

Herzlich Willkommen im Gasthof Adler



Unser Haus ist seit über 80 Jahren in Familienbesitz
und wir freuen uns Sie hier begrüßen zu können.

Unser Gasträum bietet bis zu 80 Sitzplätze,
davon kann im Nebenraum mit ca. 40 Personen gefeiert werden.
Außerdem haben wir noch eine überdachte Terrasse mit weiteren 30 Sitzplätzen.

Unser Haus verfügt auch über Fremdenzimmer mit 18 Betten.
Diese sind teilweise komplett mit Dusche und WC ausgestattet.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns.

Unsere Produkte kommen immer frisch aus der Region
und von uns bekannten Lieferanten.

Unsere Küche bietet Ihnen
Wochentags (16.30 - 21.00 Uhr)
und zusätzlich am Samstag und Sonntag (11.30 bis 14.00 Uhr)
warme Gerichte.
Donnerstag Ruhetag
Haben Sie spezielle Terminwünsche dann sprechen Sie bitte mit uns.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit

Ihre Familie Fischer mit Team

Vorspeisen



Kleiner gemischter Salatteller ^{1,5}	3,50
Großer gemischter Salatteller ^{1,5}	5,80
Salatteller mit warmen Putenstreifen ^{1,5}	8,20
Schwäbischer Salatteller ^{1,5} Bunter Salat mit gebratenen Maultaschen	8,00

Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe	3,50
Fleischbrühe mit Kräuterflädle	3,00

Schwäbische Gerichte

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Salat ^{1,5}	18,80
Maultaschen mit Butter und Röstzwiebeln dazu Salat ^{1,5}	8,40
Fleischkäse mit Spiegelei und Brot	6,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal

Hauptspeisen



Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat ^{1,5}	12,50
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat ^{1,5}	13,20
Medaillons vom Schweinefilet an Champignon - Rahmsoße mit Spätzle und Salat ^{1,5}	15,50
Medaillons vom Schweinefilet an Knoblauchbutter mit Kroketten und Salat ^{1,5}	15,50
Putenschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat ^{1,5}	13,80
Putensteak mit Kräuterbutter und Salat ^{1,5}	12,00

Fisch

Baramundifilet mit Reis und grüner Pfeffersoße	10,60
Lachssteak aus der Pfanne mit Kräuterbutter und Grillgemüse	15,80

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{1,5}	10,50
Käsespätzle mit Salat ^{1,5}	8,20
Hausgemachte Spinat-Käse-Knödel mit Ratatouille Gemüse	9,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal

Kleine Speisen



Senioren Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat ^{1,5}	11,50
Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	9,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und kleinem Salat ^{1,5}	10,80
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{2,5,9}	7,50
7 Chicken Wings mit Pommes frites	7,40
Portion Spätzle mit Soße	2,80
Portion Pommes frites	2,80

Warme Seele

Adler Seele Schinken, Rauchfleisch, Essiggurken, Zwiebeln und Käse ^{1,2,3,4,5,10}	4,80
Warme Seele mit Schinken oder Rauchfleisch belegt und Käse überbacken ^{1,2,3,4,5,10}	4,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal

Toast



Champion Toast mit Schinken, Käse und Cocktailsoße <small>1,2,3,4,5,10</small>	7,40
Toulouser Toast mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken <small>1,2,3,4,5,10</small>	7,20
Strammer Max Bauernbrot, Rauchfleisch, Käse und Spiegelei <small>1,2,3,4,5,10</small>	6,50
Jäger Toast Schweinefilet mit Champignons und Käse überbacken <small>1,2,3,4,5,10</small>	9,50
Toast nach „Adler Art“ Kleines Putenschnitzel, Tomaten und Knoblauch mit Käse überbacken <small>1,2,3,4,5,10</small>	9,30

Vesperkarte

Rauchfleischteller mit Brot <small>2,9</small>	7,70
Hausmacherteller mit Brot <small>1,2,3,4,5,9,10</small> mit Schinkenwurst, weißer - und roter Schwartenmagen, Leberwurst, Rauchfleisch, geräucherte Schinkenwurst und Käse	7,50
Wurstsalat mit Brot <small>1,2,9</small>	7,60
Wurstsalat Schweizerart mit Brot <small>1,2,9</small>	8,50
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot <small>2,9</small> mit Schinkenwurst, weißer - roter Schwartenmagen, geräucherte Schinkenwurst, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	8,80
Saurer Schwartenmagen mit Brot <small>2,9</small>	7,50
Bauernwurst mit Brot <small>10</small>	4,40
Paar Saitenwürste mit Brot <small>10</small>	4,40

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50
Hausgemachte Cappuccino Parfait	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke



Afri Cola ^{1,11} , Bluna ¹ , Bluna Mix ^{1,11}	0,2 l	1,90
Afri Cola ^{1,11} , Bluna ¹ , Bluna Mix ^{1,11}	0,4 l	2,60
Afri Cola Light ^{1,2,9,11}	0,33 l	2,60
Bad Dürheimer Mineralwasser Classic	0,2 l	1,70
Bad Dürheimer Mineralwasser Classic / Medium	0,5 l	2,40
Bad Dürheimer Mineralwasser Naturell	0,4 l	2,40
Schlenkerhof Apfelsaft	0,2 l	1,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	1,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,60
Schlenkerhof Orangensaft	0,2 l	2,10
Orangensaftschorle	0,2 l	2,10
Orangensaftschorle	0,4 l	2,80
Schlenkerhof Traubensaft	0,2 l	2,10
Traubensaftschorle	0,4 l	3,00
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,10
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal

Heiße Getränke

Tasse Kaffee „	1,80
Portion Kaffee „	3,20
Latte macchiato „	3,50
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch „	2,50
Espresso „	1,80
Heiße Schokolade mit Sahne	2,20
Glas Tee	1,40
<small>Schwarz-, Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Hagenbutten- mit Hibiscus, Kräutertee</small>	
Portion Tee	2,20
Glas Glühwein	2,50

Spirituosen

Martini Bianco (Aperitif)	5 cl	15%	2,20
Weis Alte feine Willams Christbirne	2 cl	40%	1,90
Obstwässerle	2 cl	40%	1,70
Specht Wald - Himbeeregeist	2 cl	40%	1,70
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	40%	1,70
Stettener Edelkirsch Likör	2 cl	20%	1,70
Berentzen Apfelkorn	2 cl	20%	1,50
Malteser Aquavit	2 cl	40%	1,90
Ramazzotti Amaro	2 cl	30%	2,10
Verpoorten Eierlikör	2 cl	20%	1,70
Jägermeister	2 cl	35%	1,70
Doornkaat Kornspezialität	2 cl	38%	1,70
Mariacron Weinbrand	2 cl	36%	1,70
Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	40%	1,90

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
 Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
 Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
 bei unserem Servicepersonal



Fassbier:

Ott Spezial	0,3 l	2,50
Ott Spezial	0,5 l	3,00

Flaschenbier:

Schussenrieder Hefeweizen	0,5 l	3,00
Schussenrieder Hefeweizen leicht	0,5 l	3,00
Schussenrieder Dunkels Hefeweizen	0,5 l	3,00
Schussenrieder Pilserner	0,33 l	2,70
Schussenrieder Mein Helles Alkoholfrei	0,5 l	3,00
Farny Kristallweizen	0,5 l	3,00
Farny Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,00

Biermixgetränke:

Radler süß / sauer	0,3 l	2,50
Radler süß / sauer	0,5 l	3,00
Cola Weizen ^{1,11} Hefe / Kristall	0,5 l	3,00
Radler Weizen Hefe süß / sauer Kristall süß / sauer	0,5 l	3,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste
bei unserem Servicepersonal

Weißweine 0,25 l



Hausner Jupiterberg Riesling trocken, Württemberger Qualitätswein	4,00
Hagnauer Sonnenufer Müller - Thurgau, Bodensee/Baden Qualitätswein	4,00
Hagnauer Sonnenufer Müller - Thurgau trocken, Bodensee/Baden Qualitätswein	4,00

Rotweine 0,25 l

Lauffener Württembergischer Qualitätswein	3,80
Hausner Jupiterberg Trollinger trocken, Württemberger Qualitätswein	4,00
Hausner Jupiterberg Trollinger mit Lemberger, Württemberger Qualitätswein	4,00
Königschaffhauser Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst, Badischer Qualitätswein	4,20

Flaschenweine

Königschaffhauser Vulkanfelsen 0,25 l Spätburgunder Rotwein trocken, Badischer Qualitätswein	4,50
Melini Chianti 0,25 l Plan Del Masso Italien D.O.C.	4,50
Merlot 0,7 l Teresa Rizzi Italien I.G.T.	10,00

Sekt

Superb 0,2 l Piccolo halbtrocken	3,80
Superb 0,7 l Flaschengärung, halbtrocken	14,00

Unsere Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.
Auf Anfrage bekommen Sie die Allergenen Liste bei unserem Servicepersonal

Cocktails

Pina Colada 5,50
Karibisch, cremig, süß, mit Jamaika Rum, Kokos und Ananas

Sex on the Beach 5,50
Verführerisch mit Pfirsichlikör, Wodka, Zitrone, Orange und ein Hauch von Grenadine! 1

Swimming Pool 5,50
Urlaub zum trinken, fruchtig - frisch mit Blue Curacao, Wodka, Jamaika Rum, Coconut Cream und Ananas. 1

Tequilla Sunrise 5,50
Charaktervoller Klassiker mit Tequilla, Orange, Zitrone und Grenadine. 1

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada 5,00
Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos 2.

Tropical Mystery 5,00
Fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Bananen, Kiwi, Ananas und Maracuja, geheimnisvoll durch einen Hauch Kakao. 1,2

Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe sind laut Lebensmittelgesetz erlaubt:

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoffe
3. Mit Nitritpöckelsalz / Nitrat
4. Mit Antioxidationsmittel
5. Mit Geschmacksverstärker
6. Geschwefelt
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Süßungsmittel (n)
10. Mit Phosphat
11. Koffeinhaltig