



MENU



Herzlich Willkommen
im Hotel Restaurant Adler

Ein Haus mit Geschichte.

„Gastfreundschaft und Genuss sind bei uns Tradition.
Kreativität und Nachhaltigkeit leben wir bewusst.“

Vision und Leitbild vom Adler

ADLERS VORSPEISEN

Tatar vom heimischen Rind	19
Adlers Marinade Kapernäpfel Wachtelei serviert mit rustikalem Landbrot	
Großer Gemischter Salat	12
Adlers Hausdressing Granatapfel Nüsse wahlweise mit	
Gebratenen Garnelen	18
Gebratenen Streifen vom Rind	19
Burrata von Büffel Bill	16
Exotischer Salat aus Mango Avocado Kirschtomate Melone hauseigene Marinade	
Gemischter Salat	9
Rohkostsalate Adlers Hausdressing Kerne	
Hausgemachte Maultaschen	15
Gemüsefüllung Schmelzzwiebeln Kartoffelgurkensalat	
Karamellisierter Ziegenkäse	15
Rote-Beete-Carpaccio Walnüsse	

ADLERS SUPPEN

Rinderkraftbrühe	8
Flädle Gemüsestreifen	
Rahmsuppe vom Riesling	8
Wahlweise mit gegrillter Garnele	11

ADLERS VESPER

Schweizer Wurstsalat	14
Käse Essiggurke rote Zwiebeln Landbrot	
Adler Vesperplatte	18
Schinken Landwurst Käse Obatzda mixed pickles Landbrot	
Kalbsbratwürste	19
Zwiebelsauce Bratkartoffeln	
Adlers Röstbrot	13
Burrata von Büffel Bill Kresse Pinienkerne	
Gebackener Fleischkäse	16
Schmelzzwiebeln Bratkartoffeln	
Geräuchertes Forellenfilet (DK) auf mariniertem Randen Salat	17
Apfel frischen Meerrettich Schnittlauch.	
Käse Platte mit Walnüssen und Honig	18

ADLER VEGETARISCHE AUSWAHL

Kässpätzle	16
Handgeschabt Schmelzzwiebeln kleiner Salat	
Gebackener Blumenkohl	19
Hausgemachter Hummus Kürbiscrème Granatapfel	

ADLERS HAUPTGÄNGE

Bodensee Saibling im Ganzen gebraten	24
Am Tisch filetiert Zitronenbutter Spinat Rosmarinkartoffeln	
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	29
Adlers Jus Schmelzzwiebeln Spätzle	
Geschmortes Landhuhn in BIO-Qualität	23
In Rotwein mariniert Schmorgemüse Schmorkartoffel	
Hausgemachte Rinderroulade	24
Adlers Jus Rotkraut Knödel	
Schnitzel vom heimischen Landschwein	23
In Butterschmalz gebraten Preiselbeeren Kartoffelgurkensalat	
200 Gramm Rinderfilet vom heimischen Weiderind	38
Portweinsauce Spinat Kartoffelpüree	
Für zwei Personen:	
Adler Entrecôte vom heimischen Weiderind	34
Café de Paris Sauce Pommes	Pro Person
Gebratene Kalbsleber, Berliner Art	23
Adlers Jus Kartoffelpüree glasierter Apfel Zwiebel	

Kindergerichte

Chicken fingers mit Pommes	8.50
Spätzle mit Soße	7
Pommes frites	5

GETRÄNKE ADLER

HAUSBIERE VOM FASS	0.3l	0.5l
Ruppaner Export	3.90	4.80
Ruppaner Pils	3.90	4.80
Ruppaner Hefeweizen hell	3.90	4.80

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Schimmele" naturtrübes Pils BIO (Ruppaner)	4
Helles „Fischerin vom Bodensee" (Ruppaner)	4
Weizen alkoholfrei (Maisel)	4.50
Helles Starkbier BIO-Bock (Ruppaner)	4
Hefe-Weizen dunkel (Ruppaner)	4.80

HEISSGETRÄNKE

Cafe Crème	3,80
Espresso	2,80
Milchkaffee	4,50
Cappuccino	4,50
Espresso macchiato	3

GETRÄNKE ADLER

WASSER	0.5l	0.75l
Classic mit Kohlensäure	5	7
Naturele ohne Kohlensäure	5	7
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0.3l	0.5l
Apfelsaftschorle naturtrüb	3.50	4.80
Rhabarberschorle	4	5
Johannisbeerschorle	4	5
Eistee Pfirsich/Zitrone	3.90	4.80
Traubensaft 0,2 l	3.50	-
Grapefruitsaftschorle	4	5
Spezi, Coca Cola, Fanta	4	5
Coke light, Coke Zero	4	-

GETRÄNKE ADLER

GIN TONIC SERVIERT MIT THOMAS HENRY	5cl
mit Steinhauser Gin I Kressbronn	12,50
mit The Beauty Gin I Orsingen-Nenzingen	11,50
mit Senft Gin 21 I Salem	10,50

RUM	4cl
Senft Rum I Salem I 40 % vol	9,50
Don Papa Rum I Phillipinnen I 40 % vol	8,50

WHISKY	4cl
Ardberg Islay Single Malt Scotch I 10 Jahre I 46 % vol	9,50
Woodfoord Reserve Kentucky Straight Bourbon 43,2 % vol	8,50
Lagavulin Islay Single Malt I 8 Jahre gereift I 48 % vol	10,50
Senft Single Malt Whisky I Salem I 43 % vol	9,50
Rothaus Single Malt Schwarzwald Whisky I 43 % vol	9,50

OBSTBRÄNDE VON DER BODENSEE DESTILLERIE SENFT	2cl
Mirabelle I 38 % vol	7,50
Cöxchen I 38 % vol	7,50
Williams I 38 % vol	7,50
Haselnuss Likör I 23 % vol	6,50

ADLERS DESSERTAUSWAHL

Vanille Crème Brûlée Marinierte Früchte	9
Schokoladenmousse Marinierte Früchte	9
Kaiserschmarrn Vanillesauce Portweinzwetschgen	12
Eis und Sorbetsorten Eismanufaktur Gentile	3 Pro Kugel
Cheesecake San Sebastian	11

Alle unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und weisen 19 Prozent MwSt auf.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

