



Liebe Gäste, herzlich Willkommen im „s'Michele“!

Wir freuen uns, euch im Restaurant des Hotel Adler Köstlichkeiten nach unserem Gusto aus Produkten, die wir lieben und den Ideen, die sich in unseren Köpfen entfalten, servieren zu dürfen!

Wir arbeiten mit frischen Produkten von bevorzugt regionalen Erzeugern wie der Metzgerei Nagel in Schwäbisch Gmünd, der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft, der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat, unserem Freund und Weinliebhaber Daniel Hasert aus Winterbach, und vielen anderen begeisternden Persönlichkeiten, die uns Tag für Tag mit erstklassiger Ware versorgen!

Handarbeit ist für uns besonders wichtig, deshalb werden annähernd alle Produkte, die wir euch servieren, angefangen vom Kartoffelsalat und unseren einmalig leckeren Kalbsmaultaschen über unsere schwäbischen Nudeln und zahlreichen Soßen bis hin zu verschiedenen Eiskreationen und traditionellem Kaffeegebäck mit nur sehr geringem Convenience - Einsatz von uns hergestellt!

Wir wünschen euch viele genussvolle Momente in unserem Restaurant!

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch, Freitag und Samstag	12 bis 14 Uhr 17 bis 22 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Sonntag	12 bis 14 Uhr

Zur Einstimmung

Prosecco	0,1	5,-
verschiedene Geschmacksbilder von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat		
Cremant de Limoux, Sieur d'Arques	0,1	8,-
Unsere wie wir finden sehr gute Alternative zu Prosecco		
Aperol Spritz		8,-
Hannah (die Schwester des Hugo liebt Zitronen)		7,-
Sommertraum (Pfirsich, Passionsfrucht, g'spritzter Rose)		8,-
Orangentraum		6,-
Martini		6,-
Sherry		6,-
Portwein		6,-
Bitterer Johann		7,-
(Himbeerstampf, Cassis, Johannisbeersaft und Cabernet Sauvignon)		
Alkoholfreier Hauscocktail		6,-
Bombay Gin mit Tonic		9,-
Hendricks Gin mit Tonic		10,-
Monkey oder GinSTR mit Tonic		14,-

Unser Überraschungsmenü

Lasst uns wissen, worauf Ihr verzichten solltet oder möchtet
und wir überraschen euch gerne mit unseren Kreationen...

Möchtet Ihr Laktose- oder Glutenfrei essen?
Habt Ihr heute keine Lust auf Fisch oder Krustentiere?
Liebt Ihr Innereien, Schmorgerichte, Lamm oder Wild?
Darf es ein vegetarisches oder veganes Menü sein?
Sprecht mit uns und lasst euch überraschen!

Nur über Fruchtzuckerunverträglichkeiten
müssen wir nochmal Nachdenken...

2 - Gänge - Menü	32,- €
3 - Gänge - Menü	39,- €
4 - Gänge - Menü	49,- €
5 - Gänge - Menü	62,- €
6 - Gänge - Menü	75,- €

**Wir bitten um Verständnis, das wir Bestellungen für das große Menü
nur bis 20 Uhr entgegen nehmen können!**

Wasser

Gerolsteiner naturell oder prickelnd	0,25	2,-
	0,75	5,-

Softgetränke

Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2	3,-
Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Süßer Sprudel	0,3	3,-
Eistee	0,3	3,-

Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja- oder Johannisbeersaft	0,3	4,-
Saftschorle	0,3	3,-

Bier

Pilsener und kleines Bier	0,3	3,-
Dunkles, Hefe- oder Kristallweizen, Biermischgetränke	0,5	4,-

Weine

<u>Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg</u>	0,1	0,2	0,75
2020 Rebhuhn Riesling trocken „Rainbow Edition“	4,-	7,-	22,-
2020 Bentz Rose' Cuvee Q.b.A trocken	4,-	7,-	23,-

<u>Weingut J. Ellwanger, Winterbach, Württemberg</u>			
2016 Hebsacker Lichtenberg Riesling Eiswein (0,375)			38,-
2018 Weissburgunder GG VDP Großes Gewächs Q.b.A trocken			58,-
2017 Hades Zweigeltrebe Q.b.A trocken			59,-

<u>Weingut Knauß, Weinstadt, Württemberg</u>			
2018 Signatur weiß Q.b.A trocken	4,-	8,-	28,-
2018 „Pure Eleganz“ Q.b.A trocken	5,-	9,-	32,-

Kleine Gaumenfreuden vorweg

„Blättriges Kraftfutter“

Jahreszeitliche Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Röstkernkrokant
(klein) 5,- (groß) 10,-

„fast roh“

kurzgebeiztes Saiblingsfilet mit gebratener Zucchini und Passionsfruchtmarinade
14,-

„Garnelensalat“

Salat von der Rotgarnele mit Krustentierschaum
15,-

„das Rind trifft Pfifferlinge“

Handgeschnittenes Tatar vom Rindvieh mit Pfifferlingen
16,-

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder, Weingut Köbelin

„die Gänseleber und der Pfirsich“

Handgemachte Gänsestopfleberterrine mit gepfeffertem Pfirsich und geröstetem Nussbutterbrioche
18,-

Unsere Weinempfehlung: Albalonga Beerenauslese, Weingut Finger

Weingut Maier, Schwaikheim, Württemberg

2017 Merlot Q.b.A trocken 4,- 8,- 28,-

Weingut Albrecht Schwegler, Korb, Württemberg

2018 Chardonnay - Grauburgunder Q.b.A trocken 42,-

Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart, Württemberg

2019 Sauvignon Blanc *** Q.b.A trocken 5,- 9,- 32,-

Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden

2019 Weissburgunder Q.b.A trocken 5,- 9,- 30,-

2019 Grauburgunder „Hand in Hand“ Q.b.A trocken 38,-

2019 Rose' Q.b.A 35,-

2017 Spätburgunder „Hand in Hand“ Q.b.A trocken 39,-

Weingut Köbelin, Eichstetten, Baden

2019 Grauer Burgunder Kabinett Q.b.A trocken 5,- 9,- 32,-

Weingut Graf Metternich, Durbach, Baden

2018 Chardonnay Spätlese Q.b.A trocken 35,-

Georg Meier, Weyher, Pfalz

2019 Scheurebe Q.b.A trocken 29,-

2016 Cabernet Sauvignon 5,- 9,- 32,-

Weingut Finger, Eimsheim, Rheinhessen

2018 Albalonga Herrgottspfad Beerenauslese (0,5) 36,-

Nur mit dem Löffel genießen

„Karottensuppe“

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer mit gebeiztem Saibling
6,-

„Pfifferlingssuppe“

Schaumsuppe von Pfifferlingen mit Gemüsechips und Brioche-croustons
6,-

Es braucht nicht immer Fleisch

„der Grüne Genuss für alle Schwaben“

Unsere grünen Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
11,-

„gefülltes Kräuterflädle“

Kräuterflädle mit Rahmlauch und gebratenen Pfifferlingen
14,-

<u>Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kremstal</u> 2020 Riesling Jakobsweg DAC				36,-
<u>Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark</u> 2019 Sauvignon Blanc Ried Steinriegl				45,-
<u>Cantina Tramin, Alto Adige, Südtirol</u> 2019 Gewürztraminer				45,-
<u>Bodegas Volver</u> 2019 Madame Bobalu	3,-	5,-		18,-
<u>Paco de Vallegarcia, Montes de Toledo</u> 2018 Petit Hipperia VdT	5,-	9,-		32,-
<u>Weingut Marco Parusso, Monforte d'Alba, Piemont</u> 2018 Nebbiolo Langhe DOC				42,-
<u>Querciavalle, Castelnuovo Berardenga, Toskana</u> 2016 Chianti Classico DOCG	4,-	8,-		28,-
<u>Domaine de la Solitude, Martillac, Rhone</u> 2018 Cotes du Rhone AOP	5,-	9,-		32,-

Hauptsächliches

„vom Kalb schmeckt's einfach besser“

Unsere Kalbsmaultaschen mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat
13,-

„Michel's Schnitzel“

In Briochebröseln gebackenes Schnitzel mit Kartoffel - Gurkensalat
(Gerne auch als klassisches **Jägerschnitzel** mit Butterspätzle)
vom Schwein 14,- (19,-) oder vom Kalb 22,- (27,-)

„Rinderbäckle“

In Vanillesoße geschmorte Rinderbäckchen mit Vanillekarotten und Butterspätzle
20,-

„die Sauerei mit den Pfifferlingen“

Dreierlei vom Schwein (Bäckchen, Filet und Bauch)
mit Rahmpfifferlingen und Kräuterbandnudeln
21,-

„Gut abgehangen“

Rinderrippenzwischenstück mit getrüffeltem Lauchgemüse und Buabaspitzla
29,-

„der zeitlose schwäbische Klassiker mit den Zwiebeln“

Unser Rostbraten mit Spätburgundersoße, Rieslingzwiebeln und schwäbischen Nudeln
vom Rinderrücken 23,- oder vom Rinderfilet 30,-

„Pfeffersteak“

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln
30,-

„der Kabeljau und der Senf“

Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfsoße, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln
28,-

Geröstet und Gemahlen

Kurzer schwarzer **Kaffee**

2,-

Milchhaltige Kaffeegetränke

3,-

Unsere Obstbrände, Grappe, Whiskey und Cognac

Cöxle, Erdbeergeist, Himbeergeist, Haselnuss von Steinhauser 4,-

Jägermeister 4,-

Honig Willi, Theurer 5,-

„Mäxle“: Holunderblüte, Zitrone, Williamsbrand 5,-

Merlot di Nonino 5,-

Merlot Tresterbrand Barrique, Ellwanger 7,-

Chivas Regal 6,-

Laphroig 8,-

Slyrs Whiskey Sauternes, Lantenhammer 8,-

Hennessy 6,-

Remy Martin 6,-

Süße Verführung

Hausgemachtes Milcheis

Vanille / Kokos / Weisswein - Buttereis / Passionsfrucht und Karotte
3,-

Hausgemachte Sorbets

Apfel / Mango / Himbeer und Rote Bete
3,-

„Pfirsich Melba mal anders“

Pfirsich - Creme Brulee mit Himbeersorbet
6,-

„Erdbeeren“

Erdbeersalat mit hausgemachtem Sorbet
8,-

„nicht nur Schokolade“

Mus von weißer Schokolade mit Passionsfruchtgelee und Mangokompott
8,-

„Fallengelassener Schokoladenkuchen“

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Erdbeersalat und Weisswein - Buttereis
12,-