

»» Billiges Essen ist eine Illusion, so etwas gibt es nicht.
Die wahren Kosten für das Essen werden am Ende irgendwo
anders bezahlt. Bezahlen wir sie nicht an der Kasse,
geht das zu Lasten der Menschen, der Umwelt
und unserer Gesundheit. «««

Aperitif

Aperitivo Spritz

Spritzige Mischung aus Sekt, Aperitivo und Eiswürfeln 0,25l € 8,90

Erfrischender Hugo

Prickelnder Sekt mit Holunderblütensirup, Zitrone und Eiswürfeln 0,25l € 8,90

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

0,25l € 8,90



Alkoholfrei

Clostermann Apperitif Apfel-Rose – alkoholfreier und spritziger edler Drink 0,25l € 8,50
mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch
einen kleinen Anteil an Holundersaft, mit Eiswürfeln serviert

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Weinkarte.

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 0214 ist unser Restaurant zusätzlich 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. Unser Demeter-Fleischsortiment: Kalb, Schwein und Gockel zu 100% Demeter.

Wir sind Mitglied bei den **Bio-Hotels** und bei den Verbänden **Demeter** und **Bioland**.





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    € 9,80

In Knoblauch gebratene frische Kräuterseitlinge mit bunten knackigen Blattsalaten der Saison in Balsamico-Dressing   € 14,90
(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 € 6,90


Schwäbische Maultaschensuppe mit Schmelzzwiebeln € 7,90





Vegane Köstlichkeit & Fleischloses


Adlers Gemüseteller Marktgemüse der Saison mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise **oder** mit feinem Olivenöl, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat    € 21,90


Hausgemachte orientalische Falafel (Kichererbsenküchle), mit pikanter Red-Chili-Soße Marktgemüse der Saison und Pommes Frites, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat    € 22,50

Allgäuer Käs´spätzle aus Dinkelmehl  € 20,50
mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat

Allgäuer Käserösti mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler   € 21,90
und frischen Kräuterseitlingen, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat

Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste  € 21,90
mit Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir feines Weißwein-Risotto

Spinat-Ricotta-Maultäschle mit geriebenem Leupolzer Bergkäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat  € 21,90

Gebackener Camembert mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat mit Baguette serviert  € 18,50

Hausgemachte **R**ehwild-**M**aultaschen Rehwild aus heimischen Wäldern

Rehwild-Maultäschle* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße
mit buntem Marktgemüse der Saison,
dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat

€ 21,90

Zartes regionales **D**emeter-**W**eidekalb

In Butter gebratenes Original Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat

€ 30,50

In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle
mit Schmelzzwiebeln an feine Rahmsoße, dazu Marktgemüse
der Saison und einen bunten gemischten Salat

€ 21,90



Zartes **B**ioland-**W**eiderind

Zwiebelrostbraten - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit
Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse und Dinkelspätzle

€ 33,50

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

⊗ € 32,90

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

⊗ € 32,90

Zartes **B**io-**L**andschwein

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat

€ 27,50

In Butter gebratenes Cordon-Bleu vom Landschwein
mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu
deftige Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat


€ 29,50

⊗ Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,  Vegan,  Vegetarisch

Brotzeitklassiker serviert mit Brot (glutenhaltig) und Butter

Bayerischer Wurstsalat mit Lyoner  € 13,30

Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler  € 13,90


Schwäbischer bunter Wurstsalat mit Lyoner, Leupolzer Emmentaler, pikanter Schwarzwurst, Gurke, Paprika und Tomaten  € 14,30


Dazu: eine extra Portion deftige Bratkartoffeln (ohne Brot & Butter)  € 3,90

Für unsere Kleinen nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Bio-Landschwein mit Pommes Frites und Ketchup € 12,70

In Butter gebratene haugemachte schwäbische Demeter-Kalbfleisch-Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück € 9,80

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner Kräutersoße mit geriebenem Leupolzer Bergkäse – 2 Stück  € 9,80

Deftige Käs´spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler  € 9,40

Butterspätzle mit feiner Rahmsoße  € 6,50

Pommes Frites mit Ketchup    € 6,50

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 glutenfreies Eis stellen wir traditionell nach italienischer klassischer Rezeptur her. Wir wählen die Zutaten ganz bewußt aus, natürliche Rohstoffe, ohne Fertigmischungen zu verwenden. 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	€ 10,50
Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis	€ 8,50
Eisbecher mit nur einer Kugel Eis	€ 6,50

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 karamelierten Kürbiskernen, -kernöl und Sahne

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


Das zergeht auf der Zunge € 6,90
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Kinder-Zwergeneis – nur für unsere kleinen Gäste € 3,90
1 Kugel Vanilleeis mit bunten Schokolinsen und Sahne

1 Kugel Eis solo € 2,80
Kleines gemischtes Eis - 2 Kugeln € 5,60
Gemischtes Eis - 3 Kugeln € 8,40
Portion Demeter Sahne € 1,80

Unsere Eissorten in **Demeter-Qualität**  

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kürbiskerneis und saisonale Eissorten

Vegane Eissorten: Erdbeer- und Schokoladensorbet   



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 Andreas Decker aus Bodnegg - Backwaren 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 NOW - **Bioland**
Rahlenhof Christof Schaaf aus Ravensburg, naturtrüber Apfelsaft - **Demeter**
Voelkel Säfte - **Demeter**
Weltpartner 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 Reinigungsmittel 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 dieses Jahr 2022 konnten wir unseren Betrieb CO₂ neutral aufstellen.