen wiederfindet und in eine frische Schattenmorelle übergeht. Im Abgang feiner Schmelz, langer Nachhall.
Flasche: 0,5l - € 19,20 1503

Weingut VOLLMAYER Hohentwiel - Spätburgunder Kabinett - trocken
Rubinrot, brillant, feine Fruchtaromen von Himbeeren, Kirsche sowie ein Hauch von Schokolade, eleganter und beeindruckender Rotwein, der sich durch seine charakteristische Tiefe auszeichnet
0,1l - € 4,90 / 0,25l - € 8,70

demeter

Coste di Moro Montepulciano d'Abruzzo DOP - Weingut Olearia Vinicola, Abruzzen
trocken - gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeter-Qualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze, mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich eingängig!
0,1l - € 4,50 / 0,25l - € 7,90

demeter

Côtes-du-Rhône Rouge AOP - Weingut Domaine des Carabiniers - Rhôneal - trocken
Fester Côte-du Rhône mit Noten von Salbei und mediterranen Kräutern sowie leichten Aromen von Schwarztee und Holunder. Im Mund stets würzig aromatisch, mit kräftigem Körper ein idealer Essensbegleiter.
0,1l - € 4,50 / 0,25l - € 7,90

Unsere Deutschen Weingüter stellen sich vor

Weingut Haug - Unsere Fass-Hausweine Lindau

Das Heilig Geist Spital ist Namensgeber für die Lage „Lindauer Spitalhalde“. Das auf der Insel Lindau gelegene Heilig Geist Spital ist seit dem 16. Jahrhundert eine soziale Einrichtung mit damals eigenen Ländereien. Auf den Flächen wurde unter anderem Weinbau bis Anfang des 19. Jahrhunderts betrieben. Seit 1975 hat das Weingut Haug den Weinbau auf den ehemaligen Flächen des Heilig Geist Spitals wieder belebt. Halden sind im allemannischen Sprachgebrauch die besonders sonnigen Südhänge an der Endmoränen. Somit ist die Lagebezeichnung „Lindauer Spitalhalde“ Garantie für Weine, produziert auf den besten Lindauer Weinberglagen.

Weingut Isele Kaiserstuhl

Das Demeterweingut Bertram Isele zählt zu den Pionieren des Deutschen Bio-Weinbaus. So wurde bereits 1968 begonnen die Bewirtschaftung umzustellen und wird seit 1978 durch Demeter zertifiziert. Im schönen südwestlichen Kaiserstuhl liegt der berühmte Achkarrer Schloßberg und der Achkarrer Castellberg. Reine, charaktervolle Naturweine die mit Bedacht und Umsicht produziert werden, spiegeln die Philosophie des Betriebs wieder.

Weingut Vollmayer Hohentwiel Elisabethenberg

WEI

NE VOM HÖCHSTEN WEINBERG DEUTSCHLANDS

An den sonnenverwöhnten Südwesthängen des Elisabethenbergs am Hohentwiel befindet sich mit 560 m über NN der höchste Weinberg Deutschlands. Mit Leidenschaft kultiviert Familie Vollmayer in dieser Lage seit 1928 Weinbau. Besonders am Herzen liegt der Familie die nachhaltige Produktion, weshalb die Weinberge bereits seit vielen Jahren nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftet werden und die Weine eine Biozertifizierung tragen.

Weingut Gänz Nahe/Rheinhessen

Das Bioweingut der Familie Gänz ist an der Grenze zwischen den Anbaugebieten Nahe und Rheinhessen gelegen. Hier wird seit über 22 Jahren nach Bioland-Richtlinien gearbeitet. Eine natürliche Gärführung, die Vinifikation in kleinen Gebinden und ein Verzicht auf das weit verbreitete „Chichi“, um Weine salonfähig zu machen, sind hier Philosophie.

Die Weine sind authentisch und zeigen den eigenen Charakter ihrer Rebsorte und Lage.

Weingut - Destillate Rothe Franken

Der Obstbau in den Mainauen um die Mainschleife hat eine sehr lange Tradition. Unsere Leidenschaft dient dem Erhalt unserer Kulturlandschaft und deren alten schmackhaften Obstsorten. „Geistreiche Landschaft“ in unserer hauseigenen Brennerei zu edlen fränkischen Obstdestillaten. Das ist unser Slogan.

- Weißweine Deutschland

Weingut Haug Lindau

HAUSWEIN aus dem Fass in der Karaffe serviert

Müller Thurgau QbA - Bodensee - trocken

Ein Wein voller Lebensfreude, fruchtig, eine Aromatik nach exotischer Frucht wie Maracuja sowie gelben Apfel, geprägt von einer weichen würzigen Note im Nachgang

Karaffe: 0,5l - € 15,60 **1413**

Karaffe: 1l - € 31,20 **1412**

Weingut Isele Kaiserstuhl

Grauer Burgunder Achkarrer Schloßberg Spätlese - trocken

Duft von reifer Birne und Quitte begegnet uns bei diesem außergewöhnlichen Grauburgunder. Im Geschmack der über 40 jährigen Reben jedoch sind die typischen nussigen Aromen und die Mineralik des Schloßberg - Tephrit zu ergünden.

Flasche: 0,5l - € 18,30 **1453**

Flasche: 0,75l - € 27,20 **1452**



Weißer Burgunder Achkarrer Castellberg - trocken

Im Duft an Apfel erinnernd, prägt die schön eingebundene Säure und Mineralität den ganz durchgegorenen Wein. Ohne Einsatz von Reinzuchthefen entfaltet er das Terroir des Kaiserstuhls.

Flasche: 0,5l - € 16,70 **1433**

Weingut Vollmayer Hohentwiel

Grauburgunder Hohentwiel Kabinett - trocken

Goldgelb, Geruch nach grünen Nüssen, Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten, ein gehaltvoller spritziger Alleskönner mit der vulkanischen Mineralität

Flasche: 0,75l - € 26,00 **1422**

Chardonnay Spätlese - trocken

Der sonnengelbe Chardonnay zeigt zarte Aromen von Ananas, Williamsbirne und Vanille. Ein eleganter Gaumen verleiht ihm einen langanhaltenden Abgang.

Flasche: 0,75l - € 28,00 **1472**



Weingut Gänz Nahe/Rheinhessen

Bioland

Riesling von Tonmergel - trocken

Ein ausdrucksstarker Riesling, der nur mit wilden Hefen vergoren wurde. Die frische, komplexe Rieslingfrucht, erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsich und Quitte.

Flasche: 0,75l - € 24,70 **1442**

Sauvignon Blanc Hackenheimer Kirchberg - trocken

Wir haben alles darangesetzt, dass unser Sauvignon Blanc trotz der heißen Temperaturen im Sommer 2018 frech und knackig wird. Und wir können sagen: Die Mühe hat sich gelohnt! So fruchtig und frisch ist er geworden. Intensive Noten von Cassis und Stachelbeere, ein Hauch Brennnessel und Sternfrucht, feine Anklänge von Passionsfrucht und Mango. Und noch viel mehr. Der bunten Phantasie von exotischen Früchten und wilden Kräutern ist hier keine Grenzen gesetzt.

Flasche: 0,75l - € 25,50 **1492**

Weingut Rothe Franken

Bioland

Silvaner Bocksbeutel Qualitätswein - trocken

Bodenständig und fruchtig, floraler Duft, am Gaumen lebendige Säure, mineralisch, vollmundig, herzhaft, ein typischer Franke von den Muschelkalkhängen des Maines

Flasche: 0,25l - € 8,00 **1483**

Flasche: 0,75l - € 23,50 **1482**

- Weißwein Österreich

Weingut Wimmer-Czerny Wagram

Grüner Veltliner - Qualitätswein - trocken

Geerntet aus Spitzenlößbodenlage. Lebendiger, fruchtiger Veltliner mit klassischer Aromatik und Pfefferl. Hat neben seiner Eleganz auch sehr viel Körper und Vielschichtigkeit.

Flasche: 0,75l - € 25,50 **1462**



- Rosé & Weißherbst Deutschland

Weingut Haug Lindau

Bioland

Rosalinde Rosé - Bodensee - trocken

Die Rosalinde zeigt sich vollschlank mit sanften Rundungen und viel Esprit. Sie besitzt Aromen nach leichter Erdbeere und Limette, im Abgang feine Campari-Nuancen.

Flasche: 0,75l - € 24,50 **2612**

Weingut Vollmayer Hohentwiel

Spätburgunder Weißherbst QbA Bodensee - trocken

Zart schimmernder Burgunderwein, mit seiner Feinfruchtigkeit erinnert er uns an frischen Walderdbeeren und Himbeeren. Seine trockene elegante Art zaubert ihn zu einem idealen Begleiter für die herrliche Sommerküche.

Flasche: 0,75l - € 25,50 **2622**

- Rotweine Deutschland

Weingut Haug Lindau

HAUSWEIN aus dem Fass in der Karaffe serviert

Vinatur Cuvée rot - Bodensee

Ein verführerisches Erlebnis gewonnen aus den Trauben von Regent, Maréchal Foch und Spätburgunder. Ein harmonisches vollmundiges Cuveé, welches viel Freude bereitet und sanfte Aromen nach Kaffeebohnen, schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere besitzt.

Karaffe: 0,5l - € 15,80

1513

Karaffe: 1l - € 31,60

1512



Weingut Isele Kaiserstuhl

Spätburgunder Achkarrer Schloßberg Spätlese - trocken

Im kleinen Holzfass ausgebauter Spätburgunder der im Duft eine ausdrucksstarke Cassisnote verströmt, welche sich im Gaumen wiederfindet und dabei in eine frische Schattenmorelle übergeht. Im Abgang feiner Schmelz mit langem Nachhall.

Flasche: 0,5l - € 19,20

1503

Flasche: 0,75l - € 27,50

1502



Weingut Vollmayer Hohentwiel

Hohentwieler Spätburgunder Kabinett - trocken

Rubinrot, brillant, feine Fruchtaromen von Himbeeren, Kirsche sowie ein Hauch von Schokolade, eleganter und beeindruckender Rotwein, der sich durch seine charakteristische Tiefe auszeichnet

Flasche: 0,75l - € 25,50

1522

- Rotwein Österreich

Weingut Wimmer-Czerny Wagram

Blauer Zweigelt St. Laurent Reserve - Qualitätswein - trocken

Zweijähriger Ausbau im Eichenfass. Intensiv-duftende Beerenaromen, dichte Tannine. Sehr ausbaufähiger kräftiger Rotwein.

Flasche: 0,75l - € 28,00

1532



- Rotweine Italien

Lagrein 'Conus' Riserva Alto Adige DOC



Weingut Alois Lageder, Südtirol - trocken

Verhaltene Nase mit dezenter, feingliedriger Frucht, dann vollmundig mit vielschichtiger Substanz und kühlen Noten. Die spürbar deftige Seite des Lagrein präsentiert sich wohlherzogen, saftig und elegant.

Flasche: 0,75l - € 34,50

1552

'Valpo' Valpolicella Ripasso DOC

Weingut Fasoli, Veneto - trocken

Außergewöhnlicher Ripasso von Fasoli, dicht, komplex, saftig und voller Opulenz, typische kräftige Frucht nach Kirschen, Brombeeren und Pflaumenkompott, im Mund mit feinem Tannin und einer geballten Power.

Flasche: 0,75l - € 49,00

1562

'Calle' Merlot Rosso Veronese IGT

Weingut Fasoli, Veneto - trocken

Die Trauben werden durch Trocknung konzentriert, dann folgt der Ausbau im Barriques aus französischer Eiche: Rote Beeren, Pflaumen, Leder, Zedern, die Aufzählung ließe sich noch lang fortsetzen.

Flasche: 0,75l - € 59,00

1582

Barbera d'Alba DOC Superior 'Rocche del Santo'

Weingut Piero Bagnasco, Piemont - trocken

Granatrot, intensive, dunkle Beerenaromen mit Anklängen von Kakao und einem Hauch Lakritz. Tolle Mundfülle und dabei sehr geschmeidig, die Kraft des eher reichlich vorhandenen Alkohols ist perfekt eingebettet, sicher auch dank der für Barbera typischen feinen Säure.

Flasche: 0,75l - € 32,00

1592

Casaloste Chianti Classico DOCG

Weingut Fattoria San Michele a Torri, Paolo Nocentini, Chianti - trocken

In der Nase Aromen von reifer Wildkirsche, Wildbeeren und die für das Weingut so typischen Kaffeearomen. Unglaublich gute Balance zwischen allen Komponenten.

Feinkörnige Tannine machen den Wein erstaunlich zugänglich.

Flasche: 0,75l - € 30,00

1632

'Coste di Moro' Montepulciano d'Abruzzo DOP



Weingut Olearia Vinicola, Abruzzen - trocken

Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeter-Qualität.

Saubere Frucht nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze, mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich eingängig!

Flasche: 0,75l - € 23,50

1572

Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

Weingut Di Giovanna, Sizilien - trocken

Rundes Bukett von Röstaromen, Pflaume, dunklen Früchten, im Gaumen konzentriert, sehr dicht mit festem und schmeichelndem Nachhall. Nerello ist eine der glücklicherweise wiederentdeckten wertvollen alten heimischen Sorten Siziliens.

Flasche: 0,75l - € 25,50

1642



- Rotweine Frankreich

`Les Chemins` Rouge Corbières AOP



Weingut Château La Baronne - Corbières - trocken

Reichlich Frucht dunkler reifer Beeren, Würze und wenig spürbare Gerbstoffe, das zeugt von behutsamer Kellerarbeit. Carignan und Grenache sind die Basis dieses hochklassigen La-Baronne-Weins.

Flasche: 0,75l - € 28,50

1652

`Villa Romaine` Terrasses du Larzac AOC

Weingut Mas des Quernes - Languedoc / Hérault - trocken

Vielversprechende Nase mit viel reifer, süßer Frucht. Pflaumenmus, Brombeeren, Vanille, Kirschsafft, würzige Komponenten von geriebenem schwarzen Pfeffer und Zedernholz. Sehr gelungener Ausbau in Pièce-Eichenfässern

Flasche: 0,75l - € 35,00

1662

Côtes-du-Rhône Rouge AOP



Weingut Domaine des Carabiniers - Rhône-Alpes - trocken

Fester Côte-du Rhône mit Noten von Salbei und mediterranen Kräutern sowie leichten Aromen von Schwarztee und Holunder. Im Mund stets würzig aromatisch, mit seinem kräftigen Körper eignet er sich ideal als Essensbegleiter.

Flasche: 0,75l - € 23,50

1542

Côtes du Ventoux `La Source` AOC

Weingut Château Unang - Provence - trocken

Die Cuvée aus Grenache und Syrah besticht durch ein expressives Bouquet, welches an Pflaume, getrocknete Aprikose, Kakaobohne und einen Hauch Grapefruit erinnert. Am Gaumen schmeichelt er zunächst sanft und entfaltet langsam und subtil sein Aromenkleid zwischen Beerennoten, etwas Orange und wieder einem Hauch Schokolade. Feine Aromen und Komplexität zeichnen diesen Wein aus.

Flasche: 0,75l - € 28,50

1672

Château Micalet Haut-Médoc AOC

Weingut Château Micalet - Bordeaux - trocken

Robust, dicht, viel Frucht und Länge. Einladende Frucht und angenehm spürbare Struktur bescheren ein ganz harmonisches Weinvergnügen.

Flasche: 0,75l - € 30,00

1682

Les Piliers de Maison Blanche AOC

Weingut Les Piliers de Maison - Montagne-Saint Emilion - Bordeaux - trocken

Feiner Duft von Lebkuchengewürz, dunklen Beeren und basamischen, frischen Holznoten. Der Maison Blanche begeistert mit Zugänglichkeit und Geschmeidigkeit, ohne je langweilig zu werden. Viel Saint Emilion Charakter. Ein wunderbar „trinkfertiger“ Bordeaux für Liebhaber!

Flasche: 0,75l - € 32,00

1692

St. Nicolas de Bourgueil `Vieilles Vignes` AOP

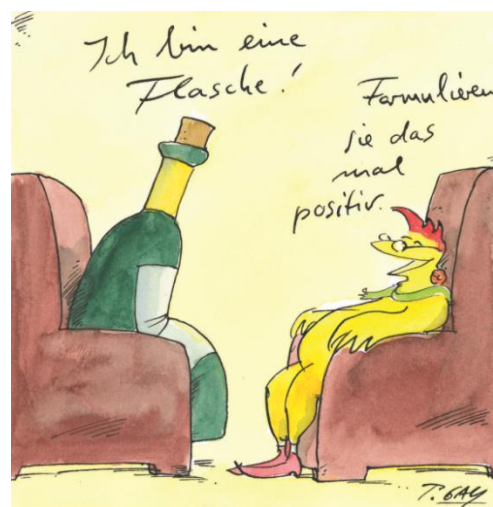


Weingut Le Clos des Quarterons - Loire - trocken

Cuvée aus den ältesten Parzellen des seit 180 Jahren in Familienbesitz befindlichen Clos des Quarterons, in 500 Liter Holzfässern ausgebaut, charakteristische Aromen von Sauerkirsche, Veilchen und Holunder, prägende Säure, Fruchtsüße, erdig und erstaunlich weicher Gerbstoff.

Flasche: 0,75l - € 31,80

1702



- Dessertwein Deutschland

Gewürztraminer Auslese edelsüß

Weingut Gänz – Nahe/Rheinhessen

Edel, fruchtig und süß mit dem schmelzenden Extrakt der würzigen Gewürztraminer-Traube. Aber nicht überladend, sondern elegant und mit einer kühlen Frische. Ein besonderer, edelsüßer Genuss.

Flasche: 0,5l - € 25,50

275

- Sekt -

Winzersekt - Weingut Vollmayer Bodensee

0,75l 33,00

Grauburgundersekt - brut, Flaschengärung

Hausmarke Sueno brut

0,75l 25,00

0,1l 4,90

Holundersekt - spritzig & frisch

0,1l 5,50

Kir Royal - klassisch

0,1l 5,50

Feiner alkoholfreier Apfel-Rose-Sekt - Clostermann Appleritif

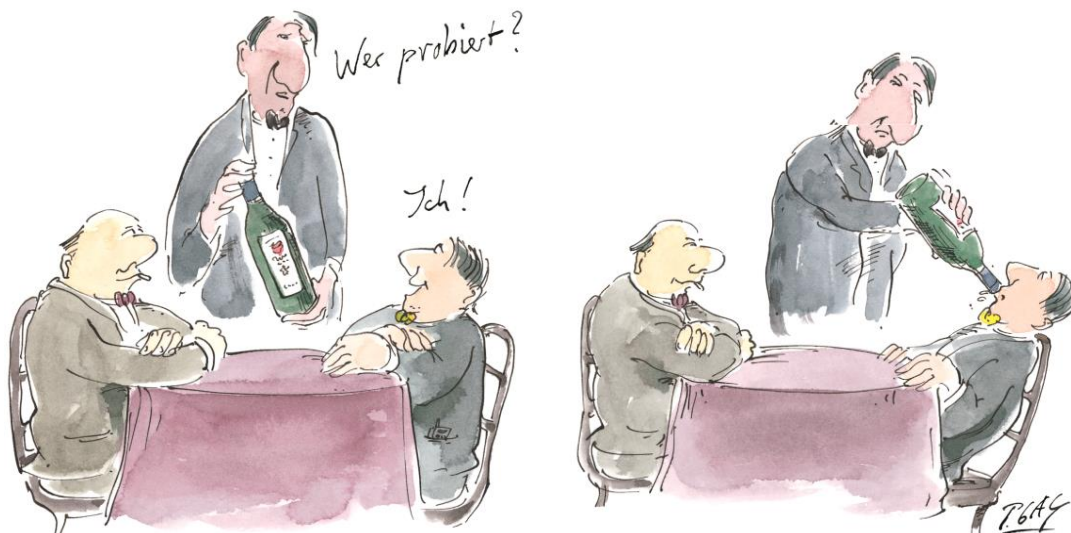
0,75l 26,90

Als einzige Demeter-Obstplantage mit Bio-Obst vom Niederrhein überrascht der Neuhollandshof aus Wesel-Bislich mit dem Apléritif Apfel & Rose. Zwei, die zusammengehören. Eine gelungene Symbiose, ein finessen-reicher Gaumenkitzel, ein edler Drink mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch einen kleinen Anteil Holundersaft. Dank seiner sanften Perlage ist er gut bekömmlich. Eine echte Alternative für alle, die alkoholfrei und mit Stil genießen möchten. Enthält keinen Zuckerzusatz.

Weinschorle weiß, rot & rosé

von unserem Hauswein Weingut Haug - Lindau Bodensee - weiß/rot/rosé 0,25l 4,90

- Bitte erfragen Sie bei Interesse die aktuellen Jahrgänge -



Ausgewählte BIO - Spirituosen

Portwein / Sherry

Portwein Graham´s Natura Reserve Port	5 cl	6,90
Vielfach preisgekrönter BioPortwein mit harmonischem Bukett		
Sierra Morena Bodegas G. Gómez dry seco	5 cl	6,90
Durch lange Faßreife schmeckt dieser bernsteinfarbene Sherry großzügig und reif		

Obstbrände Bioland 40% - Manfred Rothe vom Frankenland Alter Apfel	2 cl	7,90
Obstler, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Quitte, Ringlo, Williams Christ	2 cl	5,90

Edeldestillate 40% - Burgunderhof Bodensee	2 cl	10,50
Sauerkirsche, Zwetschge, Quitte, Williams Christ, Himbeere, Mirabelle, Holunder, Cox-Orange Apfel, Altburgunderhof Trester-Obstbrand		

Rum Papagayo - fair trade - ausgewogenes Bukett, mild im Geschmack	2 cl	4,90
---	------	------

Gin Clouds 42% - aus Wacholder, Salbei, Thymian, Koriander, Zitronen- und Orangenschalen und Humbel Kirsch	2 cl	5,90
---	------	------

Gin Munich-dry 45% - vollmundiges Aroma, aus unbehandeltem Wacholder, Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Lavendelblüten, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Kubebenpfeffer und insgesamt 13 ausgesuchten Kräutern und Gewürzen	2 cl	4,90
--	------	------

Gin Tonic - 4 cl Gin Munich-dry mit Tonic Water	4 cl	9,90
--	------	------

Vodka Lion´s Munich 42% - Weizen, Gerste, Roggen und Dinkel bestimmen den besonderen Charakter	2 cl	5,90
---	------	------

Whisky Benromach Single Malt Scotch 43%	2 cl	5,90
--	------	------

Grappa Antori della Grappa im Eichenholzfass gealtert		
Grappa Moscato hell / Grappa Barbera Affrinata dunkel	2 cl	5,90

Cognac 40% La Tour Vert VSOP / 6 Jahre im Eichenholzfass gelagert	2 cl	5,90
--	------	------

Liqueure 1882 Dwersteg Destillerie Organic	2 cl	4,90
Beste Zutaten aus anerkanntem ökologischen Landbau und sorgfältige Verarbeitung machen den Dwersteg zu einem besonderen Genuß.		
Amaretto-, Café-Crème, Eier-, Orangen-, Cassis-Liqueur		

Kräuterschnaps

Pastis Janot Anisschnaps 45%	5 cl	6,90
Aperitif aus Frankreich mit Eiswasser serviert		

Ingwer Liqueur 35%	2 cl	4,50
Hergestellt aus unbehandelten Ingwerwurzeln		

Alpen Amaro Kräuterlikör - Halbbitter-Likör 20%	2 cl	4,50
Gefälliger aromatischer Geschmack. Wohltuend, würziger Genuss		

Biostilla Fernet Amaro - Bitterspezialität aus Südtirol 38%	2 cl	4,50
aus 26 verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Blüten und Wurzeln		

Wir danken unseren Lieferanten für die harmonische Zusammenarbeit und die ausgezeichneten Produkte, die wir mit Freude unseren Gästen servieren.

Lebensmittel

Hofgut Mosisgreut aus Vogt - Erhard Pfluger - **Demeter**
Hof Marktanner aus Vogt - Fam. Niessen - **Demeter**
Bäckerei Decker aus Bodnegg - Andreas Decker - Gebackenes aus Demeter Dinkelmehl
Der Roggenkamphof aus Bad Wurzach - **Demeter**
Imkerei Goldstück Rafael Buck aus Vogt - **Bioland**
Obsthof Sailer aus Horgenzell - Herbert Sailer - **Bioland**
Schoderhof aus Edensbach - Familie Weber - **Demeter**
Gemüse aus dem Allgäu - Grasser Hof Daniel Oettermann aus Altdorf- **Demeter**
Gemüsebauer Keil aus Kelheim - Sepp Keil - **Bioland**
Käserei Leupolz - **Demeter**
ÖMA-Beer Ökologische Molkereien Allgäu Kisslegg
Firma Okle Fleisch aus Singen - **Demeter**
Biohof „Milchfleck“ aus Aichstetten – Familie Fleck - **Demeter**
Metzgerei Buchmann aus Grünkraut - **Bioland**
Hubert Blank aus Wolfegg - **Demeter**
Norbert Krug aus Argenbühl - **Demeter**
Anton Reisch aus Tannheim - Eier & Geflügel - **Demeter**
Pichler Bio-Fleisch aus Gräfelfing - **Bioland**
Obst & Gemüse Jäger aus Schlier - Familie Jäger
EPOS Bio Partner Süd aus München - Echt Bio für Großverbraucher

Getränke

Brauerei Clemens Härle aus Leutkirch, LandZüngle und SeeZüngle - **Bioland**
Brauerei Simmerberg aus Simmerberg/Allgäu
Brauerei Lammsbräu aus Neumarkt, Bier & Genießer-Limonaden von NOW - **Bioland**
Rahlenhof Christof Schaaf aus Ravensburg, naturtrüber Apfelsaft - **Demeter**
Voelkel Säfte - **Demeter**
WP aus Ravensburg - Kaffee und Espresso fair trade
Lebensbaum & Sonnentor - Tee
Weingut Haug aus Lindau - Familie Haug – **Bioland**
Weingut Vollmayer aus Hilzingen bei Singen - Familie Vollmayer
Weingut Bertram Isele aus Achkarren - Familie Isele - **Demeter**
Weingut Gänz aus Hackenheim - Familie Gänz - **Bioland**
Weingut Manfred Rothe aus Nordheim - **Bioland**
Weingut Burgunderhof aus Hagnau - Familie Renn
Weingut Wimmer-Czerny in Fels am Wagram - Österreich - **Demeter**
Riegel Bioweingroßhandel aus Orsingen - Peter Riegel

Wussten Sie schon,

- dass wir unseren Strom ökologisch nachhaltig von Greenpeace Energy beziehen
 - dass die Rohstoffe der Reinigungs-/Waschmittel aus biologischem Anbau stammen
 - dass wir Bio-Kerzen aus rein pflanzlichem Stearin verwenden.
 - dass unser **CO2-Fußabdruck durch die Firma Fokus Zukunft** ermittelt wird, für mehr Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz in unserem Arbeitsablauf.
- Für die Jahre 2020 und 2021 haben wir unseren Betrieb CO2 neutral aufstellen können. Darüber freuen wir uns sehr.**