



Unsere Oster-Empfehlung in diesem Jahr

Saftiger Rinderschmorbraten vom Bioland-Weiderind in kräftiger Zwiebelsoße mit buntem Frühlingsgemüse und Bärlauch*-Semmelknödeln

Unsere Speisekarte ist ein Spiegelbild des Marktangebotes unserer Bio-Bauern vor Ort. Wir verwöhnen Sie mit natürlichen und handverlesenen Produkten. Ehrliche Küche mit echtem Handwerk in bester BIO-Qualität - für reinen Genuss.

Wir verzichten bewusst auf industriell stark verarbeitete Lebensmittel.

Aperitif

Waldmeister*-Maibowle - frischer Frühlingsgenuss aus der Natur 0,2l € 8,90

Frischer Waldmeister*, Wein, prickelnder Sekt, Zitrone, Minze, Eiswürfel
Das kleine sattgrüne Pflänzchen hat es in sich. Cumarin heißt der Schlüssel zum Frühlingsglück. Gezogen aus frischem Waldmeister, gesammelt im Vogter Wald, betört die Maibowle mit dem typisch intensiven Aroma des Waldmeisters.

Aperitivo Spritz 0,2l € 8,90

Spritzige Mischung aus Sekt, Aperitivo und Eiswürfeln

Prickelnder Rabi - Fruchtig-erfrischender Rhabarber 0,2l € 8,90

mit Sekt aufgegossen und Eiswürfeln serviert

Holundersekt - spritzig & frisch 0,1l € 6,20

Holunderblütensirup mit Sekt aufgegossen

Kir Royal - französischer Klassiker 0,1l € 6,20

Crème de Cassis - schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt

Hausmarke - Sueno Sekt - BRUT 0,1l € 5,90

Alkoholfrei







Clostermann Appleritif Apfel-Rose 0,2l € 8,90

mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch einen kleinen Anteil an Holundersaft, mit Eiswürfeln serviert











Ostern im Adler



Vorspeisen & Suppen

- Bunter gemischter Frühlingsalat in fruchtigem Apfelbalsam mit knusprigen Croûtons und gerösteten Sonnenblumenkernen   € 12,50
- In Knoblauch gebratene frische Kräuterseitlinge mit bunten knackigen Frühlingsalaten in Balsamico-Dressing   € 16,90
- Schwäbische hausgemachte Maultaschensuppe vom Demeter-Kalbfleisch mit Schmelzzwiebeln € 8,90
- Rinderkraftbrühe mit feinem Leberspätzle € 8,90
- Pikantes aufgeschlagenes Schaumsüppchen vom frischen Bärlauch* mit knusprigem Pastinaken-Stroh   € 9,50

Vegane Köstlichkeit & Fleischloses

- Geschnetzeltes vom Seitan mit gebratenen Kräuterseitlingen in**   € 27,50
kräftiger Wurzeljus mit buntem Gemüse der Saison und Basmatireis, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat
- Hausgemachte orientalische Falafel (Kichererbsenküchle),**    € 26,00
mit pikanter Red-Chili-Soße Marktgemüse der Saison und Pommes Frites, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat
- Allgäuer Käs´spätzle aus Dinkelmehl**  € 25,00
mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Frühlingsalat
- Risotto mit Kräuterseitlingen, Brokkoli und gerösteten**   € 26,90
Pinienkernen, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat
- Feine Bärlauch*-Crêpes mit Ratatouille-Gemüse gefüllt und**  € 26,90
Demeter-Bergkäse überbacken, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat
- Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle**  € 27,50
mit Demeter-Schafskäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat

Zartes Rehwild* ~ aus heimischen Wäldern

Hausgemachte Rehwild-Maultäschle* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße mit buntem Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir einen bunt gemischten Frühlingsalat € 27,50

Rosa gebratener zarter Rehrücken* an feiner Preiselbeersoße mit buntem Frühlingsgemüse und Rosmarin-Kartoffeln € 43,90

Zanderfilet* ~ aus Wildfang

Auf krosser Haut gebratenes Zanderfilet* aus Wildfang mit frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 38,50

Feines vom regionalen Demeter-Weidekalb



In Butter gebratenes Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes Frites und buntem gemischten Frühlingsalat € 35,50

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

Zartes Bioland-Weiderind

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






Pfeffersteak - Rosa gebratenes zartes Rumpsteak an pikanter Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffel-Knusperkroketten € 38,50

Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Zwiebelsoße mit buntem Frühlingsgemüse und Bärlauch*-Semmelknödeln € 31,00

Demeter-Landschwein

In Butter gebratenes Cordon-Bleu vom Demeter-Landschwein mit Schinken und Leupolzer Emmentaler gefüllt, dazu Pommes Frites und buntem gemischten Frühlingsalat € 33,50

Für unsere Kleinen ~ nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Demeter-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

Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.








Seit 2014 ist unser Restaurant zusätzlich Demeter zertifiziert. Mindestens 70% unseres Wareneinkaufes besteht aus Demeter- und Bioland-Produkten, die wir vorzugsweise bei unseren Landwirten vor Ort einkaufen. Folgende hochwertige Demeter- und Bioland-Lebensmittel sind in unserer BIO-Küche fester Bestandteil: Eier, Sahne, Butter, Milch, Mehl, Bergkäse, Emmentaler, Camembert, Schafskäse, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch, um nur einige zu nennen.

Wir sind Mitglied bei den Verbänden **Demeter** und **Bioland**.



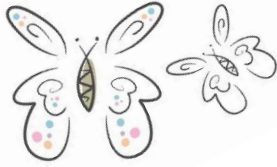
Wild, Fisch & regionale Produkte, die noch nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, haben wir mit einem **Stern** * gekennzeichnet - DE - ÖKO - 006

Desserts ~ Eis aus eigener Herstellung 

- Hausgemachte Tonkabohnen - Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersoße und Crumble**  € 11,50
- Feine Kleinigkeit - Crème Caramel**   € 7,90
- Unser italienischer Klassiker - Tiramisu**  € 11,50
- Gaumenfreuden für Schokoladenliebhaber Mousse au Chocolat**   € 9,50
- Adlers himmlisches Dreierlei***  € 14,50
Feine Mousse au Chocolat, Crème Caramel und Walnusseis aus eigener Herstellung mit Sahne



**Ein frohes Osterfest wünscht
Ihnen von  Ihr Adler-Team**



Vom Eise befreit sind Strom und Bäche,
Durch des Frühlings holden, belebenden Blick,
Im Tale grünet Hoffnungs-Glück;
Der alte Winter, in seiner Schwäche,
Zog sich in raue Berge zurück.
Von dort her sendet er, fliehend, nur
Ohnmächtige Schauer körnigen Eises
In Streifen über die grünende Flur;
Aber die Sonne duldet kein Weißes,
Überall regt sich Bildung und Streben,
Alles will sie mit Farben beleben;
Doch an Blumen fehlt's im Revier,
Sie nimmt geputzte Menschen dafür.

Kehre dich um, von diesen Höhen
Nach der Stadt zurück zu sehen.
Aus dem hohlen finstern Tor
Dring ein buntes Gewimmel hervor.
Jeder sonnt sich heute so gern.
Sie feiern die Auferstehung des Herrn,
Denn sie sind selber auferstanden,
Aus niedriger Häuser dumpfen Gemächern,
Aus Handwerks- und Gewerbes Banden,
Aus dem Druck von Giebeln und Dächern,
Aus Straßen quetschender Enge,
Aus der Kirchen ehrwürdiger Nacht
Sind sie alle ans Licht gebracht.



Sieh nur sieh! Wie behend sich die Menge
Durch die Gärten und Felder zerschlägt,
Wie der Fluss, in Breit' und Länge,
So manchen lustigen Nachen bewegt,
Und, bis zum Sinken überladen
Entfernt sich dieser letzte Kahn.
Selbst von des Berges fernen Pfaden
Blinken uns farbige Kleider an.
Ich höre schon des Dorfs Getümmel,
Hier ist des Volkes wahrer Himmel,
Zufrieden jauchzet gross und klein:
Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein.

Johann Wolfgang Goethe (1749 -1832)