



# Adlers Wirtshausklassiker

## Vorspeisen

Bunter gemischter Salat der Saison in fruchtigem Apfelbalsam    € 8,90

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

## 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    € 19,50

**Hausgemachte orientalische Falafel** (Kichererbsenküchle), mit pikanter Red-Chili-Soße, Pommes Frites und Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat    € 20,50


**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

**Cremiges Pilz-Risotto mit Parmesan, Pinienkernen** und gebratenem Hokkaido-Kürbis, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat   € 20,50

 Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,  Vegan,  Vegetarisch



## Unsere hausgemachten Maultaschen

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




## Zartes Demeter-Schweinefleisch

- In Butter gebratenes Wiener Schnitzel** € 25,90  
mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat
- In Butter gebratenes Cordon-Bleu** € 27,90  
mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu deftige Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat

## Zartes Demeter-Weiderind

- Zwiebelrostbraten** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse und deftigen Käse'spätzle € 30,50
- Pfeffersteak** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak an pikanter Pfefferrahmsauce 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)

- Bauernsalat** mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Peperoni   € 17,50
- Gebackener Camembert** mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat serviert  € 16,90

# Je mehr Freude wir anderen Menschen machen, desto mehr Freude kehrt ins eigene Herz zurück.

Deutsche Weisheit

## *F*ür unsere *K*leinen nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Demeter-Schwein mit Pommes Frites und Ketchup	€ 11,50
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 Fleischerassen. 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**.



## **D**esserts hausgemacht - Eis aus eigener Herstellung

**Vegan: Himbeer-Panna Cotta** mit  
zartschmelzendem Schokoladen-Sorbet € 9,50  

**Französischer Klassiker - Feine Crème Brûlée** € 7,90  

**Mousse au Chocolat an Fruchtsoße mit Sahne** € 8,90  

### **Adlers himmlisches Dreierlei**

Feine Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und  
Haselnuss-Eis aus eigener Herstellung mit Sahne  
€ 11,90  



## **K**ultur- **P**rogramm im **A**dler

**Samstag, 15. Januar 2022 – 18 Uhr**

**Kulinarik und Comedy**

Helden reisen – Gäste speisen

In Kooperation mit dem Hoftheater & Uli Böttcher

3 Künstler - 4 Gang-Menü € 75,00

Ab sofort können Sie Plätze reservieren.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.vogter-adler.de](http://www.vogter-adler.de)

Flyer liegen im Haus aus.

\* \* \*



# 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 unser Fleischsortiment: Kalb, Rinder, Schwein und Gockel zu 100% Demeter**

**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**  
Rahlenhof Christof Schaaf aus Ravensburg, naturtrüber Apfelsaft - **Demeter**  
Voelkel Säfte - **Demeter**  
Welpartner 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.**