Gasthaus Adler

Saison im Adler

Aktuell aus der Küche

Vorspeisen

Maronencremesuppe *V*
Haselnuss | Eingelegte Zwiebel | Milchschaum

1,9

11,00

Kürbis
Garnele | Ziegenkäse | Walnuss

2,9,10,11

16,00

W 2025 Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/10,00

Hauptspeisen

Schweinekotelett
Rahmwirsing | Schnittlauch-Kartoffelstampf | Portweinjus

2

29,00

Auf Wunsch auch Natur möglich

R 2023 Spätburgunder Kaiserstuhl, Landerer, Baden, 0,2l/9,00

Edelhirschgulasch
Topfenspätzle | Pastinake | Preiselbeere

1,2

28,00

R 2025 Lagrein Rubeno, Andrian, Südtirol, 0,2l/12,00

Risotto mit Karamellisierter Marone *V*
Birne | Walnuss | Fetakäse | Wildkräuter

2,6,9,10

21,00

W 2025 Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/8,50

V = vegetarisch VG = vegan

Gasthaus Adler

Unsere Klassiker

Zum Ankommen

Bauernbrot & Hausgemachter Dip *V*
Vier Scheiben Bauernbrot | Schnittlauch | Meersalz
1,2
3,50
Vier Scheiben Bauernbrot pur: 3,00
Adler Kellerbräu | Naturtrübes Kellerbier vom Fass, 0,5l/6,00

Vorspeisen

Adler Vorspeisenplatte
Eine wechselnde Auswahl unserer aktuellen Vorspeisen zum Teilen
11,00 pro Person
Ab 4 Personen | Kleine Suppe vorweg + 6,00

Rindertatar
Curry | Mirabelle | Pumpernickel
2,9,10
19,00
W 2024 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Feldsalat *VG*
Geschmorte Birne | Walnuss
6,9,10
14,00
W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Zweierlei Avocado *VG*
Rote Beete | Staudensellerie
1,3,8,9
15,00
W 2025 Sauvignon Blanc, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/10,00

Handkäsesalat *V*
Apfel | Zwiebel | Walnuss | Schmand
2,9,10
14,00
W 2025 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50

Vorspeisensalat *VG*
Tomate | Gurke | Radieschen | Kerne | Hausdressing
9,10
9,00

Suppe

Consommé
Markklößchen | Wurzelgemüse
1
10,00

V = vegetarisch VG = vegan

Gasthaus Adler

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeer | Kresse

1,3,6,9

31,00

W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Cordon Bleu
Kartoffel-Gurkensalat | Comté | Bauernschinken | Preiselbeer

1,2,3,6,9

25,50

Adler Kellerbräu | Naturtrübes Kellerbier vom Fass, 0,5l/6,00

Backhendl Salat
Backhendl | Pflücksalat | Kartoffel-Gurkensalat | Kerne

1,3,9

21,00

Auf Wunsch als Vorspeise serviert: 14,00

W 2025 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Wachau, 0,2l/10,00

Frankfurter Schnitzel vom Kalb
Speck-Bratkartoffel | Grüne Soße | Preiselbeer

1,2,6

28,00

W 2025 Riesling R3, Corvers Kauter, Rheingau, 0,2l/8,50

Lachs
Risotto | Marone | Kürbis | Kernölschaum

2

26,00

W 2024 Chardonnay Muschelkalk, Klump, Baden, 0,2l/13,00

Kürbisknödel *V*
Kernölschaum | Eingelegter Kürbis

1,2,3,9

22,00

Auf Wunsch als Vorspeise serviert: 15,00

W 2025 Grauer Burgunder, Gröhl, Rheinhessen, 0,2l/8,50

Zum Abschluss reichen wir Ihnen gerne unsere Dessertkarte.

V = vegetarisch VG = vegan

Gasthaus Adler

Allergeneinformation

1. Glutenhaltiges Getreide / - erzeugnisse
2. Milch / - erzeugnisse
3. Eier / - erzeugnisse
4. Fisch / - erzeugnisse
5. Soja / - erzeugnisse
6. Senf / - erzeugnisse
7. Lupine / - erzeugnisse
8. Sellerie / - erzeugnisse
9. Schwefeldioxid / Sulfite
10. Nüsse / - erzeugnisse
11. Schalenfrüchte / - erzeugnisse
12. Weichtiere / - erzeugnisse
13. Sesam / - erzeugnisse
14. Krebstiere / - erzeugnisse

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Steuern.