

# Herzlich willkommen in Grötzingen



*Sehr geehrter Gast,*

*mit einem herzlichen „Grüß Gott“ heißen wir Sie im Gasthaus zum Adler in Grötzingen willkommen. Es freut uns sehr, dass Sie bei uns einkehren, besonders wenn es zum wiederholten Male ist. „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, sagt ein altes deutsches Sprichwort und die Freude an einem guten Mahl und Trunk ist seit eh und je den Menschen zu eigen. Wir wollen Ihnen diese Freude mit unserem Angebot aus Küche und Keller bereiten und hoffen, Sie damit zu überzeugen. 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. Soweit es uns unter Berücksichtigung des betrieblichen Ablaufs möglich ist, versuchen wir Ihre Wünsche zu erfüllen. Bitte haben Sie etwas Geduld, wenn wir zu manchen Speisen etwas länger brauchen. Wir wissen, dass Minuten vor dem Essen zur Ewigkeit werden können.*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und vor allem*

*einen guten Appetit!*

*Ihre Katrin Eßlinger und das Team vom*



**Gasthaus zum Adler**



*Alle Preise in unseren Speisekarten sind Inklusivpreise und in € (Euro)! Sie erhalten alle mit \* gekennzeichneten Gerichte für 2,- weniger als kleine Portion. Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen: Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Käsespätzle (Aufpreis +2,00) und Salat (bei Gerichten nur mit Beilage Aufpreis für großen Salat+3,50). Zusätzliche Beilagen werden mit 3,50 berechnet.*



Gasthaus zum Adler

# Heimat

**Oh welche Zauber liegen  
in diesem kleinen Wort:**

## **Daheim**

(Emanuel Geibel)

*Eingebettet zwischen Schönbuch, Filderebene und dem Neckartal befindet sich zwischen Naturschutzgebiet, Wäldern und Streuobstwiesen das Aichtal. Dieser Region fühlen wir uns sehr verbunden. Wir leben und arbeiten sehr gerne hier!*

*Unser Gasthaus befindet sich seit seiner Erbauung im Jahre 1800 in der Ortsmitte des Ortsteiles Grötzingen, das bereits seit dem 14. Jahrhundert das Stadtrecht besitzt.*

*Machen Sie doch einmal nach Ihrem Besuch bei uns einen Spaziergang durch das historische „Städtle“, besuchen Sie das traditionelle Städtlesfest im Juli oder den Nikolausmarkt rund um die Kirche am ersten Adventswochenende - es lohnt sich!*

*Ebenso liegen wir auf der Strecke des Museum-Radweges, der sich entlang der Aich durch das Tal zieht. Oder Sie machen einen Abstecher vom Siebenmühlental und nehmen im Sommer dann eine Stärkung auf unserer Gartenterrasse ein.*

*Parkplätze befinden sich in kleiner Zahl direkt vor dem Haus. Öffentliche Parkplätze finden Sie fußläufig in einigen Metern Entfernung am Friedhof, an der Mehrzweck- und Sporthalle und in der Ortsmitte. Ebenso befinden sich die Bushaltestellen Ortsmitte in unmittelbarer Nähe!*



Gasthaus zum Adler

*Ein*  
**Aperitif**  
*verkürzt Ihnen die Wartezeit!*

**Glas esecco**

von den Esslinger Weingärtnern, halbtrockener Cuvée, spritzig und fruchtig im Geschmack  
0,10 l | 4,10

**Aperol Spritz<sup>3</sup>**

Komposition aus Aperol, Kessler Gold, Soda und Orange  
0,25 l | 5,10

**Campari Orange<sup>3</sup>**

Ein Klassiker aus vergangenen Tagen  
0,20 l | 4,80

**Glas Sekt Kessler Gold sec**

aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands, frisch-fruchtiger trockener Cuvée  
0,10 l | 3,90

**Glas Kessler Gold mit Holunderblütensirup**

0,10 l | 4,30

**Glas Kessler Rosé brut**

zarte, ausgeprägte Frucht, fein ausbalanciert  
0,10 l | 4,60

**Glas Prisecco Weißduftig (alkoholfrei)**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Wiesen Obst, Holunderblüte, Kräuter  
0,10 l | 4,20

*Wer nicht über den Tellerrand blickt, sieht nur die eigene*

**Suppe.**

*(Paul Mommertz)*

**Sonntagssuppe**

(Wechselndes Angebot)

Der schwäbische Klassiker

**Flädlessuppe mit kräftiger Rinderbouillon**

4,30



Gasthaus zum Adler

*Unsere Familie ist fast ebenso lange wie das Gebäude steht,  
in diesem als Wirtsfamilie heimisch.  
Aus diesem Grunde wird bei uns*

## *Tradition*

*großgeschrieben. Wir sind ein traditionelles, familiengeführtes, gutbürgerliches, schwäbisches  
Restaurant, wo die Senior-Chefin noch in der Küche steht!*



*Hier ein kurzer Überblick aus der Familienchronik:*

*Von Johannes Künkele (\*20.08.1796-04.12.1879), Adlerwirt und Beck in Grötzingen, Sohn  
des Bürgermeisters Christoph Künkele, stammt die Adlerwirtlinie ab, die sich bis heute  
erhalten hat. Er war dreimal verheiratet. 1. mit Christiane Margarete Hörner,  
2. mit Christiane Rudolph und 3. mit Christiane Schuhmacher.*

*Der älteste Sohn Johann Jakob (\*23.03.1825) wurde wieder Adlerwirt und hatte Catherine  
Barbara Maier zur Frau. Von seinen Geschwistern wanderten Margarete  
Dorothea, Johann, Johann Georg, Christof und Daniel nach Amerika aus.*

*Als dritter Adlerwirt übernahm Johann Christian (\*16.11.1855) das Anwesen. Er war  
verheiratet mit Christiane Margarete Luz, welche Ihm vier Kinder schenkte.*

*Christian (\*17.6.1886) verheiratete sich am 1.4.1920 mit Catherine Eichenhofer, die Tochter  
des Gottlieb Eichenhofer und Katharine Höhn und baute das Gasthaus zeitgemäß aus. In den  
30er Jahren wurde u.a. der Saal angebaut. Er besaß drei Söhne  
und eine Tochter, Amalie (\*24.01.1921).*

*Amalie verheiratete sich mit Emil Wörner und bekam 3 Töchter. Sie übernahm als erste  
Adlerwirtin am 01.01.1952 den Betrieb. In den 70iger Jahren wurde der Adler unter  
Ihrer Regie gründlich renoviert.*

*1987 übernahm die Tochter Inge Brodbeck, geb. Wörner (\*14.11.1949) das Gasthaus und  
investierte Anfang der 90er Jahre in die Möblierung und die Sanitäreanlagen. 2003 wurde  
die Gartenterrasse eröffnet und 2006-2007 wurde der Adler außen energetisch saniert.*

*Als dritte Adlerwirtin hat nun deren Tochter Katrin Eßlinger, geb. Brodbeck (\*03.02.1976)  
zum 01.01.2018 die Leitung des traditionsreichen Hauses übernommen, das im Sommer 2018  
wieder einmal renoviert wurde und die neue Theke erhielt!*



Gasthaus zum Adler

*Um einen guten*

## Salat

*anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.*

*(Francois Coppee)*

### **Feldfrische, bunte Salate<sup>3</sup> von den Filderbauern**

als Beilagensalat

3,90

groß

8,70

groß, mit Schinken oder Käse und Ei

10,70

## *Eine kleine Auswahl an fleischlosen Gerichten*

*Das Leben ist wie Gemüse:  
Es schmeckt so, wie man es kocht.*

*(Dr. Mohinder Singh Jus, Homöopath)*

### **Gebackener Camembert**

mit buntem Salatteller<sup>3</sup> und Toast

9,10

### **\*selbstgemachte Gemüse-Reisbratlinge (Vegan)**

mit Quark Dip und buntem Salatteller<sup>3</sup>

10,50

### **\*Käsespätzle**

mit feldfrischen Salaten<sup>3</sup> von den Filderbauern

10,50

### **\*Spätzlepfanne**

mit Gemüse und Pilzen dazu ein bunter Salatteller<sup>3</sup>

10,70



Gasthaus zum Adler

*In aller Munde:*

# Nachhaltigkeit

*Was heißt das für uns?*

*Kurze Transportwege, Stärkung der regionalen Erzeuger und der Kulturlandschaft, Müllvermeidung, Recycling, Reduzierung des Ressourcenverbrauchs, Soziales Engagement.*


*Dies spiegelt sich folgendermaßen wider:*

*Wir versuchen, soweit es uns auch unter hygienischen Gesichtspunkten möglich ist, Müll zu vermeiden und diesen, soweit er entsteht, durch Mülltrennung der Wiederverwertung zuzuführen. Wir versuchen durch unser Nutzerverhalten den Energieverbrauch im Gebäude möglichst gering zu halten und setzen bei Neuanschaffungen von Geräten auf sparsamen Verbrauch. Hier haben wir bei unserem neuen Stromvertrag den Bezug von Klimastrom vereinbart. Unser Elektroauto fährt somit nahezu Co2 neutral.*

*Ein Wort zu unseren*

## Portionen

*Diese sind bei uns traditionell üppig bemessen und dafür sind wir bekannt. Für alle, denen diese Portionen zu groß sind haben wir mehrere **Gerichte mit einem Stern\* markiert**. Diese **erhalten Sie für 2.- weniger als kleine Portion**. Zusätzliche Teller berechnen wir mit 2,50.*

*Sollten die Portionen doch einmal zu groß sein, packen wir Ihnen den Rest gerne ein. Da wir auch hier auf Nachhaltigkeit setzen, verwenden wir mikrowelleneignete Behälter, hergestellt aus dem schnell nachwachsenden Rohstoff Zuckerrohr. Die Schale gehört zur Marke  naturesse welche*

*von der Firma  vertrieben wird.*

*Für diese Behälter erheben wir eine **Verpackungspauschale von 1,50**, von der ein Teil im Bereich soziales Engagement Gemeinnützigen und sozialen Projekten zur Verfügung gestellt wird (mehr zu den unterstützten Vereinen und Organisationen im Bereich soziales Engagement). Sie dürfen aber auch gerne im Sinne der Müllvermeidung die gute alte Tuppereschüssel mitbringen, insbesondere, wenn Sie Speisen bei uns abholen!*

*Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen:*

*Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Käsespätzle (Aufpreis +2,00) und Salat (bei Gerichten nur mit Beilage Aufpreis für großen Salat +3,50).*

*Zusätzliche Beilagen werden mit 3,50 berechnet.*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis!*



Gasthaus zum Adler

## Fisch

*Angeln ist die einzige Art von Philosophie, von der man satt werden kann.*

*(Peter Bamm)*

### **\*Lachsfilet**

mit goldgelben Röstkartoffeln

19,20

Weinempfehlung:

Grauburgunder trocken von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu

## Oma's leckere Sonntagsbraten

*Es wird mit Recht ein guter Braten  
gerechnet zu den guten Taten.*

*(Wilhelm Busch)*

### **\*Gemischter Braten (Rind und Schwein)**

mit unserer leckeren Bratensoße

13,40

### **\*Kalbsbraten**

wahlweise mit leckerer Braten- oder cremiger Rahmsauce

14,10

### **\*Opa's Lieblings-Kalbsnierenbraten wie früher**

14,50

*unsere Sonntagsbraten servieren wir mit hausgemachten Spätzle und einem bunten Salat<sup>3</sup> von den Filderbauern. Dazu empfehlen wir Ihnen den Spätburgunder aus Baden!*



Gasthaus zum Adler

## Hauptspeisen

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*  
(Winston Churchill)

Klassisch und sehr beliebt

### **echtes Wiener Schnitzel**

vom Kalbsrücken mit Pommes frites

17,30

Bierempfehlung:

Ulmer Hell von Gold Ochsen, leichtes, untergäriges Vollbier

Unser bekanntes

### **Cordon bleu**

vom Schweinerücken aus Baden-Württemberg, gefüllt mit zart schmelzendem Käse und saftigem Schinken, dazu Pommes frites

13,90

Bierempfehlung:

Gold Ochsen Hefeweizen dunkel, obergäriges Weizenbier

### **\*Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

vom argentinischen Weiderind, klassisch mit Fettrand, unseren knusprigen Zwiebeln und goldgelben Röstkartoffeln

17,50

Weinempfehlung:

Esslinger Schenkenberg, Lemberger trocken

unser beliebtes

### **Rumpsteak**

vom argentinischen Weiderind mit unserer leckeren, selbstgemachten Kräuterbutter und Pommes frites

19,50

Weinempfehlung:

Esslinger Schenkenberg, Lemberger trocken

### **\*Schnitzel „Wiener-Art“**

vom Schweinerücken aus Baden-Württemberg, mit Pommes frites

11,50

Bierempfehlung:

Original von Gold Ochsen, untergäriges Vollbier





Gasthaus zum Adler

*Einen großen Anteil bei der Nachhaltigkeit hat bei uns die*

# *Regionalität*

*Wir beziehen unsere Waren fast ausschließlich aus der näheren Umgebung und Baden-Württemberg. So unterstützen wir die Regionalen Erzeuger, den Erhalt unserer Kulturlandschaft sowie kurze Lieferwege.*

*Wir kochen saisonal und täglich frisch. Das Fleisch für unsere Wildschwein- und Rehpezialitäten beziehen wir direkt vom Jäger aus der Familie von der Schwäbischen Alb. Ebenso das Hirschfleisch vom Damwild. Hier geht unser Jäger im Schönbuch und ein- bis zweimal im Jahr in die Pfalz auf einen Truppenübungsplatz zum Jagen.*

*Die Äpfel von unseren eigenen Streuobstwiesen werden zum Teil als eigener Saft gepreßt und als Bag in Box ausgedient. Dieser Saft kann auch käuflich bei uns erworben werden. Der große andere Teil wird als Lohnobst bei der Firma Häussermann gegen Saftguthaben eingetauscht. Bei uns erhalten Sie auch den Aichtaler Apfelsaft.*

*Hier ein Auszug unserer Lieferanten:*

*Kimmich's Sauerkonserven, Aichtal-Grötzingen, Sauerkraut, Blaukraut, Essiggurken*



*Furthof Vogel, Filderstadt Harthausen,*



*Hofmann GbR, Filderstadt-Bernhausen,*



## Wenn's nur was Kleines sein soll...

### **„Arbeiter-Rostbraten“:**

In der Pfanne gebratener Fleischkäse mit unseren knusprigen Zwiebeln und Bratensoße, dazu reichen wir unseren bunten Beilagensalat<sup>3</sup>

9,70

### **Ein Paar Bratwürste**

mit leckerer Bratensoße und feldfrischen Salaten<sup>3</sup> von de Filderbauern

9,90

### **Schwäbische Herrgottsbscheißerle (Maultaschen)**

vom Metzger, wahlweise mit Ei geröstet oder in der Brühe, dazu einen bunten Beilagensalat<sup>3</sup>

2 Stück            9,50

3 Stück            10,80

## *Kleine Auswahl an Vesper*

*(Abends erhältlich)*

### **\*Wurstsalat<sup>3</sup>**

wahlweise auch mit Käse (Schweizer) oder Schwarzwurst (Schwäbischer), mit Brot vom Bäcker

Stückle gereicht

8,20

### **Schwäbische Vesperplatte**

mit Neckartaler Rohschinken, gekochtem Schinken und verschiedenem Käse, dazu Butter und Brot vom Bäcker Stückle

8,90



Gasthaus zum Adler

*Ein weiterer Punkt der Nachhaltigkeit:*

# Soziales Miteinander und Engagement

*Gute Mitarbeiter zu finden ist in Zeiten des Fachkräftemangels sehr schwierig. Dennoch haben wir ein tolles Team mit vielen langjährigen Mitarbeitern im Hause. Dies erreichen wir zunächst durch einen anständigen Umgang und gerechte Bezahlung oberhalb der Mindestlohngrenze. Wir versuchen Urlaubswünsche und Freizeit so gut es geht im Sinne der Mitarbeiter zu gestalten. Auch aus diesem Grunde haben wir die Öffnungszeiten vor einigen Monaten angepasst. Leider sind wir trotz der guten Stimmung im Team mit Personal nicht allzu üppig bestückt, so dass wir Gesellschaften außerhalb unserer Öffnungszeiten erst ab 25 Personen annehmen können.*

*Wir bitten hier um Ihr Verständnis.*

*Wir unterstützen die ortsansässigen und umliegenden Vereine und gemeinnützige Organisationen, die eine tolle Arbeit leisten und somit einen wertvollen Beitrag zu unserer Gesellschaft leisten. Wir stehen den Vereinen seit Jahren auch für diverse Versammlungen und Festivitäten sehr gerne zur Verfügung.*

*Hier ein Überblick der unterstützten Vereine und Organisationen:*



Sängerbund Grötzingen

*insbes. Abteilung  
Grötzingen*



Baby-Notarztwagen Felix



Anna

Unterstützung krebskranker Kinder e.V.



## Alkoholfreie Getränke

### *Mineralwasser*

#### **Teinacher Gourmet spritzig, medium oder naturell**

0,75 l	4,30
0,50 l	3,80
0,25 l	2,30

### *Softdrinks*

#### **Bitter Lemon<sup>34</sup>**

0,40 l	3,90
0,20 l	2,40

#### **Fanta<sup>3</sup>, Spezi<sup>3</sup>, Zitronenlimo, Coca Cola<sup>35</sup>, Cola light<sup>35</sup>,**

0,40 l	3,30
0,20 l	2,20

#### **Teinacher Genuß-Limo, verschiedene Sorten<sup>3</sup>**

0,33 l	3,20
--------	------

### *Säfte, Nektare*



#### **Apfelsaft klar (Aichtaler Apfelsaft) oder naturtrüb (eigener Saft aus Bag in Box solange Vorrat reicht, alternativ Aichtaler Apfelsaft)**

0,25 l	2,50
--------	------

#### **Orangen-, Multivitamin-, Traubensaft, Johannisbeer-, Sauerkirsch-, Maracujanektar**

0,25 l	2,70
--------	------

#### **Saftschorle**

#### **Apfelsaftschorle klar (Aichtaler Apfelsaft) oder naturtrüb (eigener Saft aus Bag in Box solange Vorrat reicht)**

0,50 l	3,20
0,25 l	2,20

#### **alle anderen Saftschorle und Holunderschorle**

0,50 l	3,40
0,25 l	2,40



Gasthaus zum Adler

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

*Bei uns erhalten Sie Gutscheine!  
Unser Personal hilft Ihnen gerne  
weiter.*



Gasthaus zum Adler

## Bier<sup>6</sup>



### *Vom Fass*<sup>6</sup>

#### **Original, Radler**

Untergäriges Vollbier

0,5 l            3,30

0,3 l            2,50

#### **Kellerbier naturtrüb hell, Radler vom Kellerbier**

Untergäriges Vollbier

0,5 l            3,50

0,3 l            2,80

#### **Pils**

Untergäriges Vollbier

0,4 l            3,40

0,3 l            2,60

#### **Hefeweizen, Kristallweizen, Heferadler, Colaweizen**

Obergärige Weizenbiere

0,5 l            3,50

0,3 l            2,80

### *Aus der Flasche*<sup>6</sup>

#### **Export Alkoholfrei**

0,33l            2,60

#### **Hefeweizen dunkel, Hefeweizen Urtyp oder Hefeweizen alkoholfrei**

0,5 l            3,50

#### **Kellerbier naturtrüb dunkel**

0,5 l            3,50

#### **Oxx alkoholfreies Radler (nur in den Sommermonaten verfügbar)**

0,33 l            3,00

#### **Helles**

leichtes, Untergäriges Vollbier

0,5 l            3,30



Gasthaus zum Adler

*unsere feine Auswahl an*  
**Wein**<sup>6</sup>

## *Weinschorle*<sup>6</sup>

*Württemberg*

**rot (Trollinger), weiß (Riesling), rosé (Weißherbst Schwarzriesling)**

**süß oder sauer**

0,25 l            3,00

## *Rosé/Weißherbst*<sup>6</sup>

*Württemberg*

**Lehensteinsfelder Schwarzriesling Weißherbst,**

Qualitätswein, mild, lieblich, duftig mit fruchtigem Ausdruck nach roten Früchten.

0,25 l            4,20

0,10 l            2,60

1,00 l            16,30

*Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste:*

**Lemberger Weißherbst Sankt M trocken**

Qualitätswein von den Winzern aus Gugglingen-Cleebronn. Vielschichtige Beerenaromen auf der Zunge mit vitaler Fruchtsäure .

0,25 l            5,60

0,10 l            4,20

0,75 l            16,50

*Baden/Kaiserstuhl*

**Eichstetter Spätburgunder Weißherbst**

Qualitätswein vom Weingut Kiefer. Süße, samtige Frucht, nuancenreiches Spiel aus Säure und Süße.

0,25 l            4,30

0,10 l            2,70

1,00 l            16,70



Gasthaus zum Adler

## Weißweine<sup>6</sup>

### Württemberg

#### Heilbronner Stiftsberg Riesling

Qualitätswein, halbtrocken. Rassiger Weißwein mit lebendig-kernigem Charakter.

0,25 l	4,10
0,10 l	2,50
1,00 l	15,90

#### Lehensteinsfelder Edition LS Riesling, trocken

Qualitätswein. Zarter, fruchtiger Charakter, eleganter Säure-Restzuckerspiegel.

0,25 l	4,20
0,10 l	2,60
1,00 l	16,30

#### Schloss Brackenheim Riesling QbA, trocken

Filigran, frisch und lebendig mit ausdrucksvoller Frucht.

0,25 l	5,40
0,10 l	3,80
0,75 l	15,90

### Unser Gäste-Liebling:

#### Edition WEISSER - Grauburgunder QbA, trocken

Von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu. Gehaltvoller, jugendlich-frischer Weißwein mit angenehmen Fruchtaromen.

0,25 l	5,90
0,10 l	4,30
0,75 l	17,40

#### Pinot Blanc Schloss Brackenheim, trocken

Gehaltvoll, füllig, dicht, dezent fruchtig, saftig mit gut eingebundener Säure.

0,25 l	5,70
0,10 l	4,10
0,75 l	16,80

### Baden/Kaiserstuhl

#### Eichstetter Weißburgunder QbA Feinherb

vom Weingut Kiefer. Lieblich, eleganter Wein mit Aromen von heimischen Früchten, anregende Süße und Säure.

0,25 l	4,30
0,10 l	2,70
1,00 l	16,70





Gasthaus zum Adler

## *Rotweine*<sup>6</sup>

### *Württemberg*

#### **Fleiner Kirchenweinberg, Schwarzriesling**

Qualitätswein. Lieblich, mild, dennoch kräftig und fruchtig mit dezenten Tanninen.

0,25 l	4,30
0,10 l	2,70
1,00 l	16,70

#### **Heilbronner Stiftsberg, Trollinger**

Qualitätswein halbtrocken. Fruchtige Aromen vollreifer Früchte, harmonisch eingebundene Säure, zarte Tannin Struktur

0,25 l	4,40
0,10 l	2,80
1,00 l	17,10

#### **Grantschener Wildenberg, Trollinger mit Lemberger**

Qualitätswein halbtrocken. Harmonischer Cuvée mit frischer Eleganz und farbintensiver Fülle, Aromen dunkler und heller Beerenfrüchte.

0,25 l	4,70
0,10 l	3,10
1,00 l	18,30

#### *Unser Gäste-Liebling:*

#### **Esslinger Schenkenberg, Lemberger trocken**

Qualitätswein, perfekt zu Wildgerichten, kräftig und Körperreich mit einer beeindruckenden Geschmacksfülle - erdig, beerig, würzig.

0,25 l	5,00
0,10 l	3,30
1,00 l	19,50

#### **Lehensteinsfelder Edition LS, Trollinger trocken**

Qualitätswein, ausgewogener milder Charakter, Aromen hellroter Früchte, kerniges Gaumenspiel.

0,25 l	4,70
0,10 l	3,10
1,00 l	18,30



Gasthaus zum Adler

## Rotweine<sup>6</sup>

### Württemberg

*Für alle, die das Besondere Lieben:*

#### **EPOS Merlot QbA trocken,**

Von den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, südliches Temperament, Duft nach Beeren und Steinobst, harmonisch eingebettet in die rauchigen und holzigen Noten des Barriques.

0,25 l	7,40
0,10 l	5,60
0,75 l	21,90

*Der Schwäbische Südländer:*

#### **Acolon Sankt M trocken,**

Von den Winzern aus Cleeborn-Gügglingen, Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder, fülliger, herzhaft und würziger Wein mit einer Saftigen Harmonie.

0,25 l	6,70
0,10 l	5,10
0,75 l	19,80

*Baden/Kaiserstuhl*

#### **Eichstetter Spätburgunder QbA**

halbtrockener Klassiker vom Weingut Kiefer, tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen.

Feste geradlinige Struktur mit herber Säurefrische.

0,25 l	4,60
0,10 l	3,10
1,00 l	18,00

*Frankreich*

#### **Cote du Rhône, Réserve de la Couronne, Tulette**

Cuvée von Syrah und Grenache, fruchtig ausgewogener Wein mit samtig weichen Tanninen

0,25 l	5,40
0,10 l	3,80
0,75 l	15,90



Gasthaus zum Adler

## *Warme Getränke*

Tasse Kaffee<sup>5</sup>

2,40

Portion Kaffee<sup>5</sup>

4,40

Cappuccino<sup>5</sup>

2,80

Espresso<sup>5</sup>

2,10

Espresso Macchiato<sup>5</sup>

2,30

Latte Macchiato<sup>5</sup>

3,00

Milchkaffee<sup>5</sup>

3,10

Glas Tee mit Zitrone oder Milch

2,30

Heiße Schoki mit Schweizer Schokolade

3,00

Glühwein, frisch aufgebriht

4,50



Gasthaus zum Adler

## *Obstbrände<sup>6</sup> und andere Spirituosen<sup>6</sup>*



Obst-Brand

2 cl 2,60

Kirschwasser

2 cl 2,70

Eierbirne

2 cl 3,00

Schönbuchteufel (Kräuter-/Gewürzlikör)  
mit Zitrone und Eis

2 cl 3,70

Schönbuchengel (Trüffellikör) oder Himbeerlikör

2 cl 3,30

Haselnuss-Brand

2 cl 3,30

Ramazotti mit Zitrone und Eis

2 cl 3,50

Fernet Branca

2 cl 3,00

Likör (Cassis, Eierlikör)

2 cl 3,10

Linie Aquavit

2 cl 3,40

Himbeergeist (Weiss, Schwarzwald)

2 cl 2,70



Gasthaus zum Adler

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

*Zusatzstoffe:*

- <sup>1</sup>Phosphat*
- <sup>2</sup> Geschmacksverstärker*
- <sup>3</sup> Farbstoff*
- <sup>4</sup> Chinin*
- <sup>5</sup> Koffein*
- <sup>6</sup> Alkohol*

*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 wie:*

- Weizen*
- Milch*
- Ei*
- Soja*
- Nüsse*

*sind in verschiedenen Gerichten enthalten!*

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