

Adlers Klassiker

Vorspeisen

Gemischter Salat in Apfelbalsam	€ 7,90
In Knoblauch gebratene frische Steinchampignons mit bunten Blattsalaten der Saison in Balsamico-Dressing	€ 10,90


Suppen

Tomatensuppe mit Croûtons	€ 5,90
Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle	€ 5,50
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachtem schwäbischem Maultäschle und Schmelzzwiebeln	€ 6,90

Veganes

Hausgemachte Falafel	€ 17,90
Kichererbsenküchle an pikanter Red-Chili-Soße mit buntem Marktgemüse und Reis	

Fleischloses

 Käs´spätzle	€ 16,90
mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat	
Adlers Gemüseteller	€ 17,50
buntes frisches Marktgemüse mit hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln und einem bunten gemischten Salat	
Frische Steinchampignons in Rahm	€ 17,90
mit gebratenen Serviettenknödeln und buntem gemischten Salat	
Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle	€ 18,50
in feiner Kräuter-Rahmsoße mit geriebenem Leupolzer Bergkäse, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat	

Wirtshausklassiker

Schwäbische Maultaschen in Butter gebraten mit Schmelzzwiebeln, dazu feine Rahmsoße und einen bunten gemischten Salat	€ 18,50
Grillteller	€ 24,50
Putenschnitzel, Rumpsteak, Schweinerücken und Rauchspeck mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat	
Geschnetzelte Putenbrust mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu buntes Marktgemüse und Butterspätzle	€ 24,90



Dieses Logo besagt, dass alle Hauptbestandteile des Gerichtes aus Demeter-Produkten besteht. Seit 01/2014 ist unser Restaurant auch Demeter zertifiziert. Mindestens 40% unseres Wareneinkaufes besteht aus Demeter Produkten, die wir vorzugsweise bei unseren Landwirten vor Ort einkaufen.

Rumpsteaks vom Bioland Weiderind

Gebratenes saftiges Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem gemischtem Salat € 26,90

Zwiebelrostbraten - zartes Rindersteak mit Röstzwiebeln, buntem Saisongemüse und deftigen Bratkartoffeln € 27,90

Pfeffersteak - zartes Rindersteak auf pikanter Pfefferrahmsoße, mit buntem Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 27,90

Gerichte vom Bioland Schwein

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel € 21,50
mit Pommes Frites und buntem gemischtem Salat

In Butter gebratenes Cordon Bleu € 24,50
gefüllt mit Schinken und Leupolzer Emmentaler, dazu servieren wir deftige Bratkartoffeln und einen bunten gemischten Salat

Adler Hausplatte - Saftige Schweinerückensteaks mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu buntes Marktgemüse und Butterspätzle € 23,90

Warme Kleinigkeit

Demeter-Camembert - gebacken mit hausgemachten Preiselbeeren, Baguette und buntem knackigen Salat € 14,90

Jägertoast – gebratener Schweinerücken auf Toast serviert mit frischen Steinchampignons in Rahm und Leupolzer Bergkäse überbacken an Salaten € 17,50

Bunter gemischter Salatteller mit Baguette

Adlers Salatteller mit Streifen von der gebratenen Putenbrust € 16,50

Bauernsalat mit eingelegtem Demeter-Schafskäse, Oliven, Peperoni € 14,90



Für unsere Kleinen nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Bioland-Schwein € 9,00
mit Pommes Frites und Ketchup

In Butter gebratene hausgemachte Schwäbische € 8,50
Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner Kräutersoße € 8,50
mit geriebenem Leupolzer Bergkäse – 2 Stück

 Deftige Käs´spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler € 8,00

Butterspätzle mit Rahmsoße € 5,50

Pommes Frites mit Ketchup € 5,50

- Auf Wunsch braten wir Ihr Fleisch rosa oder durch -

Unsere Lieferanten

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 - aus Demeter Dinkelmehl

Berhard Heiß aus Schlier - **Demeter**

Gärtnerhof Wölfle-Decker aus Bodnegg - **Demeter**

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

Metzgerei Binger aus Waldburg - **Bioland**

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**

DWP 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- und Waschmittel aus biologischem Anbau stammen
- dass wir Bio-Kerzen aus rein pflanzlichem Stearin verwenden.
- dass wir **ehc** zertifiziert sind - **eco hotel certified** steht für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz.