



Änderungen vorbehalten



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

* * *

Flädlesuppe

* * *

Saltimbocca (vom Kalb)

Buntes Gemüse und feine Nudeln

* * *

Warme Quarkklößchen mit süßen Bröseln

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

EUR 49,00

Als nächstes im ADLER:

Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch




Immer in der letzten Woche des Monats

Nächstes Mal von Di. 23.06. bis Sa. 27.06.2026 gibt es Gerichte aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Urgroßmutter Agathe Stützele: Kalbsbries, Saure Kuttel, Schweinsbäckle, Aufbruch vom Reh und mehr...






Änderungen vorbehalten

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 Landrauchschinken	€ 16,00


Fisch & Vegetarisches

	Gebratenes Lachsfilet in Limetten-Kapernbutter, Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln	€ 27,00
	Orangerisotto mit Burrata und süßen Chilitomaten	€ 18,50
	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

Fleischgerichte und Wild aus eigener Jagd

-  Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 22,00
- Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites € 21,00
-  Marinierter Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette (kalt) mit Bratkartoffeln € 19,00
- Saltimbocca (vom Kalb) auf Sherryrahm, buntes Gemüse und Tagliarini € 26,50
-  Zwiebelrostbraten vom **BIO**-Rind mit hausgemachten Spätzle € 31,00
-  **Medaillons vom Wildschweintrücken mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen und hausgemachten Brotknöpfe** € 32,00
-  **Rehgeschnetzeltes in Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzle** € 25,00
-  Schweizer Wurstsalat mit Brot / Bratkartoffeln € 13,50 / 16,50

Unsere Rotweinempfehlung

2022er Hagnauer Burgstall
Spätburgunder
Bodensee, Winzerverein Hagnau eG
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,40 €

Unsere Weißweinempfehlung

2023er Müller-Thurgau
Qualitätswein, trocken
Weingut Aufricht,
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,40 €



Änderungen vorbehalten

Süßes

Warme Quarkklößchen mit süßen Bröseln auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout	€ 11,00
Hausgemachtes Stracciatella-Parfait mit frischen Beeren	€ 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.