

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und Brotroutons

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

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Suppe: 5,50 HG: 21,80 Dessert: 8,50

Menü 2

Kräftige Fleischbrühe mit GrieÙnockerln

„Schwaben Trio“

Zartes Schweinesteak, Maultasche mit
Röstzwiebeln, Krautkrapfen, Spätzle und
zweierlei SoÙen mit frischen Champignons

Bayrisch Crème mit Beerenmark
und frischen Früchten

Suppe: 4,90 HG: 21,90 Dessert: 8,90

Menü 3

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

„Adler's Dreierlei“

Rumpsteak, Schweinemedailon und Truthahn-
steak mit Kräuterbutter, 2erlei SoÙen, frischem
Marktgemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

Topfenschaum mit Gewürzkirschen
und Sahne

Salat: 5,50 HG: 25,80 Dessert: 8,90

Menü 4

Festtagssuppe

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce
und Kartoffelrösti

Zitronensorbet mit Sekt

„Adler's Dreierlei“

Rumpsteak, Schweinemedailon und Truthahnsteak
mit Kräuterbutter, 2erlei SoÙen, frischem Markt-
gemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

Unsere Dessertvariation

Suppe: 6,80 Vorspeise: 12,80 Sorbet: 5,90
HG: 25,80 Dessert: 12,90



Bodenseestr. 16, 88131 Lindau

Tel.: 08382/5268 | www.adler-lindau.de

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

Vorspeise: 12,50 HG: 23,50 Dessert: 12,90

Menü 6

Gemüsesuppe der Saison

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

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

Joghurtterrine mit
FruchtsoÙe und frischen Früchten

Suppe: 6,50 Salat: 5,50 HG: 25,80 Dessert: 12,50

Menü 7

Kräftige Tafelspitzbrühe mit
hausgemachten Maultaschen und
Gemüseeinlage

„Allgäuer Leckerle“ Schweinemedailions
mit BratensoÙe, Kässpätzle,
frischen Röstzwiebeln und **Salatteller**

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

Kaiserschmarren mit VanillesoÙe und Apfelmus

Suppe: 7,80 HG: 23,50 Dessert: 9,20

[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: 4,90 HG: 22,70 Dessert: 8,70

Menü 9

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

Kräftige Fleischbrühe mit Grießnockerl

Rumpsteak unter der Kräuter-Senfkruste,

Bratensoße, **Speckbohnen**

und Röstkartoffeln

Schokomousse mit frischen Früchten
und Sahne

Salat: 5,50 Suppe: 4,90 HG: 29,50 D: 12,50

Menü 10

Gemüsesuppe der Saison

Pochiertes Lachsfilet mit Kräuter-Rieslingsoße,

frischem **Marktgemüse** und Butterreis

Hausgemachte Panna Cotta

mit Himbeerspiegel und frischen Früchten

Suppe: 6,50 HG: 24,90 Dessert: 10,80

Menü 11

Sektempfang

Gemischter Salatteller

„Reichenauer Art“

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle

Kalbsbraten auf „Försterin Art“ mit gebratenen

Pilzen, frischem **Marktgemüse**, Spätzle und

Kroketten

Creme brûlée mit Gewürzkirschen

Sekt: 4,50 Salat: 5,50 Suppe: 4,90 HG: 23,80 D: 8,90

Menü 12

Brätstrudelsuppe

Schweinebraten mit Dunkelbiersoß,

Speckbohnen und Semmelknödel

„Früchtebecher“ Vanilleeis mit

frischen Früchten

Suppe: 5,80 HG: 18,50 Dessert: 8,80

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: 13,80 HG: 24,50 Dessert: 9,80

Menü 14

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle

oder Gemischter Salatteller

Gefülltes Schweinesteak „Cordon Bleu“

mit Pommes frites

„Bananensplit“ mit Schokoladensoße

und Vanilleeis

Suppe: 4,90 Salat: 5,50 HG: 16,50 Dessert: 8,90

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

gültig ab: 01.05.2023 und min. 12 Pers.