

Unsere Tageskarte

Genuss und Geschmack, Anspruch und Verantwortung

Unverfälschte Rohstoffe und handwerkliches Können für köstlichen Geschmack und beste Lebensmittelqualität - Ein Weniger an Hilfsstoffen und ein Mehr an handwerklicher Arbeit, das garantiert authentischen Geschmack und Vielfalt statt industrieller Gleichmacherei. Und unsere Geschmacksverstärker haben Vornamen:

Andreas, Gaby, Markus, Amal, Ovidiu, Manuela, Mirella, Magdalena und Max

Wir möchten das Beste an unsere Gäste weitergeben. Für Genuss ohne Reue - bei uns im Adler.

NEU Genuss pur: Frischer kaltgepresster Saft - eine Vitamin- & Nährstoffbombe 0,15l € 4,50
Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Rezeptur

Sommerzeit: erfrischend-fruchtig-spritzige Erdbeer-Bowle 0,25l € 6,50

Clostermann Apperitif Apfel-Rose - alkoholfrei und spritzig - ein edler Drink
mit einer eleganten Rosennote und zartem Rosa in der Farbe durch einen kleinen Anteil an Holundersaft 0,1l € 3,90

Vorspeisen



Knackige Blattsalate mit Rucola in feinem Apfelbalsam, dazu geröstete Sonnenblumenkerne und gebackener Bioland-Spengelpargel €13,50

Spargel-Erdbeer-Salat in weißem Balsamico-Dressing mit Rucola-Salat €14,90

Carpaccio vom Serviettenknödel mit geriebenem Leupolzer Demeter-Bergkäse und Salat €12,50

Ein Klassiker: Tomate Mozzarella mit Basilikum in Balsamico-Dressing, dazu Salatbouquet €11,90

Aufgeschlagenes Spargelschaumsüppchen mit rosa Pfeffer verfeinert € 5,90

Vegane Gerichte

Feine Kohlrabi-Spaghetti in pikanter Tomaten-Basilikumsoße mit gerösteten Sonnenblumenkernen und buntem gemischtem Salat €16,90

Kartoffelnudeln (Gnocchi) mit frischen Steinchampignons, Frühlingszwiebeln, Bioland-Spargel, Tomaten und Gemüse, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat €19,90

Fleischloses

Mit Ratatouille-Gemüse und Mozzarella gefüllte, gebackene Kartoffelfinger auf großem gemischtem Sommersalat €15,90

Cremiges Spargel-Risotto mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir einen bunten gemischten Salat €16,90

Bärlauch*-Crêpe mit Ratatouille-Gemüse gefüllt und Crêpe mit frischem Blattspinat und Schafskäse gefüllt, mit Leupolzer Bergkäse überbacken, dazu einen bunten gemischten Salat €16,90

Wildgerichte – Reh* aus unseren heimischen Wäldern

Adlers Wilderertopf - Saftiges Rehragout* in kräftiger Soße mit Semmelknödeln und buntem gemischtem Salat	€22,90
Geschnetzeltes von der Rehkeule* mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu servieren wir buntes Marktgemüse der Saison und gebratene Serviettenknödel	€24,90
Zartes Rehnüsschen* im Nussmantel gebraten an pikanter Pfeffer-Kirschsoße, dazu servieren wir winterliches Marktgemüse und Kartoffelgratin	€25,90

Deutscher Stangenspargel vom Biolandhof Keil aus Kelheim

Frischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, wahlweise serviert mit kleinen Butterkartoffeln oder pikanten Bärlauchflädle*	€21,50
---	--------

gerne können Sie folgende Komponenten dazu bestellen:

(die Preise verstehen sich inklusive Spargel, Sauce Hollandaise und Beilage)

Scheiben vom gebratenen Schweinefilet mit frischen Rahmsteinchampignons	+ € 6,00
kleines original Wiener Schnitzel vom Demeter Kalb	+ € 7,00
roher & gekochter Schinken	+ € 5,00
mit gebratenem feinen Steinbuttfilet	+ € 9,00




Adlers Spargelroulade - unsere besondere Empfehlung

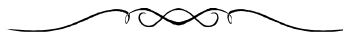
Spargel und gebratener Schinken in Kräuterflädle gewickelt und mit Sauce Hollandaise serviert €
26,50

Fisch aus Wildfang* - der Klassiker


Gebratenes Zanderfilet* auf gegrilltem grünem Bioland-Spargel mit Butterkartoffeln	€28,90
--	--------


Feines Demeter-Kalb - vom Demeterbauer Krug aus Ratzenried

 Zartes Kalbsgoulasch mit gebratenen Serviettenknödeln und bunten gemischtem Salat	€19,50
 Züricher Sahnegschnetzeltes mit Schinken und frischen Steinchampignons, dazu servieren wir buntes Marktgemüse der Saison und Kartoffelrösti	€24,90
 Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit deftigen Bratkartoffeln und buntem gemischtem Salat	€24,50



Hausgemachte Desserts

FrISChe Bioland-Erdbeeren mit hausgemachtem Demeter-Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
FrISChe Obstsalat mit hausgemachtem Walnusseis und Sahne	€ 8,50
auf Wunsch mit Orangen-Likör	€ 9,50
Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit erfrischendem Joghurtmousse	€ 8,90
 Fruchtiges Apfelsorbet mit spritzigem Sekt aufgegossen	€ 6,90

 Himmlisches Dreierlei - feine Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und erfrischendes Minzeis aus eigener Herstellung mit Sahne	€ 10,90
---	------------

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



Die Kennzeichnung mit diesem Logo garantiert, dass alle Hauptbestandteile aus Demeter Produkten bestehen. Seit 10/2013 sind wir Demeter zertifiziert und unser Demeter - Wareneinkauf liegt bei ca 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. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt und fördern unsere Region.