

Änderungen vorbehalten



Ostersonntag
&
Muttertag geöffnet



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Menü

(ohne Salat € 40,00 / ohne Suppe € 42,00)

Bunter Blattsalat in mit mariniertem Spargel

* * *

Karotten-Ingwer-Suppe

* * *

*Rehragout mit Preiselbeeren
Mandelbrokkoli und Semmelknödelknödel*

* * *

Walnussparfait mit Zimtpflaumen

EUR 49,00

Als nächstes im ADLER:

Ostersonntag und Muttertag mittags geöffnet!

* * *

Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch

Immer in der letzten Woche des Monats

Nächstes Mal von Di. 24.03. bis Sa. 28.03.2026 gibt es Gerichte aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Urgroßmutter Agathe Stützle: Kalbsbries, Saure Kuttel, Schweinsbäckle, Aufbruch vom Reh und mehr...

Änderungen vorbehalten



Ostersonntag
&
Muttertag geöffnet

*Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch
(Agathe Stützle)*

...immer in der letzten Woche des Monats

<i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>Geschmorte Schweinsbäckle in Schwarzbiersauce mit Schmorgemüse und feinen Nudeln</i>	€ 21,50
<i>„Aufbruch“ vom Reh mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat</i>	€ 23,00
<i>„Agathes Dreierlei“ Gekochte Rinderzunge, Kalbsbries und Schweinsbäckle mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 29,00
<i>Kalbsbries, in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 28,00

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



Ostersonntag
&
Muttertag geöffnet

Suppen – Salat - Vorspeisen



Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 7,00
Karotten-Ingwersuppe mit Croutons	€ 7,50
Gemischter Salat	€ 7,00
Bunter Blattsalat	€ 6,00
Hausgemachte Zanderklößchen auf Blattspinat mit Safransauce	€ 14,00

Fisch & Vegetarisches






Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfkruste auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln	€ 27,00
Zanderklößchen auf frischem Blattspinat, Safransauce und feinen Nudeln	€ 26,00
Bärlauchrisotto mit zweierlei Spargel und Schmortomaten	€ 18,00

Änderungen vorbehalten



Ostersonntag
&
Muttertag geöffnet

Fleischgerichte und Wild aus eigener Jagd

-  Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 22,00
- Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites € 21,00
- Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln € 25,50
-  Zwiebelrostbraten vom **BIO**-Rind mit hausgemachten Spätzle € 31,00
-  **Rehragout mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Semmelknödeln** € 25,00
-  Schweizer Wurstsalat mit Brot / Bratkartoffeln € 13,50 / 16,50
-  Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle € 17,50

Unsere Rotweinempfehlung

2022er Hagnauer Burgstall
Spätburgunder
Bodensee, Winzerverein Hagnau eG
0,1l 5,20 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

2024er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €

Änderungen vorbehalten



Ostersonntag
&
Muttertag geöffnet

Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 9,50
Walnussparfait mit Zimtpflaumen	€ 11,50
Dessertvariation	€ 14,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 7,80

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie **Beilagenänderungen** nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch **kleinere Portionen** machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.