

Änderungen vorbehalten



Muttertag geöffnet!



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

Frühlings-Menü

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

Spargelsalat in Tomaten-Kräutervinaigrette

* * *

Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons

* * *

*Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
Gratinierte Rahmkartoffeln und Speckbohnen*

* * *

*Warme Quarkklößchen mit süßen Bröseln
Erdbeer-Rhabarber-Ragout*

EUR 49,00

Als nächstes im ADLER:

Muttertag mittags geöffnet!

* * *

Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch

Immer in der letzten Woche des Monats




Nächstes Mal von Di. 28.04 bis Sa. 02.05.2026 gibt es Gerichte aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Urgroßmutter Agathe Stütze: Kalbsbries, Saure Kuttel, Schweinsbäckle, Aufbruch vom Reh und mehr...

Änderungen vorbehalten






Muttertag geöffnet!

Suppen – Salat - Vorspeisen

	Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 7,00
	Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 8,00
	Gemischter Salat	€ 7,00
	Bunter Blattsalat	€ 6,00
	Spargelsalat in Tomaten-Kräutervinaigrette	€ 13,00
	...zusätzlich mit Gwigger Landrauchschenken	€ 16,00

Fisch & Vegetarisches

	Gebratenes Lachsforellenfilet (Fam. Durach, Alttann) in Limetten-Kapernbutter, Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln	€ 27,00
	Bärlauchrisotto mit zweierlei Spargel und Schmortomaten	€ 19,50
	Portion Ravensburger Spargel mit zerlassener Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise und Kartoffeln <u>oder</u> Kräuterflädle	€ 24,00
	<i>...und auf Wunsch dazu...</i>	
	<i>Schinkenteller (geräuchert und gekocht)</i>	€ 8,00
	<i>2 Schweinemedailleurs</i>	€ 10,00
	<i>kleines Rumpsteak, 120g</i>	€ 14,00
	<i>kleines Wiener Schnitzel</i>	€ 11,00

Änderungen vorbehalten



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

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
Gratinierte Rahmkartoffeln und Speckbohnen

€ 24,50

Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln € 26,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln € 25,00



Zwiebelrostbraten vom **BIO**-Rind mit hausgemachten Spätzle

€ 31,00



**Geschmorter Wildschweinbraten mit Preiselbeeren,
hausgemachte Bärlauchspätzle**

€ 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



Muttertag geöffnet!

Süßes

Warme Quarkklößchen mit süßen Bröseln auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout	€ 11,00
Hausgemachtes Stracciatella-Parfait auf Beerenmark	€ 10,50
Crème Brûlée mit Früchtegarnitur	€ 9,50
„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.