

Der Herbst naht



Weinempfehlung | Demeter-Weingut ISELE Kaiserstuhl

Weißer Burgunder Achkarrer Castellberg - trocken

0,25l € 12,00

Vorspeise & Suppe

 Feine Tomaten-Paprika-Samtsuppe mit knusprigem Kartoffelstroh   € 9,50

Bunte Blattsalate in fruchtigem Apfelbalsam mit gebackenem Demeter-Schafskäse und pikantem Apfelchutney, dazu ein knuspriges Knoblauch-Baguette  € 17,50

Vegane Köstlichkeiten & Fleischloses

 Mit Pilzen gefüllte Kräuter-Polenta auf italienischem Gemüse mit Rucola und geröstetem Sesam serviert, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat   € 26,90

Cremiges Pfifferling*- Risotto mit geschmelzten Tomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat   € 27,90

Sizilianische Spezialität - frisch gebackene Arancini mit Spinat und Ziegenfrischkäse gefüllte Reisbällchen auf feinem Ratatouille-Gemüse serviert, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat  € 26,90

Adlers Empfehlungen | Pfifferlinge* aus bayerischen Wäldern

Geschnetzeltes von der zarten Bioland-Putenbrust mit Steinchampignons in Rahm, buntem Marktgemüse der Saison und Dinkelspätzle € 35,50

Saftiges Rindergoulasch mit buntem Marktgemüse der Saison und feinen Rosmarinkartoffeln  € 29,50

In Speck, Salbei und Eihülle gebratene frische Bayerische Pfifferlinge* mit Adlers Pyramiden-Semmelknödel, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat € 28,00

Desserts | mit Eis aus eigener Herstellung

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

Fruchtige Rote Grütze mit luftig geschlagener Joghurt-Mousse   € 12,50

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

Adlers himmlisches Dreierlei - Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und feines Blaubeer-Joghurteis 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 - Menü**



Bunter Herbstsalat in fruchtigem Apfelbalsam
mit frischen gebratenen Steinchampignons

* * *

Feine Tomaten-Paprika-Samtsuppe
mit knusprigem Kartoffelstroh

* * *

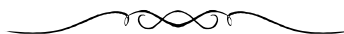
Geschnetzelttes von der zarten Bioland-Putenbrust mit frischen Steinchampignons
in Rahm, buntem Marktgemüse der Saison und Dinkelspätzle

oder vegetarisch

Sizilianische Spezialität - frisch gebackene Arancini
Mit Spinat und Ziegenfrischkäse gefüllte Reisbällchen
auf feinem Ratatouille-Gemüse serviert

* * *

Fruchtige Rote Grütze mit luftig
geschlagener Joghurt-Mousse



- 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



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 | mit und ohne Alkohol ♥

Sommer Spritz - unsere HolunderBlütenWunder
mit Holunderblüte, Zitrone, Soda und Eiswürfel

0,2l € 8,90

Rhabarber Spritz

Holunderblüte & Rhabarber mit Minze, Prosecco oder **alkoholfrei mit Tonic**

Quitten Spritz

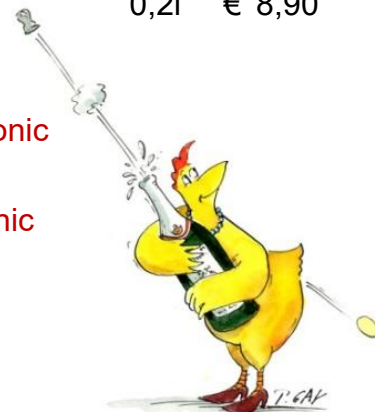
Holunderblüte & Quitte mit Rosmarin, Prosecco oder **alkoholfrei mit Tonic**

Hugo

Holunderblüte mit Minze, Prosecco oder **alkoholfrei mit Tonic**

Ingwer-Spritz

Holunderblüte & Ingwer mit Minze, Prosecco oder **alkoholfrei mit Tonic**



Holundersekt

spritzig & frisch - Holunderblütensirup mit Sekt aufgegossen

0,1l € 6,20

Kir Royal - französischer Klassiker

Crème de Cassis - schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgegossen

0,1l € 6,20

Hausmarke

Sueno Sekt - BRUT

0,1l € 5,90

0,75l €31,00

Alkoholfrei ♥

Haus-Limonaden mit frischer Holunderblüte, Zitrone, Soda und Eiswürfel

0,3l € 4,60

Holunderblüte | Holunder & Rhabarber | Holunder & Quitte | Holunder & Ingwer

Clostermann Appleritif Apfel-Rose - alkoholfreier und spritziger edler Drink

0,2l € 8,90

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

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 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		€ 27,50
Spinat-Ricotta-Maultäschle mit Demeter-Schafskäse, feiner Kräutersoße und Marktgemüse der Saison, dazu einen bunten gemischten Salat		€ 27,50



Ohne glutenhaltige Lebensmittel gekocht,



Vegan,



Vegetarisch

Bitte fragen Sie bitte bei Bedarf nach den enthaltenen Allergenen.

*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 alle Wurstsalat sind frei von Gluten

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

Warme Kleinigkeiten & knackige Salate

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

Eisbecher mit 3 Kugeln Eis	€12,50
Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis	€10,00
Eisbecher mit nur einer Kugel Eis	€ 7,50

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 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 Brégancon, 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".