



ADLER

GASTHAUS

Salatvariationen

	€
Wir servieren unsere Salate mit unserem Hausdressing	
Kleiner gemischter Salat , Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten	5,50
Salat Gärtnerin	10,20
großer gemischter Salat, mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten	
Salat Fischerin	14,90
gemischter Salat mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet	
Salat Bodensee	15,20
gemischter Salat mit Zanderknusperle und hausgemachter Remoulade	
Salat Hähnchen	
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,70

Vegetarisch

Gemüse Quiche an Salatbouquet	13,50
Allgäuer Kässpätzle	
mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salatbouquet	12,50

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten	21,90
an Mandelbutter mit Brokkoli und Salzkartoffeln	



ADLER

GASTHAUS

Für unsere Kleinen

€

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	10,40
Portion Pommes-frites mit Ketchup und Mayonnaise	5,10
Chicken Nuggets mit Pommes-frites	6,90

Fleischiges

Weißer Bratwurst ^{4,6} mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	9,90
Filetteller Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce dazu Mandel Brokkoli und hausgemachten Spätzle	18,90
Zwiebelrostbraten ca. 200 g (Rohgewicht) medium gebraten mit Röstzwiebeln und Rotweinsauce dazu hausgemachte Spätzle	26,90
Rumpsteak ca. 200 g (Rohgewicht) medium gebraten mit Café de Paris Sauce und Kroketten mit kleinem Salat	25,50
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem gemischtem Salat	15,30
Cordon Bleu paniertes Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes und kleinem gemischtem Salat	18,20
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Rösti und buntes Marktgemüse	16,90
Saure Leberle gebratene Rinderleber mit Bratkartoffeln (solange Vorrat reicht)	13,90
Portion Gemüse als Beilage	4,50



ADLER

GASTHAUS

Vesper

Saure Leberle vom Rind mit Bauernbrot	11,50
Wurstsalat ^{2,4,6} mit Bauernbrot	9,90
Wurstsalat ^{2,4,6} mit Bratkartoffeln	12,90
Schweizer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Emmentaler Käse und Bauernbrot	10,90
Schweizer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Emmentaler Käse dazu Bratkartoffeln	13,90

Zum Schluß

Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,10
Gemischtes Eis	4,20
Coupe Danemark	6,50
1 Kugel Bourbon Vanille-, Schoko- oder Erdbeer Eis	1,60
Portion Sahne	1,50
Extra Beilage	4,50
Extra Soße	1,50
Beilagenwechsel	1,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen eine separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.