




# Adlers „Genuss für zu Hause“ 😊 07529 – 912 212




Telefonische Vorbestellung mittags ab 11 Uhr, abends ab 17 Uhr  
Abholzeiten täglich: 11.30 – 14.00 Uhr UND 17.30 – 20 Uhr  
Denken Sie bitte an eine Transportbox oder einen stabilen Korb.

**Wie bieten Ihnen zusätzlich eine Tagesempfehlung - fragen Sie nach!**

## Vegan & Fleischloses

-  **Vegan Hausgemachte Kartoffelnudeln (Gnocchi)** mit gebratenem Hokkaido € 16,90  
Kürbis, Steinchampignons und Gemüse, dazu einen bunten gemischten Herbstsalat
-  **Allgäuer Käsesösti** mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler und € 16,00  
frischen Steinchampignons, dazu buntes Herbstgemüse
-  **Allgäuer Käs'spätzle aus Dinkelmehl** mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und € 15,50  
Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Herbstsalat
- Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle** mit geriebenem Leupolzer € 16,90  
Bergkäse, feiner Kräutersoße, herbstlichem Marktgemüse und einen bunten Salat
- Hausgemachte Kürbis-Maultäschle** mit Mosisgreuter Demeter-Hokkaido-Kürbis, € 16,90  
Kürbiskernöl und Kernen, dazu herbstlichem Marktgemüse und einen bunten Salat



## Wirtshausklassiker

- Schwäbische Klassiker: In Butter gebratene Kalbsfleisch-Maultäschle** €16,90  
mit Schmelzzwiebeln an feiner Rahmsoße mit buntem Herbstgemüse
-  **In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Demeter-Landschwein** €23,50  
mit Pommes Frites und buntem gemischten Herbstsalat
-  **In Butter gebratenes Cordon-bleu vom Demeter-Landschwein** €24,50  
mit Schinken und Leupolzer Emmentaler, dazu deftige Bratkartoffeln  
und einen bunten gemischten Herbstsalat
-  **Gezupfter Demeter-Bauerngockel** mit feinem Gemüse in pikanter Currysoße €24,50  
und Apfelspalten, dazu servieren wir Mandelreis und einen bunten Herbstsalat




## Wild - Rehwild aus heimischen Wäldern

- Hausgemachte Reh-Wildmaultäschle\*** in pikanter Kirsch-Pfeffersoße, €16,90  
dazu buntes Gemüse und einen gemischten Herbstsalat

## Zartes Bioland - Weiderind aus der Region



-  **Zwiebelrostbraten** - zartes gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, €26,00  
buntem Marktgemüse der Saison und deftigen Allgäuer Käs'spätzle
-  **Pfeffersteak** - zartes gebratenes Rumpsteak an pikanter Pfefferrahmsoße €26,00  
mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffel-Knusper-Kroketten

## Salatteller mit fruchtigem Apfelbalsam

	<b>Gockerl-Salat „Coffee &amp; Cream“ - Zweinutzungshuhn</b>	€16,50
	Gebackene saftige Demeter-Hühnerkeule an großem buntem Herbstsalat serviert, dazu Baguette	
	<b>Bauernsalat</b> mit eingelegtem Demeter-Schafskäse und Oliven, dazu Baguette	€14,00
	<b>Gebackener Demeter-Camembert</b> mit hausgemachten Preiselbeeren an großen bunten Herbstsalaten, dazu Baguette	€14,00



## Für unsere Kleinen

	In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Demeter-Landschwein mit Pommes Frites und Ketchup	€10,00
	Deftige Käs'spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler	€ 8,00
	Butterspätzle mit Rahmsoße	€ 5,50
	Pommes Frites mit Ketchup	€ 5,50



Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten 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*.

