Hurra, der Herbst ist da

Vorspeise & Suppe

Knackiger Marktanner Demeter-Feldsalat in Balsamico-Dressing € 17,90
mit gebackenen Kräuterseitlingen und fruchtigem Pfirsich-Chutney

Klare Tomatenconsommé mit Quarknocken € 9,50

Vegane Köstlichkeiten & Fleischloses

Mit Parmesan überbacken Polenta auf feinem Kürbispüree serviert € 27,50
mit kräftiger Wurzeljus, herbstlichem Ofengemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem bunt gemischten Herbstsalat

Pikantes Linsen-Cocos-Curry mit schwarzem italienischem Reis € 26,90
aus der Po-Ebene, Brokkoli und geröstetem Sesam, dazu servieren wir einen bunt gemischten Herbstsalat

Adlers hausgemachte Kürbis-Maultäschle mit herbstlichem Ofengemüse, € 27,90
knackigem Feldsalat, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen, dazu servieren wir einen bunt gemischten Herbstsalat

Adlers Empfehlungen | Rehwild* aus heimischen Wäldern

Rosa gebratenen Entenbrust auf fruchtiger Orangensoße mit € 39,50
pikantem Demeter-Apfelblaukraut und Kartoffelpüree

Im Haselnussmantel gebratenes zartes Rehnüsschen* auf pikant-fruchtiger € 38,90
Kirsch-Pfeffersoße mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelpüree

Geschnetzeltes aus der Rehkeule* mit Kräuterseitlingen in Rahm, € 38,90
dazu servieren wir Preiselbeeren, buntes Herbstgemüse und Dinkelspätzle

Desserts | mit Eis aus eigener Herstellung

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

Lebkuche-Creme mit fruchtigem Pflaumensorbet und Crumble € 12,50

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

Adlers himmlisches Dreierlei - Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und Cashewkerneis 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 - Herbst Menü

Knackiger Marktanner Demeter-Feldsalat in Balsamico-Dressing
mit gebackenen Kräuterseitlingen und fruchtigem Pfirsich-Chutney

* * *

Klare Tomatenconsommé mit Quarknocken

* * *

Im Haselnussmantel gebratenes zartes Rehnüsschen* auf pikant-fruchtiger
Kirsch-Pfeffersoße mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelpüree

oder vegetarisch

Pikantes Linsen-Cocos-Curry mit schwarzem italienischem Reis
aus der Po-Ebene, Brokkoli und geröstetem Sesam

* * *

Für alle Schokoladen-Liebhaber
luftig geschlagene hausgemachte Mousse au Chocolat



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 0,2l € 8,90
mit Holunderblüte, Zitrone, Soda und Eiswürfel

Rhabarber Spritz
Holunderblüte & Rhabarber mit Prosecco oder alkoholfrei mit Tonic

Quitten Spritz
Holunderblüte & Quitte mit Prosecco oder alkoholfrei mit Tonic

Hugo
Holunderblüte mit Prosecco oder alkoholfrei mit Tonic

Ingwer-Spritz
Holunderblüte & Ingwer mit Prosecco oder alkoholfrei mit Tonic

Aperitivo Spritz mit und ohne Alkohol 0,2l € 8,90
Spritzige Mischung aus Sekt, Aperitivo und Eiswürfeln

Holundersekt 0,1l € 6,20
spritzig & frisch - Holunderblütensirup mit Sekt aufgegossen

Kir Royal - französischer Klassiker 0,1l € 6,20
Crème de Cassis - schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgegossen

Hausmarke 0,1l € 5,90
Sueno Sekt - BRUT 0,75l €31,00

Alkoholfrei

Haus-Limonaden mit frischer Holunderblüte, Zitrone, Soda und Eiswürfel 0,4l € 5,90
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.

Hausgemachte Rehwild-Maultaschen Rehwild aus heimischen Wäldern

Rehwild-Maultäschle* 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-Maultäschle € 27,50
mit Schmelzzwiebeln an feine Rahmsoße, 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 Pfefferrahmsoße 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

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, € 17,90
Leupolzer Emmentaler, pikanter Schwarzwurst,
Gurke, Paprika und Tomaten, mit Brot und Butter

Dazu: eine extra Portion deftige Bratkartoffeln (ohne Brot & Butter) € 5,90

Warme Kleinigkeiten & knackige Salate

Adlers Ofenkäs´ - Camembert mit Oliven, Knoblauch € 22,50
und Tomaten im Ofen gebacken an feinem Salatbouquet,
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

Gebackener Camembert mit hausgemachten Preiselbeeren € 22,00
an buntem gemischtem Salat mit Baguette serviert

In Butter gebratene schwäbische Kalbfleisch-Maultäschle € 20,50
vom Demeter-Weidekalb mit Kartoffelsalat – 2 Stück

Spinat-Ricotta-Maultäschle mit Demeter-Schafskäse € 20,50
und feiner Kräutersoße an buntem gemischten Salat – 2 Stück

Bunter gemischte Salat in fruchtigem Apfelbalsam € 17,50
mit Baguette (glutenhaltig)

Bunter gemischte Salat mit gebratenen Roastbeef-Würfel € 22,90
vom Allgäuer Bioland-Weiderind, Baguette (glutenhaltig)

Für unsere Kleinen nur für Kinder

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

In Butter gebratene haugemachte schwäbische € 11,50
Demeter-Kalbfleisch-Maultaschen mit feiner Rahmsoße – 2 Stück

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner € 11,50
Kräutersoße mit geriebenem Leupolzer Bergkäse – 2 Stück

Deftige Käs´spätzle mit herzhaftem Leupolzer € 11,00
Bergkäse und Emmentaler

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, Rhônetal 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".