Adler
GASTHOF
★ ★ ★

WILD IN DEN HERBST

Feines aus eigener Jagd

KULINARISCHER KALENDER
Oktober 2026 bis März 2027

OKTOBER
2026

Dienstag, 6.10. bis Samstag, 24.10.2026

WILD IN DEN HERBST

Feines Wild aus eigener Jagd

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Wildkraftbrühe mit Rehleber-Klößchen € 8,50
- Hausgemachte Wildterrine an herbstlichen Blattsalaten mit Sc. Cumberland € 13,00
- Deftige Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und gemischtem Salat € 17,50
- Dreierlei vom Wild mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle € 28,00
- Wildschweinrücken-Medaillons mit Preiselbeersauce, Mandelbrokkoli und Brotknöpfle € 34,00
- **Vegi:** Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen € 17,50
- Süße Verführung im Glas, aber „wild“ mit Espresso oder Hausgebranntem € 6,90

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

Weinempfehlung:
2024er „Red'n Dry“ Weingut Hörner 0,75l € 26,00

Di. 27.10. bis Sa. 31.10.2026

SPEZIALITÄTEN AUS UROMA´s KOCHBUCH

Saure Kutteln – Schweinsbäckle – Kalbsbries – u.v.m.
Immer in der letzten Woche des Monats!

NOVEMBER
2026

Donnerstag, 5.11. bis Samstag, 21.11.2026

Bretagne, Bordeaux und Baskenland

Spezialitäten von der französischen Atlantikküste

43. Int. Spezialitätenwochen Bad Waldsee

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Austern nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung
- Bretonische Zwiebelsuppe € 8,00
- Coq au vin € 21,00
- Gebratene Riesengarnelen auf Safranreis mit französischer Knoblauch-Paprika-Mayonnaise € 25,00
- Glasig gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf Ratatouille mit Meersalz-Kartoffeln € 33,00
- Mousse au chocolat / Crème brûlée / franz. Käse
- **Vegi:** Gefüllte Aubergine mit Tomaten-Olivensauce und gebratener Polenta € 17,00

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

10 % auf die Gesamtrechnung Ihrer Weihnachtsfeier im Januar/Februar 2027!

Wenn Sie Ihre Jahresabschlussfeier im Januar/Februar 2027 abhalten und diese noch bis Dezember 2026 buchen, erhalten Sie ab 15 Personen 10 % Rabatt auf die Gesamtrechnung!

NOVEMBER
2026

ENTE GUT – GANS NOCH BESSER!

Leckere Enten- und Gansgerichte gibt's bei uns ab dem 24. November bis zum 23. Dezember.

- ½ Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödeln € 27,00
- Portion Gänsebraten mit Gänsejus, Blaukraut und Kartoffelknödeln € 33,00 p.P.

GANZE GANS AUF RÄDERN

Unser Angebot für den Genuss zu Hause!
Ganze Gans gefüllt, mit Gänsejus, Rotkraut, Kartoffelklößen und Bratapfel.
Für 4 Personen 149,00 €
Für 6 Personen 204,00 €
Ganze Ente für 2 Personen 56,00 €
Bitte mind. 48 Stunden vorher bestellen!

Komplettpreis zum Selbstabholen.
... oder natürlich gemütlich bei uns im ADLER!

Auch als „kalte Kiste" für Weihnachten zum selber fertigmachen für zu Hause.

Di., 24.11. bis Sa. 28.11.2026

SPEZIALITÄTEN AUS UROMA´s KOCHBUCH

DEZEMBER
2026

...weiter geht´s mit

ENTE GUT – GANS NOCH BESSER!

bis 23.12.2026

ADVENTSMENÜ

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons
* * *
Maronencremesuppe
* * *
Konfierte Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
* * *
Hausgemachtes Walnussparfait mit warmen Apfelküchle

3-Gang-Menü € 37,00 / 4-Gang-Menü € 44,00

UNSER WEIHNACHTS-GESCHENK AN SIE

Bei Ihrem Besuch im Dezemeber schenken wir Ihnen unseren **„2für1" Gutschein**

Heiligabend geschlossen
1. Weihnachtsfeiertag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr (nur Menü)
2. Weihnachtsfeiertag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr (nur Menü)
und 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr à la carte

JANUAR
2027

Vom 27.12. bis 4.1.2027 geschlossen.
Ab Dienstag 5.1.2027 sind wir wieder für Sie da!

Denken Sie dran, Ihren **WEIHNACHTS-GUTSCHEIN** in der Zeit vom 5.1.2027 bis 26.2.2027 jeweils Dienstag bis Freitag einzulösen. Reservierung unter 07524 - 9980

Freitag, 8.1. bis Samstag, 23.1.2027

HEISSE ÖFEN
Traditionelle Schmorgerichte

Hier ein Auszug aus unserem Angebot:
- Boeuf Bourgignon vom BIO-Rind, klassisch mit Schalotten, Karotten, Champignons und Speck € 24,00
- Sauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödeln € 22,50
- Wildschweinragout aus eigener Jagd mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle € 24,00
- **Vegi:** Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouille mit hausgem. Kartoffelkrusteln € 19,00
- Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis € 9,50

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

Letzte Januar-Woche

SPEZIALITÄTEN AUS UROMA´s KOCHBUCH
Saure Kutteln – Schweinsbäckle – Kalbsbries – u.v.m.
Immer in der letzten Woche des Monats!

FEBRUAR
2027

Wir sind dann mal weg...
Betriebsferien von Do. 4.2. bis Mo. 15.2.2027.
Ab Dienstag, 16.2.2027 sind wir wieder für Sie da!

Dienstag, 16.2. bis Samstag, 6.3.2027

FISCH AHOI
Feine Fischspezialitäten

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
- Austern auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit
- „Moules frites“ Miesmuscheln mit Pommes frites € 18,00
- Mediterrane Fischsuppe mit Rouille und Weißbrot € 24,00
- Fettuccine in Krebssauce mit gebratenen Riesengarnelen € 25,00
- Gebratenes Skreifilet unter der Senfkruste, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 27,00

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

Di. 23.2. bis Sa. 27.2.2027

SPEZIALITÄTEN AUS UROMA´s KOCHBUCH

Verschenken Sie Genuss
Ein Gutschein vom Gasthof Adler
Die besondere Geschenkidee
...zum Geburtstag...zum Hochzeitstag
...zu Valentin

MÄRZ
2027

Noch bis Samstag, 6.3.2027

FISCH AHOI

Do. 11.3. bis Gründonnerstag, 25.3.2027

CORDON BLEU-FESTIVAL

Die neue Aktion im Adler

Hier ein Auszug aus unserem Angebot:

- Alle Cordon Bleus wahlweise mit Pommes frites, Rosmarinkartoffeln oder buntem Salat
- „Classic“ Schweine-Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse € 19,00
- „Ladies-Style“ von der Pute, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto € 19,50
- „Hütten-Cordon Bleu“ vom Schwein, gefüllt mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Bergkäse in Kräuterpanade € 19,50
- **„Vegi-Style“** Kartoffel-Cordon Bleu mit Spinat-Fetakäse-Füllung € 18,00

...und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

Di. 23.3. bis Sa. 27.3.2027

SPEZIALITÄTEN AUS UROMA´s KOCHBUCH

Saure Kutteln – Schweinsbäckle – Kalbsbries – u.v.m.
Immer in der letzten Woche des Monats!

Ostersonntag mittags geöffnet
Weißer Sonntag für Erstkommunion mittags geöffnet

HABEN SIE SCHON AN DIE RESERVIERUNG IHRER WEIHNACHTSFEIER GEDACHT?

Wenn Sie Ihr Weihnachtsfeier-Essen bei uns im Gasthof Adler reservieren, erhalten Ihre Gäste und Mitarbeiter, die bei uns essen, von uns **einen Gutschein für 2 Hauptgerichte Ihrer Wahl aus unserer Speisekarte und das günstigere oder ein gleichwertiges Hauptgericht ist für Sie kostenlos!**

Diesen Gutschein können Sie nach Ihrer Weihnachtsfeier in der Zeit von 5.1.2027 bis 26.2.2027 jeweils Dienstag bis Freitag einlösen.

ALL INKLUSIVE FEIER „WEIHNACHTSMANN“

ab 10 Personen

- **3-Gang Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl)**
- **3 Std. Getränkepauschale (z.B. 18h bis 21h)**
- **PLUS unseren tollen Weihnachtsgutschein**

zum Preis von € 55,00 pro Person

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen (à la carte, Weihnachtsmenüs oder Buffet). Weitere Infos und Reservierungen: **Weihnachtsmann-Hotline 07524 9980**

Adler
GASTHOF
★ ★ ★

Gasthof Adler
Alexander Bösch
Bundesstraße 15
88339 Bad Waldsee

Telefon: 07524 9980
E-Mail: info@hotel-gasthaus-adler.de
www.hotel-gasthaus-adler.de

Dienstag bis Samstag 17:00 - 23:00 Uhr
(Küche von 17:30 - 21:00 Uhr)
Sonntag und Montag Ruhetag

Als Landzunge-Betrieb stehen regionale Produkte aus Allgäu-Oberschwaben im Mittelpunkt der Speisekarte. Allgäuer Weiderind, Buchmanns Landschwein und Wild aus dem eigenen Jagdrevier treffen auf internationale Zutaten.

Die Küchencrew um Inhaber Alexander Bösch bietet ein breites Repertoire – vom bodenständigen Vesper über feine Wildgerichte bis zu kreativen Desserts. Dazu servieren wir Bier aus Oberschwaben, passende Weine und Zwetschgenwasser aus eigener Brennerei.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Bösch und das Team vom ADLER

Unsere Kooperationspartner

Landzunge
Das Beste aus der Region

Südland Köche · Ausgezeichnet 2026 ·

Unsere Werbepartner

Früchte Jork

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben