

FASNACHT

MENÜ ADLER

27 FEBRUAR - 05 MÄRZ

FASNACHT VORSPEISE

Ruppaner Bier (0,3 l) 3.90

FASNACHT VERSTÄRKUNG

Käse Wurstsalat 9.-

Bratwurst mit Pommes 10.-

Curry-Wurst mit Pommes 11.-

Käse Spätzle 12.-

Gulaschsuppe 9.-

Leberkäse mit Kartoffelsalat 12.-

FASNACHT NACHTISCH

Bier vom Fass (0,5 l) 4.80

Hinweis zur Fasnacht im Adler Gasthaus

Unsere offizielle Eröffnung ist am **6. März**, doch wir nutzen die Fasnachtszeit, um die Allmannsdorfer*innen kennenzulernen. Ohne grosse Werbung – einfach und in geselliger Runde mit einem Fasnachts-Spezial.

FASNACHT

GETRÄNKE ADLER

27 FEBRUAR - 05 MÄRZ

HAUSBIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Ruppaner Export	3.90	4.80
Ruppaner Pils	3.90	4.80
Ruppaner Hefeweizen hell	3.90	4.80

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

	Brauerei	
Schimmele“ naturtrübes Pils BIO	Ruppaner	4.-
Helles „Fischerin vom Bodensee“ Weizen alkoholfrei	Ruppaner Maisel	4.- 4.50
Helles Starkbier BIO-Bock	Ruppaner	4.-
Hefe-Weizen dunkel	Ruppaner	4.80

FASNACHT SONDERGETRÄNKE

	2 cl
Kleiner Feigling - „Für alle, die sich gross fühlen wollen!“	2.50
Jägermeister – „Der Hirsch bringt dich in Stimmung!“	2.50
Saurer Apfel – „Ein Schluck und du tanzt auf den Tischen!“	2.50
Berliner Luft – „So frisch wie der Morgen danach!“	2.50
Tequila 🍹 – „Weil irgendwann jeder nach Mexiko will!“	3.-

FASNACHT GETRÄNKE ADLER

27 FEBRUAR - 05 MÄRZ

FASNACHT WEINE

	0,2 l
Weissburgunder trocken, QW I Staatsweingut Meersburg	7.-
Rosé Schloss Rheinburg I Weingut Schloss Rheinburg	7.-
Schorle Weiss, Schorle Rosé	5.-

FASNACHT LONGDRINK

	0,2 l
Jacky Cola	8.-
Cuba Libre	8.-
Gin Tonic	8.-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaftschorle natürtrüb	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.-	-

WASSER

	0,5 l	0,75 l
Classic mit Kohlensäure	5.-	7.-
Naturelle ohne Kohlensäure	5.-	7.-

FASNACHT GETRÄNKE ADLER

27 FEBRUAR - 05 MÄRZ

Willkommen im neuen Adler Gasthaus!

Nach der Fasnacht erwartet Sie eine moderne Landgasthof-
Küche – Deutsche Küche 2.0. Wir verbinden klassische
Gerichte mit neuen Akzenten, setzen auf saisonale
Spezialitäten und tägliche Empfehlungen.

Freuen Sie sich auf feine Fleischgerichte, Fisch am Tisch
filetiert und regionale Schmankerl – begleitet von einer
sorgfältigen Auswahl an Weinen.

Genießen Sie echte Gastlichkeit und hochwertige Zutaten.
Reservieren Sie jetzt beim Personal einen Tisch für die
Eröffnung am 6. März!

Allergen-Kennzeichnung:

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel,
5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein,
11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose,
d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüsse

Spezi: 4)7)8)9)10)11)

Fanta: 4)7)9)

Coke Zero und Coke light: 4)7)8)9)10)11)12)

Eistee: 4)