









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 frische Kräuterseitlinge mit bunten knackigen Blattsalaten der Saison in Balsamico-Dressing (Der Kräuterseitling ist ein delikater Speisepilz, er schmeckt dezent nach Pilz, gleichzeitig aber würzig und nussig mit Kräuter-Note)   € 13,90

Aus dem Suppentopf

- Rinderkraftbrühe mit feinen Kräuterflädle € 6,50
- Schwäbische Maultaschensuppe mit Schmelzzwiebeln € 7,50




Vegane Köstlichkeit & Fleischloses

- Adlers Gemüseteller** Marktgemüse der Saison mit Kartoffeln und 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 Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat   € 18,90
- Gebratener Saitan mit frischen Kräutersaitlingen** und Paprikagemüse in feiner Wurzeljus, dazu servieren wir Basmatireis und einen bunten gemischten Salat   € 21,90
- 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 Kräuterseitlingen, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat   € 19,90
- Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste** mit Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir Risotto mit feinen Kräuterseitlingen  € 19,50

 Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,  Vegan,  Vegetarisch



Unsere hausgemachten Maultaschen

- Spinat-Ricotta-Maultäschle mit geriebenem Leupolzer**  € 19,50
Bergkäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat
- In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle** € 19,50
mit Schmelzzwiebeln an feine Rahmsoße, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat
- Rehwild-Maultäschle* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße** € 19,50
mit buntem Marktgemüse der Saison,
dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat





Zartes Demeter-Schwein

- In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Schwein** € 25,90
mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat
- In Butter gebratenes Cordon-Bleu vom Schwein** € 27,90
mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu deftige Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat
- Unser Klassiker - Adlers Grillteller** € 26,50
Gebratenes vom zarten Rumpsteak, von der Putenbrust und vom Demeter-Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter und Rauchspeck, dazu servieren wir Pommes Frites und einen bunten gemischten Salat

Zartes Bioland-Weiderind

- Zwiebelrostbraten** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse und deftigen Käs'spätzle € 30,50
- Pfeffersteak** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak an pikanter Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse und Kartoffel-Knusper-Kroketten  € 29,90
- Rumpsteak** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem gemischten Salat  € 29,50

Salatteller mit fruchtigem Apfelbalsam *serviert mit Baguette (glutenhaltig)*

- Streifen von der gebratenen Putenbrust**  € 18,90
mit großem gemischtem Salat
- Bauernsalat** mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Peperoni   € 17,50
- Gebackener Camembert** mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat serviert  € 16,90

Brotzeitklassiker serviert mit Brot (glutenhaltig) und Butter

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

Für unsere Kleinen nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Demeter-Schwein mit Pommes Frites und Ketchup	€ 10,90
In Butter gebratene haugemachte schwäbische Demeter-Kalbfleisch-Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück	€ 8,90
Haugemachte 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 feiner Rahmsoße	€ 5,90
Pommes Frites mit Ketchup	€ 5,90

Muttergebundene Kälberaufzucht ist die natürlichste Form der Aufzucht. Das Aufwachsen der Kälber mit erwachsenen Tieren entspricht am ehesten einer art- und wesensgerechten Tierhaltung. Alle Kälber, weiblich und männlich, dürfen bei den Kühen bleiben. Das natürliche Beleckern und Säugen tun Kuh und Kalb gut.

Die Kälber werden von der Mutter- oder Ammenkuh getränkt und dürfen in der Herde und auf der Weide aufwachsen. Ihnen ersparen wir den qualvollen Transport denn sie werden im nahegelegenen Metzgereibetrieb Albert Wassermann in Kißlegg geschlachtet. Wir bemühen uns möglichst viel vom ganzen Kalb zu verwerten.

Wir setzen bewusst auf die Verwertung von Doppelnutzungsrassen. Unsere Demeter-Bauern züchten keine Hochleistungsmilchkühe sondern setzen vielmehr auf alte gute Fleischrassen. Die Rinder werden gleichermaßen zur Fleischerzeugung wie zur Milchproduktion genutzt.


Zweinutzungsrassen gelten als zu wenig effektiv, sowohl in der einen als auch in der anderen Richtung. Viele alte Haustierrassen, die die Merkmale der zweifachen Nutzung aufweisen, sind daher heute in ihrem Fortbestand bedroht. Somit leisten wir auch einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt.

Bei Geflügel bezeichnen Zweinutzungsrassen Haustierarten, die leistungsstark sowohl in der Eier- als auch der Fleischproduktion sind. Unser Bauer liefert uns die Rasse „Coffee & Cream“.

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 € 6,50

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Kinder-Zwergeneis – nur für unsere kleinen Gäste € 3,50

1 Kugel Vanilleeis mit bunten Schokolinsen und Sahne

1 Kugel Eis solo € 2,50

Kleines gemischtes Eis - 2 Kugeln € 5,00

Gemischtes Eis - 3 Kugeln € 7,50

Portion Sahne € 1,30

Unsere Eissorten in Demeter-Qualität  

Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kürbiskerneis

Vegane Eissorten: Erdbeer- und Schokoladensorbet   



demeter

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 wenn verfügbar unser Fleischsortiment: Kalb, Rinder, Schwein und Gockel

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 Lindenberg
Firma Okle Fleisch aus Singen - **Demeter**
Biohof „Milchfleck“ aus Aichstetten - Familie Fleck - **Demeter**
Metzgerei Buchmann aus Grünkraut - **Bioland**
Hubert und Sebastian Blank aus Wolfegg - **Demeter**
Albert Wassermann aus Kißlegg - Metzgereibetrieb
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**
Kaffeerösterei Monokel aus Bodnegg - Dennis Hülsbusch - fair trade
Rahlenhof Christof Schaaf aus Ravensburg, naturtrüber Apfelsaft - **Demeter**
Voelkel Säfte - **Demeter**
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.