

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und Brotroutons

„Das Beste“ von der Pute an Senfsößle,
frischem Marktgemüse und Butternudeln

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Suppe: 3,50 HG: 15,90 Dessert: 5,-

Menü 2

Kräftige Fleischbrühe mit Grießnockerln

„Schwaben Trio“

Zartes Schweinesteak, Maultasche mit
Röstzwiebeln, Krautkräpfen, Spätzle und
zweierlei Soßen mit frischen Champignons

Bayrisch Crème mit Beerenmark
und frischen Früchten

Suppe: 3,50 HG: 16,20 Dessert: 6,-

Menü 3

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

„Adler's Dreierlei“

Rumpsteak, Schweinemedallion und Truthahn-
steak mit Kräuterbutter, 2erlei Soßen, frischem
Marktgemüse, Spätzle und Pommes

Topfenschäum mit Gewürzkirschen
und Sahne

Salat: 3,90 HG: 18,20 Dessert: 5,50

Menü 4

Festtagssuppe

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce
und Kartoffelrösti

Zitronensorbet mit Sekt

„Adler's Dreierlei“

Rumpsteak, Schweinemedallion und Truthahnsteak
mit Kräuterbutter, 2erlei Soßen, frischem Markt-
gemüse, Spätzle und Pommes

Unsere Dessertvariation

Suppe: 4,40 Vorspeise: 9,20 Sorbet: 3,50
HG: 18,20 Dessert: 7,80



Menü 5

Milder Schwarzwälder Bauernschinken mit
Honigmelone, Butter und Baguette

Geschmorte Lammhaxe mit Speckbohnen und
Kartoffelgratin

Parfait von Vanille und Kakao mit Rahmcaramel
und frischen Früchten

Suppe: 7,50 HG: 17,- Dessert: 6,-

Menü 6

Gemüsesuppe der Saison

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

Unser „Bodenseefischteller“
verschieden Fischfilets aus dem Bodensee
in Mandelbutter und Salzkartoffeln

Joghurtterrine mit
Fruchtsoße und frischen Früchten

Suppe: 3,80 Salat: 3,80 HG: 17,50 Dessert: 6,-

Menü 7

Kräftige Fleischbrühe mit
hausgemachten Maultaschen und
Gemüseeeinlage

„Allgäuer Leckerle“ Schweinemedallions
mit Bratensoße, Kässpätzle,
frischen Röstzwiebeln und **Salatteller**

Schwarzwaldbecher
Vanille- und Schokoeis mit Sauerkirschen,
Schokoflocken, Kirschwasser und
Sahne **oder**

Kaiserschmarren mit Vanillesoße und Apfelmus

Suppe: 4,80 HG: 18,- Dessert: 6,50

Weitere Menüvorschläge auf der Rückseite →

Menü 8

Kräftige Fleischbrühe mit Brätspätzle

„Schwäbischer Topf“

Schweinemedallions mit frischem

Marktgemüse, Spätzle und frischen

Champignons in Rahmsoße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

Suppe: 3,50 HG: 18,- Dessert: 5,50

Menü 9

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

Kräftige Fleischbrühe mit Grießnockerl

Rumpsteak unter der Kräuter-Senfkruste,

Bratensoße, **Gemüseplatte**

und Röstkartoffeln

Schokomousse mit frischen Früchten
und Sahne

Salat: 3,80 Suppe: 3,50 HG: 22,50 D: 6,-

Menü 10

Gemüsessuppe der Saison

Pochiertes Lachsfilet mit Kräuter-Rieslingsoße,

frischem **Marktgemüse** und Butterreis

Hausgemachte Panna Cotta
mit Himbeerspiegel und frischen Früchten

Suppe: 3,80 HG: 17,50 Dessert: 6,-

Menü 11

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle

Kalbsbraten auf „Försterin Art“ mit gebratenen

Pilzen, frischem **Marktgemüse**, Spätzle und

Kroketten

Crème brûlée mit Gewürzkirschen

Salat: 3,80 Suppe: 3,50 HG: 18,- Dessert: 5,80

Menü 12

Brätstrudelsuppe

Schweinebraten mit Dunkelbiersoß,

Speckbohnen und Semmelknödel

„Früchtebecher“ Vanilleeis mit

frischen Früchten

Suppe: 4,50 HG: 14,50 Dessert: 5,50

Menü 13

Räucherforellenfilet mit Meerrettichsahne,

Butter und Baguette

Gemischtes Geschnetzeltes von Rind & Schwein,

in einer pikanten Pfefferrahmsoße, dazu

frisches **Marktgemüse** und Spätzle

Apfelküchle mit Zimtzucker,

Vanilleeis und Sahne

Vorspeise: 8,- HG: 19,- Dessert: 5,80

Menü 14

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle

oder Gemischter Salatteller

Gefülltes Schweinesteak „Cordon Bleu“

mit Pommes frites

„Bananensplit“ mit Schokoladensoße

und Vanilleeis

Suppe: 3,50 Salat: 3,80 HG: 13,- Dessert: 5,50

Liebe Gäste,

gerne können Sie bei unseren Menüs

Gänge auch anders kombinieren,

bei einer Menübesprechung gehen

wir gerne auf Ihre Wünsche ein.

Wir bitten Sie für eine

Menübesprechung einen Termin

auszumachen.

Ihr Team vom Gasthof Adler

gut.bürgerlich.frisch.regional