



## Schwäbisch modern

Herzlich willkommen im Gasthaus zum Adler in Grötzingen  
Seit Generationen bewirten wir unsere Gäste familiär hier im Aichtal.  
Konsequent regional und saisonal, immer frisch und fair gekocht, der Nachhaltigkeit  
verpflichtet - so verstehen wir unsere moderne schwäbische Küche.  
Wir sind



Wir servieren Ihnen unsere Heimat mit einem Stück Fleisch, knackigem Gemüse und fangfrischem Fisch. Jedes unserer „Schmeck den Süden“ Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem die Gerichte gekennzeichnet sind und jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ Philosophie. Regional ist immer saisonal, auf den Teller kommt, was die Jahreszeit bietet- mit kreativer Leidenschaft und Freude beim Kochen.



Wir unterstützen die Idee von Slow Food Deutschland und der Slow Food Chef Alliance

Slow Food Deutschland und deren Chef Alliance ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Köchen und Köchinnen, Erzeugern und deren Netzwerknern, die für gute, saubere und fair hergestellte Lebensmittel stehen. Kochen beginnt mit dem Lebensmittel und dem Wissen um dessen Herkunft. Wir binden „Arche Passagiere“ in unsere Gerichte ein. In der Küche entstehen jeden Tag Gerichte, die Geschichten über die Menschen, Tiere und Landschaften erzählen, denen wir diese einzelnen Produkte verdanken. Wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich, schätzen Ihr Handwerk und unterstützen dies. Wir verzichten auf industrielle Ware und Zusatzstoffe. Echtes Essen soll das sein, was uns mit anderen Menschen verbindet- selbst gekocht und möglichst alles von Tier und Pflanze verwertend, was gerade wächst und auch bezahlbar ist und so, dass unsere Urgroßmutter das auch erkannt hätte. Wir sind aktive Mitglieder bei Slow Food Deutschland.



Mit \*gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie für 1,50€ weniger als kleine Portion.  
Beilagen Änderungen sind grundsätzlich möglich: Aufpreis Röstkartoffeln 3,90€, Käsespätzle 4,00€;  
Änderung Wildkräuter Blattsalate als Beilagen Salat 4,50€.  
Inklusivpreise in €. Bei Allergien und Unverträglichkeiten berät Sie gerne unser Service-Personal!



Unsere befreundeten Lieferanten sind:

Fleisch, Geflügel und Wurst: Fairfleisch Überlingen, Failenschmid Gächingen,

Wildfleisch und Honig : aus eigener Jagd und familiärer Bienenhaltung

Heumilchkäse: Gunzesrieder Sennereigenossenschaft Blaichach-Gunzesried und Dorfkäserei Geifertshofen

Ziegenkäse: Ziegenhof „Vom Höchsten“ Deggenhausertal

Brot und Backwaren: Sulzburghof Oberlenningen, Bäckerei Schmid Gomaringen, Bäckerei Stückle Aich

Mehl für Spätzle und zum Backen: Mühlengenossenschaft Römerstein- Böhringen

Gemüse und Salat: aus dem Neckartal, von den Fildern und aus Baden-Württemberg

Obst, Apfelsaft und Kräuter : aus eigener Streuobstwiese und Omas Garten

Eier und Kartoffel: Bauer Helmut Vogel aus Harthausen und Bauer Kitzele aus Echterdingen

Biere: Gold Ochsen Braukunst aus Ulm

Fruchtsäfte und Destillate : Häussermann Neckertenzlingen

Destillate und Liköre: Schönbuch Brennerei Nonnenmacher Pliezhausen-Gniebel

Weine: Staatliches Weingut Meersburg, Winzergenossenschaft Metzingen, Remstal Kellereien



## Schwäbisch modern

### Suppen

#### **Geflügel Kraft Brühe**

Wahlweise mit Maultasche | Griesknödel | Kräuterflädle | 6,90

### Salate

#### **Kleiner Filder Salat**

Wilde Kräuter | Apfel Quitten Vinaigrette | Kartoffel | Rohkost | Kerne | Sprossen | 7,50

#### **großer Filder Salat**

Wilde Kräuter | Apfel Quitten Vinaigrette | Kartoffel | Rohkost | Kerne | Sprossen | 14,90

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse | + 5,90

mit gebratener vegetarischer Maultaschen Rolle | +4,90

mit Tranchen vom Fairfleisch Weiderind Rücken | +9,80

mit gebratenem Geflügelbrustfilet | +7,50

### Vorspeisen

#### **Ziegen Frisch Käse**

Karamellisiert | Wilde Kräuter | confierte Tomate | Kerne | Sprossen | 14,90

Mit Rinder Rauchschenken | +4,90

#### **Aichtaler 3erlei**

Rotes Tomaten Bärlauch Pesto | Frischkäse Obatzda | Kartoffel Kräuter Schmand | Städtlesbrot | 12,90

Mit Stauferico Schinken und altem Bergkäse | +4,90

#### **Städtlesbrot schwäbisch – Vorspeise**

½ knuspriges Städtlesbrot | Schmand | Frühlingszwiebel | Räucherspeck | Bergkäse | 9,90

#### **Herbst Salat**

Wilde Kräuter | Butternut Kürbis | Kräutersaitlinge | Kirschtomaten | Gurke | Ziegen Feta | 14,90

als Hauptspeise 19,90 | mit Wildschinken + 4,90

## Schwäbisch-lecker

### **\*Maultaschen**

Allgäuer Art | Bergkäse | Braten-Jus | Röstzwiebel | Wilde Kräuter | Kartoffelsalat | 18,90  
-Vegetarisch als Maultaschen Rolle | Tomaten-Sahne Sugo | Röstgemüse | Wilde Kräuter | Kartoffelsalat

### **\*Käse Spätzle**

Butterspätzle | Bergkäse | Röstzwiebel | Käse Hippe | Wilde Kräuter | 16,90

### **Schwaben Pfännle**

Fairfleisch Strohschweine-Filet | Maultasche | Bodensee Griller | Butterspätzle | Kartoffelsalat  
Wilde Kräuter | 24,90

### **\*Schweinefilet Töpfchen**

Fairfleisch Stroh-Schweinefilet auf 2 Arten | Bacon | Waldpilzrahm | Waldpilze | Butterspätzle  
Wilde Kräuter | 26,90

### **Zwiebelrostbraten**

Rücken oder Entrecote vom Fairfleisch Weiderind | Portwein Jus | Butterspätzle | glasiertes Gemüse  
zweierlei Röstzwiebel | Rinderschinken Croutons | 34,90  
mit Röstkartoffel Drillinge +3,90

### **\*Ochsenbacken**

geschmort | vom Fairfleisch Weiderind | Portwein Jus | Butterspätzle | glasiertes Gemüse  
Wilde Kräuter | 28,90

### **Bandnudeln**

Mit Tranchen vom Fairfleisch Weiderind Rücken | Saisonale Soße | Berg Käse | Rinderschinken Croutons  
Kerne | 19,90

### **\*Schnitzel Wiener Art**

Vom Fairfleisch Strohschwein | Braten Soße | Kartoffelsalat | wilde Kräuter | 21,90  
anstelle Kartoffelsalat wahlweise mit Butterspätzle | Pommes Frites  
Bratkartoffel Drillinge + 3,90

### **Schinken Käse Schnitzel – Cordon Bleu**

nach Art des Hauses | vom Fairfleisch Strohschwein | Bergkäse | Limburger | geräucherter Kasslerhals  
Braten Soße | Kartoffelsalat | wilde Kräuter | 24,90  
anstelle Kartoffelsalat wahlweise mit Butterspätzle | Pommes Frites  
Bratkartoffel Drillingen + 3,90



## Fisch

### **Forelle Müllerin** 🐟 🍷

Fangfrisch aus dem Körschtal | glasiertes Gemüse | Mandel-Nuss-Butter | Röstkartoffel Drillinge  
Wilde Kräuter | 28,90

### **Forellenfilet** 🐟 🍷

Fangfrisch aus dem Körschtal | Weißwein Senf Sauce | glasiertes Grillgemüse | Röstkartoffel Drillinge  
Wilde Kräuter | 26,90

### **Matjes** 🐟

Glückstädter Matjes Filets ggA | Saure Sahne | Äpfel | Essiggurke | Röstkartoffel Drillinge | 20,90

## Vegetarisch | Vegan

### **\*Rote Beete** 🐟 🍷

Geräuchert | Alb-Buchweizen Risotto | Hafer Creme | Röstgemüse | Kerne | 19,90

### **Semmelknödel** 🐟 🍷

Pilzrahm | Waldpilze | Wilde Kräuter | 19,90

### **\*Maultaschen** 🐟 🍷

Gerollt | buntes Gemüse | Tomaten Sugo | Bergkäse | Kerne | Wilde Kräuter | Kartoffelsalat | 18,90

### **Bandnudeln** 🐟 🍷

Saisonale Soße | glasiertes Gemüse | Kirschtomaten | schwäbischer Mozzarella | Bergkäse | 16,90



## Knusprig fluffige Städlesbrote

Unsere Interpretation von Dinnede , Deie, Dätscher, 100% Sauerteig Weizenfladen

### **Schwäbisch** 🍷

Schmand | Frühlingszwiebel | Fairfleisch Räucher Speck | Bergkäse | wilde Kräuter | 15,90

### **Ziege** 🍷

Schmand | Frühlingszwiebel | gereifter Ziegenkäse | Birne | Honig | wilde Kräuter | 16,90

### **Paradeiser** 🍷

Tomaten Sugo | Kirschtomaten | schwäbischer Mozzarella | Bergkäse | wilde Kräuter | 16,90  
Mit Rinder Rauch-Schinken + 3,90

## Burgerversammlung

### **Aichtal Burger** 🍷 🍷

Fairfleisch Rindfleisch Paddy | herzhaftes Brötchen | Tomate | rote Zwiebel | Bacon Stripes | Cole Slaw |  
Röstkartoffel Drillinge | 20,90

Mit herzhaftem Bergkäse aus Gunzesried + 2,90 | als Doppelter Aichtaler + 5,90

### **Hennen Burger** 🍷 🍷

Zartes Label Rouge Geflügelbrust Filet | Herzhaftes Brötchen | Tomate | rote Zwiebel | wilde Kräuter  
Cole Slaw | Röstkartoffel Drillinge | 20,90

### **Wilderer Burger** 🍷 🍷

Wildfleisch Paddy 240 gr | dunkles Brötchen | gepickelte Zwiebel | Bacon-Jam | Tomate | Cole Slaw  
Röstkartoffel Drillinge | 22,90 | mit Bergkäse + 2,90 | als doppelter Wilderer | + 5,90

## Vesper

### **Aichtaler Wurst Salat** 🍷 🍷

Fairfleisch Schinkenwurst & Lyoner | Essiggurken | rote Zwiebel | Dinkel Seele | 15,90  
Mit Bergkäse und Schwarzwurst +3,90 | Mit Bratkartoffel Drillinge + 3,90

### **Saurer Käse** 🍷

Backsteinkäse aus Gunzesried | saures Dressing | rote Zwiebel | Dinkel Seele | 15,90  
Mit Bratkartoffel Drillingen + 3,90

## Süßer Abschluss

### **Kaiserschmarrn**

Fruchtkompott | Rum-Rosinen | Vanille Eis vom Sulzburg-Hof | 14,90

### **Aichtal<sup>3</sup>**

Warmes Schoko Kuchlein | Panna Cotta | Fruchtkompott | Vanille Eis | 12,90

### **Neue Liebe**

Vanille Eis | Waldfrucht | geflämmt Baiser | 12,90

### **Orangen Eis Parfait**

Shortbread | dunkles Nougat | Orange | Kakaohippe | 14,90

### **Schokoküchle**

Warm mit flüssigem Kern | Vanille Eis | geeiste Früchte | 9,90

### **Affogato**

heiß auf Eis | Vanille Eis | Espresso | Kakao Hippe | 6,90

### **Eis vom Sulzburghof in Lenningen**

1 Kugel Eis | Sorte nach Wahl | 2,50 | mit Sahne + 1,00



Liebe Gäste,

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal gerne für Auskünfte über Zutaten und Allergene zur Verfügung. Aus eigener Erfahrung können wir Ihnen hier gerne das passende Gericht anbieten!

Sollten Sie etwas auf der Karte vermissen, fragen Sie einfach beim Personal nach.

Soweit es uns unter Berücksichtigung des betrieblichen Ablaufs möglich ist, versuchen wir Ihre Wünsche zu erfüllen.

**Sie möchten jemandem eine Freude machen oder benötigen noch das passende Geschenk?**

**Bei uns erhalten Sie Gutscheine, Tickets für unsere Veranstaltungen und kulinarische Geschenke!  
Unser Personal hilft Ihnen gerne weiter.**