

## Vorspeisen

---

Strauchtomaten auf Rucolasalat  
mit Büffelmozzarella und Balsamicoglace  
dazu Ciabatta  
€ 12,50

Bruschetta  
geröstete Weißbrotscheiben  
mit Olivenöl, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Grana Padano  
€ 5,90

Kleiner Salatteller  
mit Balsamico - Hausdressing  
€ 6,00

Großer Salatteller  
mit Balsamico – Hausdressing  
€ 8,50

## aus dem Suppentopf

---

Rindfleischbrühe  
mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse  
€ 6,20

Tomatencremesuppe  
mit Kartoffelcroutons und Hirtenkäse  
€ 6,20

## Kindergerichte

---

Spätzle mit Rahmsauce  
€ 4,50

Spaghetti mit Tomatensauce  
€ 4,50

Portion Pommes mit Ketchup und Majo  
€ 4,50

Chicken Dinos mit Ringelpommes  
€ 8,50

Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes  
€ 8,50

## Vegetarisch

---

Feine Bergkäse Schlutzer  
gefüllt mit Ricotta und Bergkäse auf Rahmspinat  
und geschmolzenen Kirschtomaten  
€ 15,50

Hausgemachte  
Rucolagnocchi auf Tomaten - Kohlrabigemüse  
€ 15,80

## Schwäbisch gut und „Klassiker“

---

„Adlerteller“  
Filet von Rind, Schwein und Pute in kräftiger Rahmsauce  
mit Butterspätzle und Serviettenknödel  
€ 23,50

Allgäuer Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat  
€ 12,90

Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle  
und „Uhls“ Saitenwürstchen  
€ 13,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes – Frites  
€ 15,50

Wiener Kalbschnitzel in Knusperpanade  
mit Wildpreiselbeeren und Wirtshauspommes  
€ 26,50

# Schwäbisch gut und „Klassiker“

---

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelkroketten  
€ 18,50

Zwiebelrostbraten  
vom deutschen Weiderind  
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln  
€ 29,50

Härtsfelder Sauerrahmbraten  
mit hausgemachten Spätzle und Eisbergsalat  
€ 20,50

Rosa Lammrückenfilet  
in Kräuter - Knoblauchjus  
auf Tomaten – Zucchini Gemüse  
und gebackenen Dauphinékartoffeln  
€ 26,50

## Fisch

---

Gegrilltes Wolfsbarschfilet  
auf Lauchrahm – Rucolanudeln mit Karottengemüse  
€ 23,80

Garnelen – Kartoffelpfanne  
mit roten Zwiebeln, Kaiserschoten und Kirschtomaten  
€ 24,50

Große Salatschale mit gebratenem Fisch und Garnele  
dazu Ciabatta  
€ 18,50

Verehrter Gast

À la Carte finden Sie eine Vielfalt unserer qualitätsbewussten Küche,  
die bodenständig, ausschließlich frische Produkte verarbeitet.  
Bei größeren Gruppen empfehlen wir, Ihre Auswahl möglichst **nicht zu  
verschieden zu wählen**, denn  
jedes Gericht wird eigens für Sie zubereitet und braucht entsprechend Zeit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und einen guten Appetit.

# Vesper

---

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurke,  
Tomate und Roggenbrot  
€ 11,50



**NEU** Härtsfelder „rustika“ **Burger**  
mit saftigem Angusrind, hausmacher Sauce, Bacon und Cheddarkäse  
dazu Wirtshauspommes  
€ 13,50

Gebratener Leberkäse  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln  
€ 12,80

Italienische Pasta  
mit Bolognesesauce und Grana Padano  
€ 8,80

Adlers Currywurst  
mit Twister – Pommes  
€ 9,50

Salatvariation  
mit gebratenen, pikanten Putenbruststreifen und Ciabatta  
€ 13,90

## Dessert

---

Gebackene Apfelküchle  
in Zimt - Zucker und Vanillerahmeis  
€ 7,20

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit cremigen Walnusseis und Sahne  
€ 7,50

Erfrischendes **Zitronensorbet** „Italiano“  
in der Zitronenfruchtschale serviert  
€ 5,00

Cremiges **Kokosnusseis**  
in der Kokosshale serviert mit frischen Erdbeeren  
und Schokoladensauce  
€ 6,20

1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren  
€ 4,50

1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
€ 4,50

Gemischtes Eis mit Sahne  
Erdbeere- , Vanille und Schokolade  
€ 5,80

