

Grüß Gott und Herzlich Willkommen im Gasthof Adler in Lindau-Oberreitnau!

Um Ihnen eine kleine Information über unser Haus zu geben und Ihnen das Warten auf Ihr Essen zu verkürzen, haben wir die Chronik des Adlers, dem *Ältesten Gasthof im Landkreis Lindau*, für Sie zusammengetragen.

Der Gasthof Adler, der früher „Taverne zum Schwarzen Adler“ hieß, wurde 1468 erstmals urkundlich erwähnt. Durch die schlechte Bausubstanz wurde der größte Teil des Gebäudes 1560 abgerissen und in einer Riegelfachwerk-Bauweise wieder errichtet und ist seither ohne Unterbrechung ein gastronomischer Betrieb.

Die Taverne wechselte viermal die Besitzer:

16. Jahrhundert Strohmayer 17. Jh. Johannes Strodel
18. Jh.-1937 Abler/Vögel und seit 1938 Familie Anton Strodel

Der Gasthof ging am 30.11.1938 in den Besitz der Eheleute Anton und Kreszentia Strodel über. Er wurde damals aus dem Eigentum des Darlehenskassenvereins (heute Bodenseebank) für 11 000 Reichsmark gekauft. Zu jener Zeit, so hieß es laut der Lindauer National-Zeitung, sei „das ganze Anwesen zu einer Ruine verkommen“, man ist „durch den Küchen- und Saalboden in den Keller herunter gebrochen“.



Beginn der Renovierungsarbeiten 1939

Am 17.01.1939 fingen die ersten Renovierungsarbeiten an. Das Haus war damals komplett verputzt. Bei den Bauarbeiten stieß man verwundert auf das Fachwerk.



Der Gasthof in den 1950er Jahren

Der damalige Baurat Häringer aus Lindau verfügte, dass das Fachwerk erhalten bleiben müsse. Das Fachwerk wurde freigelegt und steht seither unter Denkmalschutz. Die Renovierungsarbeiten beliefen sich nach Aufstellung vom 23.11.1939 auf 20801,36 Reichsmark - fast doppelt so viel, wie das Haus vor einem Jahr gekostet hat. Diese unvorhersehbaren Kosten waren für das junge Ehepaar existenzgefährdend.

Der Schuldenabbau wurde in den Kriegszeiten durch die „Insulaner“, also die Lindauer Bürger, unterstützt. Damals, als der Bahnhof noch in Oberreitnau in Betrieb war, fuhren diese mit der Bahn aufs Festland, kehrten zu Most und Brotzeit ein und die Wirtin spielte stimmungsvolle Schunkellieder auf ihrem Klavier. Abends fuhren sie fröhlich mit der Bahn wieder nach Haus.

Da in den 1950er Jahren der Fremdenverkehr in Oberreitnau begann, wurden die ersten Fremdenzimmer - die mit fließend Wasser ausgestattet waren - in den ersten Stock eingebaut. 1977 bekam der Adler den 1. von zwei Fassadenpreisen. 1982/83 wurde der Dachboden zu Fremdenzimmern ausgebaut.

Der „größte Umbau“ war jedoch vom 01.11.87 bis 15.07.88. In dieser Zeit ist der 2-gieblige Anbau nach Osten entstanden, die Gasträume und die Küche wurden erweitert, ein Personenlift , eingebaut und die Zimmeranzahl nochmals erhöht. Am 16.07.88 war der erste Eröffnungstag und am Ende des Jahres wurde ein zweiter Fassadenpreis gewonnen. Seitdem hat sich der Adler immer ein „wenig“ weiterentwickelt..



Wir hoffen, dass in dieser kleinen Chronik, die ein oder andere interessante Information steckt und wünschen Ihnen einen schönen und angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Anton Strodel und Mitarbeiter

Speisekarte

Aperitif

"Schwäbischer Aperitif" Bodenseemost mit Kräutergeist		2,90
Sherry medium Dry Sandeman	5 cl	2,90
Sherry golden Sandeman	5 cl	2,90
Sherry secco Sandeman	5 cl	2,90
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	2,90
Campari Soda	5 cl	3,50
Campari Orange	5 cl	3,50
Portwein Sandeman	5 cl	2,90

Vorspeisen

Räucherfelchenfilet mit Meerrettichsahne Butter und Toast		7,50
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Butter und Toast		4,60
G'schmolzene Maultaschen mit Röstzwiebel		5,90

Suppen

Kräuterflädlesuppe		2,90
Leberspätzlesuppe		2,90
Brätspätzlesuppe		2,90

Sie finden noch Suppen der „Saison“ auf unserer Tageskarte

Rumpsteak-Spezialitäten

Rumpsteak nach „Haushofmeister Art“ mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	15,90
Rumpsteak nach „Gärtnerin Art“ mit Kräuterbutter und großer Salatplatte	15,90
Rumpsteak nach „Försterin Art“ mit gebratenen Pilzen, Röstkartoffeln und Salatteller	17,90
Rumpsteak „Athen“ an feurigem Balkandip, Pommes frites, griechischem Salat mit Oliven und Balkankäse	16,90
Rumpsteak auf „Schwäbische Art“ mit pikanter Pfefferrahmsoße, Spätzle und buntem Gemüse	16,80
Rumpsteak „Barbecue“ mit Chilisauce, Ofenkartoffel an Kräuterquark und Salatteller	16,90
Rumpsteak unter der Senfkruste mit Röstkartoffeln und Salatteller	17,90
Unser Urschwäbischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebel und Krautschupfnudeln	15,90
Rumpsteak nach "Art des Hauses" mit Blauschimmel-Käse überbacken, Preiselbeerbirne und Kroketten	18,90

Schwäbische Spezialitäten

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,70
Krautschupfnudeln mit gerösteten Speckwürfeln	7,90

Unsere hausgemachten Maultaschen

G'schmolzene Maultaschen mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,70
Maultaschen mit Tomaten- und Käsesoße überbacken und Salatteller	9,70
Maultaschen mit frischen Champignon in Rahmsoße und Salatteller	9,70
Gemüsemaultaschen in Allgäuer Käsesoße und Salatteller	9,70

„Allgäuer Leckerle“ Schweinemedallions mit Röstzwiebeln, Kässpätzle und Blattsalat	14,90
--	-------

„Schwäbischer Topf“ Schweinemedallions auf Spätzle, feinem Gemüse und frischen Champignons in Rahmsoße	14,80
--	-------

„Einheimischer Krauthafe“ Kassler Hals, Schweinebraten und Rostbratwürstle auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln	11,90
--	-------

Schwäbischer Schweinebraten mit Spätzle und Kartoffelsalat	10,50
---	-------

Gerichte vom Rind

Pfeffersteak vom Roastbeef mit Pommes frites und Salatteller	15,90
---	-------

Sie finden noch andere Gerichte vom Rind auf unserer
Tageskarte oder Rumpsteakkarte!

Gerichte vom Schwein

Paniertes Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffelsalat	8,90
Paniertes Schnitzel aus der Pfanne mit Pommes frites und Salatteller	10,90
Cordon Bleu aus der Pfanne mit Pommes frites und Salatteller	12,90
Schweinerückensteak „auf Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsoße, Pommes frites und Salatteller	11,80
Schweinerückensteak „Rustica“ mit gegrilltem Schinken, Röstzwiebeln, Pommes frites und Salatteller	11,90
Schweinerückensteak „Natur“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	11,70
„Allgäuer Schnitzel“ Schweinerückensteak mit Schinken, Zwiebeln und Käse überbacken, Spätzle und Salatteller	12,80
Unser „Balkan-Grillteller“ Schweinerückensteaks, Cevapcicci, Grillwürstchen, feurige Pusztaoße, Pommes frites und Salatteller	12,20
Schweinebraten mit Semmelknödel und Salatteller	10,50

Gerichte vom Kalb

Finden Sie auf unserer Tageskarte

Gerichte von der Pute

Putenschnitzel „vom Grill“ mit hausgemachter Kräuterbutter und großer Salatplatte oder mit Pommes frites und Salatteller	12,80
Putenschnitzel „Mailänder Art“ Panierte Putenbrust mit Tomatensoße, Spaghetti, Parmesan und italienischem Salat	13,70
Putenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spätzle und Salatteller	12,80
Putenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten, Reis und Curryrahmsoße	13,40

Fischspezialitäten

*Die Fische bekommen wir frisch aus dem See von unserem
Nachbarn „Bodenseefischer Schmid“ geliefert.*

Felchenfilet auf „Müllerin Art“ mit heißer Petersilienbutter,
Salzkartoffeln und Blattsalat 13,90

Unser „Bodenseefischteller“
verschiedene Fischfilets aus dem Bodensee in Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Blattsalat 14,50

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!

Wildspezialitäten

Finden Sie auf unserer Tageskarte!

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Salatteller 9,70

Gemüseplatte der Saison mit Mandelbutter und
Salzkartoffeln 8,90

oder
mit Raclettekäse überbacken und Salzkartoffeln 9,90

Gemüsemaultaschen in Allgäuer Käsesoße
und Salatteller 9,70

Pellkartoffeln mit Matjes Hering in hausgemachter
Joghurt-Sahnesoße mit Äpfeln und Gurken 7,90

Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
und Salatteller 7,30

Pellkartoffeln mit angemachtem saurem Bio Andechser
Bauernkäs und Zwiebeln 7,90

Für Kinder und den kleinen Appetit!

Spätzle mit Champignon-Rahmsoße	3,90
Spätzle mit Gemüse und Champignon-Rahmsoße	4,50
Pommes frites mit Ketchup	3,90
Portion Krautschupfnudeln oder Kässpätzle mit Röstzwiebeln	4,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,70
Naturschnitzel vom Schwein mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln	5,90
Paniertes Kinderschnitzel von der Pute mit Pommes frites und Ketchup	5,90
Allgäuer Schnitzel mit Schinken, Käse überbacken und Spätzle	6,90
Putenschnitzel „Natur“ mit frischen Champignons in Rahmsoße und Spätzle	6,70
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spätzle und feinem Gemüse	9,80
Felchenfilet auf „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und feinem Gemüse	9,10
Zwei Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Blattsalat	6,50
Spaghetti „Bolognese“ mit frisch geriebenen Parmesan oder mit Tomatensoße	5,90 5,40
Räucherfelchenfilet mit Meerrettichsahne und Röstkartoffeln	8,50

Salate

Salatplatte mit Räucherfelchenfilet, Butter und Toast	9,80
Salatplatte mit gekochtem Schinken, Ei und Toast	8,50
Salatplatte mit Putenstreifen, Kräuterbutter und Toast	12,80
Salatplatte mit gebratenen Garnelen, Kräuterbutter, Toast	11,90
Salatteller	3,60
Blattsalat	3,40
Mittlerer Salat	5,90
Beilagenänderung	0,60
Bei auf Krautschupfnudeln, Röstkartoffeln oder Kässpätzle	1,60

Vesperkarte

Warme Vesper

Leberkäs angebraten mit Brot und Soße*	5,80
Leberkäs angebraten mit Kartoffelsalat und Soße*	6,80
Leberkäs mit Spiegelei und Brot *	6,80

*Jeden Sonn- und Feiertag ab 16.30 Uhr ofenfrischer Leberkäs!
Ofenfrischer Leberkäs servieren wir mit Senf, auf Wunsch gerne mit Soße.*

Wienerle mit Semmel*	3,90
1 Paar Weißwurst mit Semmel*	3,90
Currywurst mit Pommes frites *	5,70
Strammer Max *	5,70
Frische Bratensulz mit Röstkartoffeln	7,50
Heisse Seele mit Salami oder Schinken und Käse überbacken * mit Zwiebeln 0,30 Aufschlag	5,70

Kalte Vesper

Hausmacherwurstteller mit Butter und Brot *	6,90
Rauchfleischplatte mit Butter und Brot *	8,90
Kalter Braten mit Remoulade und Brot	6,90
Frische Bratensulz mit Brot	5,50
Wurstsalat mit Brot *	5,90
Wurstsalat mit Käse und Brot *	6,40
Kalter Leberkäs mit Brot *	5,50
Pressack gemischt, sauer oder mit Butter und Brot	6,50
Bio Andechser Bauernkäs, sauer oder mit Butter und Brot	6,50
Käseplatte, reich garniert mit Brot	9,80
Emmentalerbrot	4,90
Schinkenbrot, Salamibrot oder Wurstbrot *	5,50

* Phospat

Weinkarte

Most	¼ l	1,90
Most	½ l	2,70

„Weisse“ Qualitätsweine

Hagnauer Müller Thurgau, trocken und kernig	0,25 l	3,90
Hagnauer Müller Thurgau, halbtrocken und würzig	0,25 l	3,90
Kressbronner Berghalde, Kerner trocken und fruchtig	0,25 l	3,90
Etschtaler Gold, Südtiroler, halbtrocken	0,25 l	2,70
Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	2,50
	0,50 l	4,--
Laternenmaß	1 l	8,50

„Rote“ Qualitätsweine

Hagnauer Spätburgunder, trocken und kernig	0,25 l	3,90
Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger-Lemberger, halbtrocken, Württemberg	0,25 l	3,90
Casteller Edelvernatsch, Kellerei Walch, trocken	0,25 l	2,90
Etschtaler rosso, halbtrocken	0,25 l	2,70

„Rosé“ Qualitätsweine

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,25 l	3,90
--	--------	------

Flaschenweine

Hagnauer Spätburgunder <i>Burgstall</i> , trocken, QBA	0,75 l	15,20
Hagnauer Weißburgunder <i>Burgstall</i> , trocken, QBA	0,75 l	15,90
Hagnauer Grauer Burgunder <i>Burgstall</i> , trocken, QBA	0,75 l	15,90
Hagnauer Spätburgunder Weißherbst <i>Burgstall</i> , trocken, QBA	0,75 l	15,20
Meersburger Wimmerschoppen, QBA trocken oder halbtrocken	1 l	10,90
Meersburger Winzerschoppen, QBA trocken oder halbtrocken	0,25 l	3,20

Erfrischungsgetränke

Lindauer Fruchtsaftgetränke

Apfelsaft	0,25 l	2,10
Orangensaft	0,25 l	2,20
Traubensaft	0,20 l	2,20
Johannisbeernektar schwarz	0,20 l	2,20
Sauerkirschschaft	0,20 l	2,20
Multivitaminsaft	0,20 l	2,20
Apfelsaftschorle klein	0,25 l	1,90
Apfelsaftschorle groß (Jugendgetränk)	0,50 l	2,60
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,20 l	2,--
	0,40 l	2,70
Bionade Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter	0,33 l	2,60
Tafelwasser	0,25 l	1,60
	0,40 l	1,90
Flasche Mineralwasser	0,7 l	3,50
Gerolsteiner Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	1,80
„Schweppes“ Bitter Lemon	0,20 l	2,40

Warmgetränke

Tasse Kaffee mit oder ohne Koffein	1,80
Kännchen Kaffee mit oder ohne Koffein	2,90
Tasse Espresso	2,20
Tasse Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,80
Tasse heiße Schokolade mit Sahnehaube	2,20
Glas heiße Zitrone	2,--
Glas Goldmännchen Tee	1,80
Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Ceylon-Darjeeling, Fenchel, Kräuter, Früchte mit Vitamin c, Ostfriesenmischung	
Kännchen Goldmännchen Tee	2,90
Glas Grog mit 2 cl Rum oder Cognac	2,30
Glas Glühwein	2,40
Glas Glühmost	1,90

Spirituosen

Unsere hausgebrannten Spirituosen

Kräutergeist	2cl	40%	2,20
Edel-Apfelbrand	2cl	40%	2,00
Williams-Birnengeist	2cl	40%	2,40
Williams-Likör	2cl	25%	2,40
Sauerkirschlikör	2cl	20%	2,40

Unsere hausgebrannten Spirituosen sind auch zum Verschenken und als „Mitbringsel“ geeignet! Schauen Sie doch einfach an der Theke vorbei, dort steht eine kleine Auswahl für Sie bereit!

Bodensee-Kirschwasser	2cl	40%	2,40
Zwetschgen-Wasser Schladerer	2cl	42%	2,40
Himbeergeist Schladerer	2cl	40%	2,40
Doornkaat	2cl	38%	2,40
Enzian Grassl	2cl	40%	2,40
Old Scotch Whiskey, Wodka	2cl	40%	2,40
Asbach Uralt Weinbrand	2cl	38%	2,40
Malteserkreuz Aquavit	2cl	40%	2,70

Liköre

Hausgemachter Williams-Likör	2cl	25%	2,40
Hausgemachter Sauerkirsch-Likör	2cl	20%	2,40
Eierlikör Verporten	2cl	20%	2,20
Eckes Edelkirsch Likör	2cl	28%	2,40
Cointreau französischer Orangen-Likör	2cl	40%	2,50
Cointreau auf Eis	2cl	40%	2,50
Pecher Mignon, französischer Pfirsichlikör	2cl	18%	2,90
Jägermeister	2cl	35%	2,50
Ramazzotti	2cl	30%	2,50
Puschkin Red, Bailey's Irish Cream	2cl	17%	2,50
Feige Wodka	2cl	25%	2,50
Magenbitter			
Underberg	2cl	49%	2,70
Fernet Branca, italienischer Magenbitter	2cl	45%	2,50