




# Willkommen Sommer




## Weinempfehlung | Demeter-Weingut ISELE Kaiserstuhl

<b>Grauer Burgunder Achkarrer Vulkanfels</b> - trocken	0,25l	€ 12,00
<b>Weißer Burgunder Achkarrer Castellberg</b> - trocken	0,25l	€ 12,00


## Vorspeise & Suppe

**Griechischer bunter Sommersalat mit Demeter-Schafskäse, Blattsalaten, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Gurke und knusprigem Knoblauch-Baguette**  € 17,50

**Erfrischende Gazpacho mit knusprigem Knoblauch-Baguette**  € 9,50  
Die aus rohem Gemüse wie Tomaten, Gurken und Paprikabestehende Suppe ist der perfekte Durstlöscher an heißen Sommertagen und liefert dabei so viele Vitamine.

## Vegane Köstlichkeiten & Fleischloses

 **Geschmorter Fenchel in fruchtiger Orangensoße auf Kartoffelschnee**  € 27,50  
mit Tomaten, Basilikum und karamellisierten Sonnenblumenkernen, dazu einen bunt gemischten Sommersalat

**Feine Zucchini-Lasagne mit Pilzrisotto, gerösteten Pinienkernen und pikantem Basilikum-Pesto, dazu servieren wir einen bunt gemischten Sommersalat**  € 27,50

**Gebackene Tomaten-Rosmarin-Arancini (Reisbällchen) auf großem gemischten Sommersalat in fruchtigem Apfelbalsam mit geröstetem Sesam**  € 22,00

## Adlers Sommer-Empfehlungen

**Rosa gebratenes Rindersteak „Strindberg“ vom Bioland-Weiderind** € 39,50  
an großem bunten Sommersalat serviert - unter einer pikanten Senf-Zwiebelkruste gebraten mit Rosmarinkartoffeln

**Zartes gebratenes Zanderfilet\* - Wildfang - an leichtem Zitronenschaum**  € 38,50  
mit großem bunten Sommersalat in fruchtigem Apfelbalsam





**Scaloppine al Limone – italienisches Zitronenschnitzel – ein leichtes** € 39,50  
klassisches Fleischgericht aus dünnem Kalbsschnitzel vom Demeter-Weidekalb in einer aromatischen Soße aus frischem Zitronensaft, Weißwein und Butter zubereitet mit Sommergemüsen und Bandnudeln serviert

## Desserts | mit Eis aus eigener Herstellung

**Erfrischendes Zitronen-Minz-Sorbet mit Ingwersirup und Sekt aufgegossen**   € 9,00

 **Bunter Obstsalat mit erfrischendem Erdbeer-Sorbet**   € 11,90

**Französische Spezialität - Crème Brûlée** - mit flambierter Karamellkruste   € 8,90

**Adlers himmlisches Dreierlei** - Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und weißem Mandeleis aus eigener Herstellung - Ein Dessert-Trio für Genießer   € 14,50  

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

Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht  Vegan  Vegetarisch 

# Unser heutiges Feinschmecker-Angebot



## Feines kleines **Bio-SommerMenü**

Griechischer bunter Sommersalat mit Demeter-Schafskäse, Blattsalaten, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Gurke

\* \* \*

Erfrischende Gazpacho - eine traditionelle Spezialität aus Andalusien  
Die aus rohem Gemüse wie Tomaten, Gurken und Paprika bestehende Suppe ist der perfekte Durstlöcher an heißen Sommertagen und liefert dabei so viele Vitamine.

\* \* \*

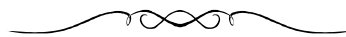
**Scaloppine al Limone – italienisches Zitronenschnitzel**  
ein leichtes klassisches Fleischgericht aus dünnem Kalbsschnitzel vom Demeter-Weidekalb in einer aromatischen Soße aus frischem Zitronensaft, Weißwein und Butter zubereitet mit Sommergemüsen und Bandnudeln serviert

oder vegetarisch

**Feine Zucchini-Lasagne mit Pilzrisotto**  
gerösteten Pinienkernen und pikantem Basilikum-Pesto

\* \* \*

Bunter Obstsalat mit erfrischendem Erdbeer-Sorbet



- 4-Gänge-BIOMenü Fleisch € 61,00
- 3-Gänge-BIOMenü mit Salat € 58,00
- 3-Gänge-BIOMenü mit Suppe € 53,00
- 4-Gänge-BIOMenü vegetarisch € 52,00
- 3-Gänge-BIOMenü mit Salat € 49,00
- 3-Gänge-BIOMenü mit Suppe € 44,00



### **Waldmeister\*-Bowl - erfrischender Sommergenuss aus der Natur 0,2l € 8,90**

Das kleine sattgrüne Pflänzchen hat es in sich. Cumarin heißt der Schlüssel zum Frühlingsglück. Gezogen aus frischem Waldmeister, gesammelt im Vogter Wald, betört die Bowl mit dem typisch intensiven Aroma des Waldmeisters.

**Frischer Waldmeister, Wein, Sekt, Zitrone, Minze, Eiswürfel**

## Mehr als Restaurant

Im Jahr 2012 war unser Ziel 100% BIO in unserer Küche umzusetzen. Seit 2014 ist unser Restaurant eines von ganz wenigen in Deutschland, das nicht nur BIO sondern auch Demeter-zertifiziert ist. Wir setzen bewusst auf unsere Heimat und beziehen erstklassige Demeter- und Bioland-Lebensmittel von unseren Landwirten vor Ort. Unsere Speisekarte ist ein Spiegelbild des Marktangebotes vor Ort mit einem Anteil von mindestens 50% Demeter-Produkten. Wir möchten unseren Gästen die beste Qualität und Frische servieren.

**Ökologisch ♥ gesund ♥ regional ♥ nachhaltig ♥ fair**

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



### Aperitif

<b>Tagesempfehlung</b> Unser saisonaler Tages-Aperitif	0,2l	€ 8,90
<b>Aperitivo Spritz</b> Spritzige Mischung aus Sekt, Aperitivo und Eiswürfeln	0,2l	€ 8,90
<b>Erfrischender Hugo</b> Prickelnder Sekt mit Holunderblütensirup, Zitrone und Eiswürfeln	0,2l	€ 8,90
<b>Prickelnder Rabi</b> Fruchtig-erfrischender Rhabarber mit Sekt aufgegossen und Eiswürfeln serviert	0,2l	€ 8,90
<b>Holundersekt</b> spritzig & frisch - Holunderblütensirup mit Sekt aufgegossen	0,1l	€ 6,20
<b>Kir Royal - französischer Klassiker</b> Crème de Cassis - schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgegossen	0,1l	€ 6,20
<b>Hausmarke</b> Sueno Sekt - BRUT	0,1l 0,75l	€ 5,90 €31,00











### Alkoholfrei ♥

<b>Clostermann Apperitif Apfel-Rose</b> - 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 bitte bei Bedarf nach den enthaltenen Allergenen.**

# Adlers Wirtshausklassiker












## Vorspeisen

- Bunter gemischter Beilagensalat    € 8,90
- Bunter gemischter Salat der Saison in fruchtigem Apfelbalsam    € 11,90
- 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**  € 25,00  
mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat
- Allgäuer Käserösti mit Leupolzer Bergkäse, Emmentaler**   € 26,50  
und frischen Kräuterseitlingen, dazu Marktgemüse der Saison und einen bunten gemischten Salat
- Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste**  € 27,50  
mit Marktgemüse der Saison, dazu servieren wir feines Weißwein-Risotto
- Spinat-Ricotta-Maultäschle**  € 27,50  
mit Demeter-Schafskäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat



Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,



Vegan,



Vegetarisch

**Hausgemachte Rehwild-Maultaschen** Rehwild aus heimischen Wäldern  
**Rehwild-Maultaschle\* an pikanter Kirsch-Pfeffersoße** € 27,50  
mit buntem Marktgemüse der Saison,  
dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat

### Zartes regionales Bio- Weidekalb

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

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

### Zartes Bioland- Weiderind

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

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


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

### Zartes Bio-Landschwein








**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





## **Brotzeitklassiker** alle Wurstsalat sind frei von Gluten

<b>Bayerischer Wurstsalat mit Lyoner, Brot und Butter</b>	€ 16,90
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> mit Lyoner und Emmentaler, Brot und Butter	€ 16,90
<b>Schwäbischer bunter Wurstsalat</b> mit Lyoner, Leupolzer Emmentaler, pikanter Schwarzwurst, Gurke, Paprika und Tomaten, mit Brot und Butter	€ 17,90
<b>Dazu: eine extra Portion deftige Bratkartoffeln</b> (ohne Brot & Butter)	 € 5,90

## **Warme Kleinigkeiten & knackige Salate**

<b>Adlers Ofenkäs´ - Camembert mit Oliven, Knoblauch</b> und Tomaten im Ofen gebacken an feinem Salatbouquet, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln	  € 22,50
<b>Gebackener Camembert</b> mit hausgemachten Preiselbeeren an buntem gemischtem Salat mit Baguette serviert	 € 22,00
<b>In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle</b> vom Demeter-Weidekalb mit Kartoffelsalat – 2 Stück	€ 20,50
<b>Spinat-Ricotta-Maultäschle mit Demeter-Schafskäse</b> und feiner Kräutersoße an buntem gemischtem Salat – 2 Stück	 € 20,50
<b>Bunter gemischte Salat in fruchtigem Apfelbalsam</b> mit Baguette (glutenhaltig)	  € 17,50
<b>Bunter gemischte Salat mit gebratenen Roastbeef-Würfel</b> vom Allgäuer Bioland-Weiderind, Baguette (glutenhaltig)	 € 22,90

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

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Bio-Landschwein mit Pommes Frites und Ketchup	€ 15,00
In Butter gebratene hausgemachte 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

# 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 karamelisierten 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**  
Schoderhof aus Edensbach - Familie Weber - **Demeter**  
Imkerei Goldstück Rafael Buck aus Vogt - **Bioland**  
Obsthof Sailer aus Horgenzell - Herbert Sailer - **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 Vollmayer am Hohentwiel – **Hausweine vom Fass**  
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 unseren ökologischen Strom von Stromerzeugern vor Ort 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".