



# 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 (Der Kräuterseitling ist ein delikater Speisepilz, er schmeckt dezent nach Pilz, gleichzeitig aber würzig und nussig mit Kräuter-Note)   € 14,90




## 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    € 23,00

**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** mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat  € 21,50

**Allgäuer Käserösti mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler** und frischen Kräuterseitlingen, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat   € 23,00

**Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste** mit Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir feines Weißwein-Risotto  € 23,00

**Spinat-Ricotta-Maultäschle mit geriebenem Leupolzer Bergkäse**, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat  € 23,00

**Gebackener Camembert** mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat mit Baguette serviert  € 18,90

## **H**ausgemachte **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

€ 23,00

## **Z**artes regionales **D**emeter-**W**eidekalb

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

€ 31,00

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

€ 23,00



## **Z**artes **B**ioland-**W**eiderind

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

€ 33,90

**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

## **Z**artes **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

## *F*ür unsere *K*leinen 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
Haugemachte 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:

<b>Eisbecher mit 3 Kugeln Eis</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Eisbecher mit nur einer Kugel Eis</b>	<b>€ 6,50</b>

**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**  
Metzgerei Buchmann aus Grünkraut - **Bioland**  
Hubert und Sebastian Blank aus Wolfegg – **Demeter**  
Anton Reisch aus Tannheim - Eier & Geflügel - **Demeter**  
Pichler Bio-Fleisch aus Gräfelfing – **Bioland**  
Weltpartner aus Ravensburg - fair trade - **Demeter**  
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**  
Lebensbaum & Sonnentor - Tee & Kaffee  
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  
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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub> neutral aufstellen.