

»» 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

### Tagesempfehlung

Unser saisonaler Tages-Aperitif

0,2l € 8,90

### Aperitivo Spritz

Spritzige Mischung aus Sekt, Aperitivo und Eiswürfeln

0,2l € 8,90

### Erfrischender Hugo

Prickelnder Sekt mit Holunderblütensirup, Zitrone und Eiswürfeln

0,2l € 8,90

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

0,2l € 8,90



## Alkoholfrei

**Clostermann Apperitif Apfel-Rose** - alkoholfreier und spritziger edler Drink mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch einen kleinen Anteil an Holundersaft, mit Eiswürfeln serviert

0,2l € 8,90

## 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 2014 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.

Wir sind Mitglied 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

Kartenzahlung (EC, Maestro, Visa, Master) ist ab einem Betrag von € 20,00 möglich.

# Adlers Wirtshausklassiker

## Vorspeisen

- Bunter gemischter Beilagensalat    € 8,90
- Bunter gemischter Salat der Saison in fruchtigem Apfelbalsam    € 11,50
- 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)   € 16,90

## Aus dem Suppentopf

- Rinderkraftbrühe mit feinen Kräuterflädle € 8,50
- Schwäbische Maultaschensuppe mit Schmelzzwiebeln € 8,90

## Vegane Köstlichkeit & Fleischloses

- Adlers Gemüseteller** Marktgemüse der Saison mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise **oder** mit feinem Olivenöl, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat    € 26,50
- Hausgemachte orientalische Falafel** (Kichererbsenküchle), mit pikanter Red-Chili-Soße Marktgemüse der Saison und Pommes Frites, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat    € 26,00
- Allgäuer Käs´spätzle aus Dinkelmehl** mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat  € 25,00
- Allgäuer Käserösti mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler** und frischen Kräuterseitlingen, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat   € 26,50
- Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste** mit Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir feines Weißwein-Risotto  € 26,90
- Spinat-Ricotta-Maultäschle** mit Demeter-Schafskäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat  € 27,50
- Adlers Ofenkäs´ - Camembert mit Oliven, Knoblauch** und Tomaten im Ofen gebacken an feinem Salatbouquet, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln   € 23,00
- Gebackener Camembert** mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat mit Baguette serviert  € 22,50



Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,



Vegan,



Vegetarisch

## *H*ausgemachte *R*ehwild-*M*aultaschen Rehwild aus heimischen Wäldern

**Rehwild-Maultäschle\* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße** € 27,50  
mit buntem Marktgemüse der Saison,  
dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat

## *Z*artes regionales *B*io-*W*eidekalb

**In Butter gebratenes Original Wiener Schnitzel** € 35,50  
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat

**In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle** € 27,50  
mit Schmelzzwiebeln an feine Rahmsoße, dazu Marktgemüse  
der Saison und einen bunten gemischten Salat

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

**Zwiebelrostbraten** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit € 39,50  
Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse und Dinkelspätzle

**Pfeffersteak** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak an € 38,50  
pikanter Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse  
und Kartoffel-Knusper-Kroketten

**Rumpsteak** - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak mit hausgemacher € 38,50  
Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem gemischten Salat





## *Z*artes *B*io-*L*andschwein

**In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Landschwein** € 31,50  
mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat







**In Butter gebratenes Cordon-Bleu vom Landschwein** € 33,50  
mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu  
deftige Bratkartoffeln und buntem gemischten Salat

 Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,  Vegan,  Vegetarisch

## **Brotzeitklassiker - nur in der Saison** serviert mit Brot (glutenhaltig) und Butter

<b>Bayerischer Wurstsalat mit Lyoner</b>	 € 16,50
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> mit Lyoner und Emmentaler	 € 16,50
<b>Schwäbischer bunter Wurstsalat</b> mit Lyoner, Leupolzer Emmentaler, pikanter Schwarzwurst, Gurke, Paprika und Tomaten	 € 17,50
<b>Dazu: eine extra Portion deftige Bratkartoffeln</b> (ohne Brot & Butter)	 € 4,90

## **Für unsere Kleinen** nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Bio-Landschwein mit Pommes Frites und Ketchup	€ 15,00
In Butter gebratene haugemachte schwäbische Demeter-Kalbfleisch-Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück	€ 11,50
Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner Kräutersoße mit geriebenem Leupolzer Bergkäse – 2 Stück	 € 11,50
Deftige Käs´spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler	 € 11,00
Butterspätzle mit feiner Rahmsoße	 € 8,50
Pommes Frites mit Ketchup	   € 8,50

### **Muttergebundene Kälberzucht**

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 vor Ort geschlachtet. Wir verwerten das ganze Tier - "From nose to tail".

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.

# 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:

<b>Eisbecher mit 3 Kugeln Eis</b>	<b>€12,50</b>
<b>Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis</b>	<b>€10,00</b>
<b>Eisbecher mit nur einer Kugel Eis</b>	<b>€ 7,50</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** € 7,70

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

**Kinder-Zwergeneis - nur für unsere kleinen Gäste** € 5,00

1 Kugel Vanilleeis mit bunten Schokolinsen und Sahne

**1 Kugel Eis solo** € 3,00

**Kleines gemischtes Eis - 2 Kugeln** € 6,00

**Gemischtes Eis - 3 Kugeln** € 9,00

**Portion Sahne** € 2,00

**Unsere Eissorten in Demeter-Qualität**  

Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kürbiskerneis

**Vegane Eissorten:** Erdbeer-, Himbeer- 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 - **Demeter**  
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**  
Rapunzel Bio-Markt aus Legau - Einkauf direkt beim Hersteller  
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  
Lebensbaum - Kaffee - **Demeter** & Sonnentor - Tee  
Weingut Hagnau vom Bodensee - **Demeter Hausweine**  
Weingut Bertram Isele aus Achkarren - Familie Isele - **Demeter**  
Weingut Château de Brégançon, Côte de Provence Frankreich  
Weingut Domaine de la Graveirette, Rhôneetal Frankreich  
Weingut Manfred Rothe aus Nordheim - **Bioland**  
Riegel Bioweingroßhandel aus Orsingen - Peter Riegel

## **Wussten Sie schon,**

- dass wir klimaneutral arbeiten und unseren Strom von Green Planet Energy beziehen,
- dass die Rohstoffe der Reinigungsmittel ausschließlich aus biologischem Anbau stammen,
- dass wir Bio-Kerzen aus rein pflanzlichem Stearin verwenden,
- dass wir Demeter-Kälber von unseren Milchbauern vor Ort in Ammentierhaltung aufziehen lassen und wir das ganze Tier verarbeiten - "From nose to tail".