



Hurra, der Herbst ist da



Weinempfehlung | Demeter-Weingut ISELE Kaiserstuhl

Weißer Burgunder Achkarrer Castellberg - trocken

0,25l € 12,00

Vorspeise & Suppe

 **Feines Rote-Bete-Carpaccio mit herbstlichen Blattsalaten in Himbeeressig**   € 17,90
Dressing mit Bioland-Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Feines Karotten-Ingwer-Samtsüppchen mit Joghurt,   € 9,50
Gartenkresse und geröstetem Sesam

Vegane Köstlichkeiten & Fleischloses

 **Sellerie-Schnitzel auf feinem Ragout vom Hokkaido-Kürbis serviert mit**  € 27,50
Kartoffelecken und geröstetem Sesam, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat

Pikantes Gorgonzola-Risotto mit Radiccio, geschorten Tomaten   € 27,90
und Walnüssen, dazu servieren wir einen bunt gemischten Herbstsalat

Mit Ratatouille-Gemüse und Bergkäse überbackene Semmelknödel,  € 27,50
geröstete Sonnenblumenkerne und Rucola, dazu einen bunt gemischten Herbstsalat

Adlers Empfehlungen | Rehwild* aus heimischen Wäldern

Zartes Bioland-Putensteak im Cornflake-Knuspermantel gebraten mit Ananas € 36,90
auf pikanter gelber Currysoße, herbstlichen Marktgemüsen und Reis

Zartes Kalbs-Scaloppine vom Demeter-Weidekalb an Zitronensoße € 39,50
mit herbstlichen Marktgemüsen und Bandnudeln

Zarter Rehrücken* unter der Kräuterkruste gebraten mit Preiselbeeren, € 43,90
Mandelbrokkoli und Kartoffel-Knusperkroketten

Desserts | mit Eis aus eigener Herstellung

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

Frisch gebackenes warmes Schokoladen-Törtchen mit  € 13,90
zartschmelzendem Demeter-Vanilleeis und Sahne

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

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

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 - Herbst Menü*

Feines Rote-Bete-Carpaccio mit herbstlichen Blattsalaten in Himbeeressig
Dressing mit Bioland-Ziegenfrischkäse und Walnüssen

* * *

Pikantes Karotten-Ingwer-Samtsüppchen mit Joghurt,
Gartenkresse und geröstetem Sesam

* * *

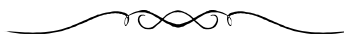
Zartes Kalbs-Scaloppine vom Demeter-Weidekalb an Zitronensoße
mit herbstlichen Marktgemüsen und Bandnudeln

oder vegetarisch

Pikantes Gorgonzola-Risotto mit Radiccio, geschmorten Tomaten,
geröstete Sonnenblumenkerne und Rucola

* * *

Französische Spezialität - Crème Brûlée
mit flambierter Karamellkruste und zartschmelzendem Mandeis



- 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

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

0,3l € 4,60

Clostermann Appleritif 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

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 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".