

Gasthaus zum
Adler

Suppen

Flädlessuppe

Grißklöschensuppe

Salate

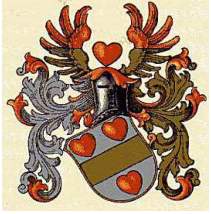
Große gemischte Salatplatte³

Kleiner gemischter Beilagensalat³

*Große gemischte Salatplatte³ mit
Schinken oder Käse und Ei*

Fisch

Lachsfilet mit Röstkartoffeln und Salatteller³



Gasthaus zum
Adler

Für den großen Hunger unserer kleinen Gäste

Kinderteller Schnitzel paniert mit Pommes frites

Kinderteller Braten mit Spätzle

Portion Spätzle mit Sauce

*Portion Pommes frites oder
Kroketten*

Paar Saiten mit Pommes

Portion Ketchup oder Mayonnaise

Eine kleine Auswahl an fleischlosen Gerichten

Gebackener Camembert mit

Salatteller³ und Toast

Gemüseschnitzel mit Salatteller³

** Käsespätzle mit Salatteller³*

** Spätzlepfanne mit Gemüse und Pilzen dazu ein
Salatteller³*

*Mit * gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie für 2€ weniger als kleine Portion.*



Gasthaus zum
Adler

Oma's Sonntagsbraten

- * *Gemischter Braten (Rind und Schwein)
mit Spätzle und Salatteller³*
- * *Gemischter Braten Jägerart mit Champignons und
Paprika, dazu Spätzle und Salatteller³*
- * *Schweinebraten mit Spätzle und Salatteller³*
- * *Rinderbraten mit Spätzle und Salatteller³*
- * *Kalbsbraten mit Spätzle und Salatteller³
wahlweise Braten- oder Rahmsoße*
- * *Kalbsnierenbraten mit Spätzle und Salatteller³*

Vom Kalb

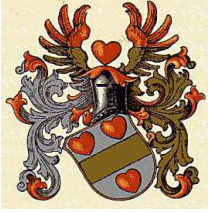
Das Kalbfleisch beziehen wir ausschließlich aus Deutschland!

- * *Kalbschnitzel natur mit Pommes frites und
Salatteller³*

*Mit * gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie für 2€ weniger als kleine Portion.*

Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen:

Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln und großem Salat



Gasthaus zum
Adler

Vom Schwein

Das Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich aus Deutschland!

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites
und Salatteller³*

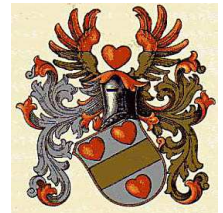
- * Schweinemedallions mit Kroketten und Salatteller³*
- * Schnitzel wiener Art vom Schweinerücken mit
Pommes frites und Salatteller³*
- * Schweinerückensteak nach Jägerart
(Champignonrahm) mit Kroketten und Salatteller³*
- * Schweinerückensteak Paprika mit Pommes frites
und Salatteller³*
- * Schweizer Käseschnitzel - mit Schinken und Käse
überbacken -, Kroketten und Salatteller³*
- * Hawaiiisteak - mit Ananas und Käse überbacken,
Kroketten und Salatteller³*

*Mit * gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie für 2€ weniger als kleine Portion.*

Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen:

Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln und großem Salat

~Inklusivpreise~



Gasthaus zum
Adler

Vom Rind

Für unsere Rostbraten und Rindersteaks verarbeiten wir das Fleisch von Angusrindern aus Argentinien!

Rostbraten und Rindersteaks braten wir grundsätzlich medium. Sie dürfen gerne auch in englisch oder durchgebraten bestellen!

- * Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller³*
- * Rostbraten Zigeunerart - mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, Spätzle und Salatteller³*

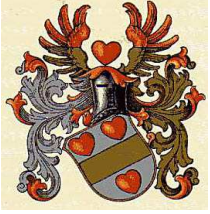
*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites und Salatteller³*

*Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Kroketten und
Salatteller³*

*Mit * gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie für 2€ weniger als kleine Portion.*

Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen:

Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln und großem Salat



Gasthaus zum
Adler

Für den kleinen Hunger

Warmer Fleischkäse mit Salatteller³

Bratwürste mit Salatteller³

*Maultaschen mit Ei geröstet oder in
der Brühe mit Salatteller³*

3 Stück

2 Stück

Toast Hawaii

3 Stück

2 Stück

Vesperkarte

Ab 18.00Uhr

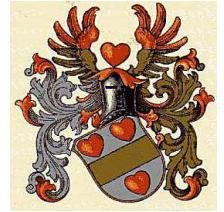
Wurstsalate

*Wurstsalat³ ~ wahlweise mit
Käse/Schwarzwurst und Brot*

Verschiedene Vesperplatten

*Weißer Schwartenmagen eingelegt in Essig³, Öl und
Zwiebeln, mit Brot*

*Vesperplatte gemischt mit gekochten Schinken,
Rauchfleisch und Käse garniert mit Butter und
Brot*

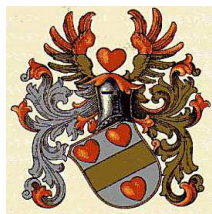


Gasthaus zum
Adler

Getränkekarte

Aperitif/Sekt

<i>Aperol Spritz³</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Campari Orange³</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Sherry medium dry</i>	<i>2 cl</i>
<i>Glas Sekt Kessler Gold</i>	<i>0,10 l</i>
<i>Glas Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,10 l</i>



Gasthaus zum
Adler

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

<i>Teinacher Gourmet spritzig, medium</i>	<i>0,25 l</i>
<i>oder naturell</i>	<i>0,75 l</i>

Softdrinks

<i>Bitter Lemon #</i>	<i>0,40 l</i>
	<i>0,20 l</i>

<i>Fanta³, Spezi³, Zitronenlimo, Cola^{3°},</i>	<i>0,40 l</i>
<i>Cola light^{3°},</i>	<i>0,20 l</i>

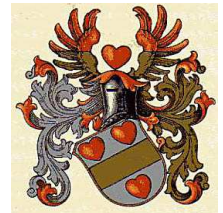
Säfte, Nektare

<i>Apfelsaft klar oder naturtrüb</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Orangen-, Multivitamin-, Grapefruit-, Traubensaft, Johannisbeer-, Sauerkirsch-, Maracujanektar</i>	<i>0,25 l</i>

Saftschorle

<i>Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>
	<i>0,25 l</i>
<i>alle anderen Saftschorle</i>	<i>0,50 l</i>
	<i>0,25 l</i>

~Inklusivpreise~



Gasthaus zum
Adler

Biere

Vom Fass (Gold Ochsen)

Bier Export 0,5 l

0,3 l

Pils 0,4 l

0,3 l

Hefe-, Kristallweizen 0,5 l

0,3 l

Kellerbier naturtrüb 0,5 l

0,3 l

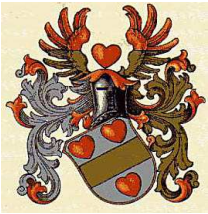
Radler 0,5 l

0,3 l

Aus der Flasche (Gold Ochsen)

Export Alkoholfrei 0,5 l

*Hefeweizen dunkel, Urtyp oder
alkoholfrei* 0,5 l



Gasthaus zum
Adler

Weine

Weinschorle

Württemberg

rot (Trollinger), weiß (Riesling),

weißherbst (Schwarzriesling)

süß oder sauer

0,25 l

Weißherbst

Württemberg

Schwarzriesling

Lehensteinsfelder

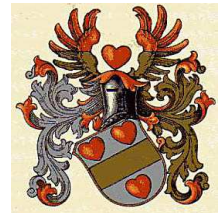
0,25 l

Baden/Kaiserstuhl

Spätburgunder

Eichstetter

0,25 l



Gasthaus zum
Adler

Weißweine

Württemberg

Riesling

Heilbronner Stiftsberg 0,25 l

Riesling trocken

Lehensteinsfelder Edition LS 0,25 l

Schloss Brackenheim 0,25 l

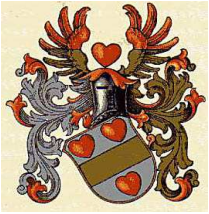
Pinot Blanc

Schloss Brackenheim 0,25 l

Baden/Kaiserstuhl

Weißburgunder

Eichstetter 0,25 l



Gasthaus zum
Adler

Rotweine

Württemberg

*Trollinger mit Lemberger
Grantschener Wildenberg*

0,25 l

*Lemberger trocken
Esslinger Schenkenberg*

0,25 l

Trollinger

Heilbronner Staufenberg

0,25 l

Trollinger trocken

Lehensteinsfelder Edition LS

0,25 l

*Schwarzriesling
Fleiner Kirchenweinberg*

0,25 l

Baden/Kaiserstuhl

Spätburgunder

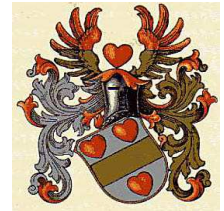
Eichstetter

0,25 l

Frankreich, Italien

Je nach Bevorratung

0,25 l



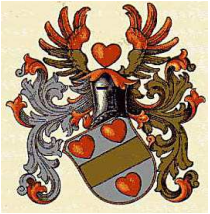
Gasthaus zum
Adler

Warme Getränke

Tasse Kaffee°
Portion Kaffee°
Cappuccino°
Espresso°
Espresso Macchiato°
Latte Macchiato°, Milchkaffee°
Glas Tee mit Zitrone oder Milch
Heiße Schokolade mit Sahne

Spirituosen

<i>Obstwasser</i>	<i>2 cl</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>
<i>Williams-Christ-Birne</i>	<i>2 cl</i>
<i>Ramazotti mit Zitrone und Eis</i>	<i>2 cl</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>
<i>Likör (Cassis, Baileys°, Eierlikör)</i>	<i>2 cl</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>



Gasthaus zum
Adler

Liebe Gäste,

*Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, unsere Speisen,
die Lebensmittelzusätze enthalten entsprechend zu kennzeichnen.
Nachfolgend finden Sie hierzu Informationen:*

Zusatzstoffe

~Phosphat

² Geschmacksverstärker

³ Farbstoff

#Chinin

° Koffein

*Bitte beachten Sie, dass diese Zusätze bereits in von uns verwendeten
Zutaten enthalten sind und nicht von uns zugesetzt werden. Weitere
Auskünfte über Zutaten oder Inhaltsstoffe erfragen Sie bitte durch
unser Personal. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Allergene

*Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten steht
Ihnen unser Personal gerne für Auskünfte zur Verfügung.*

*Sollten Sie etwas auf der Karte vermissen, fragen Sie einfach beim
Personal nach. So weit es uns unter Berücksichtigung des
betrieblichen Ablaufs möglich ist, versuchen wir Ihre Wünsche zu
erfüllen.*