

Vorspeisen

Rote Beetecarpaccio
mit Zupfsalat, Kürbiskerne und Hirtenkäse
mariniert mit Balsamicodressing und Ciabatta
€ 11,80

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 Maultaschen und Wurzelgemüse
€ 6,20

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Knuspergarnele und Schnittlauch
€ 7,50

Kindergerichte

Spätzle mit Rahmsoße
€ 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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
auf Karotten – Kohlrabigemüse
€ 16,50

Kürbisravioli
auf Rahmwirsing mit gerösteten Walnüssen
€ 16,50

Schwäbisch gut und „Klassiker“

„Adlerteller“
Filet von Rind, Schwein und Pute in kräftiger Rahmsauce
mit Butterspätzle und Serviettenknödel
€ 22,50

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

Wenn auf Ihrem Teller etwas übrig bleibt, bieten wir Einwegverpackung für 1,00 € an.

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

Ofenfrischer Entenbraten
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
€ 20,50

Zarter Rehbraten
mit gebackenen Dauphinkartoffeln, Brokkoligemüse
und Wildpreiselbeeren
€ 23,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet
auf Kürbis - Wirsinggemüse
und Schnittlauchkartoffeln
€ 24,80

Wolfsbarschfilet gebraten
auf Lauchrahmnudeln
€ 25,50

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
€ 10,50



„Schwäbisches Vesperpfännle“
mit grober Bauernbratwurst und zartem Zwiebelbauch
auf Weinsauerkraut und Roggenbrot
€ 12,50

Gebratener Leberkäse
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
€ 12,80

Spaghetti
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

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
€ 5,90

Warmer Schokoladenkuchen
mit Pistazienlikör und Schlagrahm
€ 7,50

1 Kugel Zitronensorbet mit Prosecco
€ 5,90

1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren
€ 4,50

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

