



Oktober - November

Menü 1

Vorspeise

Vorspeisensalat

Pflücksalat | Tomate | Gurke | Hausdressing

oder

Rindertatar

Mandel | Frankfurter Kräuter | eingelegte Zwiebel

Suppe

Blumenkohlsuppe

Grüner Apfel | Kerbelöl

oder

Consommé vom Tafelspitz

Kräuterfrittaten | Kaspressknödel

Hauptgang

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel- Gurkensalat | Kresse | Preiselbeeren

oder

Auf der Haut gebratener Zander

Zweierlei Bohne | Schmorzwiebel- Schaum

oder

Adlers Knödel Dreierlei (Spinat | Wald Pilz | Rote Bete)

Schnittlauch | Salbei Butter | Bergkäse

Nachspeise

Kaiserschmarrn

Apfelmus | Walnüsse

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €





Oktober – November

Menü 2

Vorspeise

Adlers Handkäs Salat

Rote Zwiebel | Apfel | Walnuss | Sauerrahm

oder

Gebeizter Lachs

Eingelegte Gurke | Staudensellerie | Wildkräuter

Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe

Waldpilze | Petersilien Öl

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken

Bohnen | Speck | Tomate | Kartoffelstampf

oder

Lachs

Wilder Brokkoli | Risotto | Zitrone

oder

Geschmorter Blumenkohl

Dattel | Curry | Wildkräuter

Nachspeise

Schokoladenmousse

Zwetschgen Röster | Vanille Knusper

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

Dezember - Januar

Menü 1

Vorspeise

Feldsalat

Birne | Speck | Walnuss

oder

Rindertatar

Marone | Perlzwiebel | Liebstöckel

Suppe

Maronensuppe

Rote Zwiebel | Petersilien Öl

oder

Kalbs Essenz

Fleischstrudel | Schnittlauch

Hauptgang

Edel Hirsch Gulasch

Rotkraut | Brezelknödel | Preiselbeeren

oder

Seesaibling

Wurzelgemüse | Kartoffelragout | Majoran

oder

Spinat- Ricotta Ravioli

Bergkäse | Baby Spinat | Peperoncini

Nachspeise

Mousse von weißer Schokolade

Birne | Minze

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €





Dezember- Januar

Menü 2

Vorspeise

Winter Pflücksalat

Rote Bete | Marone | Staudensellerie

oder

Lachstatar

Kürbissalat | Rotkohl | Limette

Suppe

Kürbiscrème Suppe

Kürbiskerne | Milchschaum

oder

Wild Essenz

Geräucherte Entenbrust | Petersilie

Hauptgang

Rosa Entenbrust

Spitzkohl | Weiße Bohnencreme | Orangensoße

oder

Kabeljau

Kürbis | Polenta | Schmorzwiebel- Schaum

oder

Risotto

Waldpilze | Bete | Rucola

Nachspeise

Kaiserschmarrn

Beerenragout | Vanilleeis

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

März – April

Menü 1

Vorspeise

Rindertatar

Frankfurter Kräuter | eingelegte Zwiebel | Eigelb
oder

Vorspeisensalat

Tomate | Gurke | Radieschen | Hausdressing

Suppe

Süßkartoffelcremesuppe

Curry | Sellerie

oder

Consommé vom Tafelspitz

Kräuterfrittaten

Hauptgang

Kalbsrücken

Grüner Spargel | Thymian | Kartoffelstampf

oder

Seesaibling

Waldpilze | Safran | Risotto

oder

Geschmorter Blumenkohl

Dattel | Wildkräuter

Nachspeise

Kaiserschmarrn

Apfelmus | Walnüsse

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

März – April

Menü 2

Vorspeise

Gebackene Garnele

Quinoa | Sellerie | Sauerrahm

oder

Rote-Bete-Salat

Walnuss | Ziegenkäse | Honig | Kerne

Suppe

Brokkoli Suppe

ingelegter Kohlrabi | Kräuteröl

oder

Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel | Wurzelgemüse

Hauptgang

Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Kresse

oder

Frische Bandnudeln

Garnelen | Hummersoße | Tomatensalsa

oder

Spinat Knödel

Salbeibutter | Bergkäse | Schnittlauch

Nachspeise

Schokoladenmousse

Mango Ragout | Knusper

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

Mai – Juni

Menü 1

Vorspeise

Rindertatar

Spargel | Erdbeere | Basilikum
oder

Spargelsalat

Erdbeere | Basilikum | Zwiebel

Suppe

Spargelcremesuppe

Eigene Einlage | Kerbelöl

oder

Essenz vom Kalb

Wurzelgemüse | Kalbsstrudel

Hauptgang

Deutscher Stangenspargel

Drillinge | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise mit:

Kalbsschnitzel

Lachs

Nachspeise

Frische Erdbeeren

Basilikum | Kernöl

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

Mai – Juni

Menü 2

Vorspeise

Lachstatar

Wildkräuter | Paprikasalsa | Limette
oder

Bunter Tomatensalat

Basilikum | Kernöl

Suppe

Melonensüppchen

Cantaloupe Melone | Kräuteröl

Hauptgang

In Rotwein geschmorte Hühnerkeule

Waldpilze | Polenta

oder

Auf der Haut gebratener Zander

Grüner Spargel | Selleriecreme | Zitronenschaum

oder

Gerstenrisotto

Feige | Ziegenkäse | Babypinac

Nachspeise

Geflammte Creme vom Apfel

Walnuss | Vanilleeis

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €



Gasthaus Adler

Juli – August

Menü 1

Vorspeise

Rosa aufgeschnittener Kalbsrücken
Kaperncreme | Pesto | Schwarzer Knoblauch
oder
Sommerlicher Blattsalat
Waldbeeren | Radieschen | Hausdressing

Suppe

Pfifferlings Creme Suppe
Croutons | Kerbelöl

Hauptgang

Ochsenbacken
Spitzkohl | Thymian | Kartoffelstampf
oder
Lachs
Pfifferlinge | Risotto | Parmesan
oder
Pfifferlings Risotto
Baby Spinat | Pinienkerne | Kernöl

Nachspeise

Marille Knödel
Vanilleeis | Knusper

3 Gänge ohne Suppe 60 €

4 Gänge 70 €

