

# Gasthaus zum Adler

*Liebe Gäste,*

da wir Sie im Moment nicht persönlich bewirten dürfen, ,  
können Sie den Adler an den Wochenenden weiterhin zu sich nach Hause holen.

Jeweils zwischen 11:30 - 13:30 Uhr und 17:30 - 19:30 Uhr  
bieten wir Ihnen verschiedene Gerichte an,  
die wir in umweltfreundlichem Einweggeschirr verzehrfertig bereitstellen.  
Genauso können sie Sonntags bis 15 Uhr unseren hausgemachten Kuchen abholen.

Bitte bestellen Sie telefonisch unter Tel.: 07466 - 318,  
wenn möglich, das Mittagessen am Vortag sowie das Abendessen bis 14:00 Uhr  
damit wir Ihre Speisen vorbereiten können.

Liebe Grüße, Ihre Familie Biselli-Veeser mit unseren Lieben

Gerne weisen wir sie noch auf die tolle Aktion [www.Ehregasthaus.de](http://www.Ehregasthaus.de)  
der Donauebergland GmbH hin.

Speisen, vespurn, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Für Zuhause*

Bunter gemischter Salat mit Sprossen und Körnern	4,50 €
Salat von deutschem Stangenspargel umlegt mit hausgeräuchertem Beizlachs und Baguette	8,50 €
Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Brotcrouton's Cremesuppe von deutschem Stangenspargel	4,50 € 4,50 €
Vegetarische Maultaschen von Reinfelder Schafsfrischkäse und Wurzelgemüse an Bärlauchveloute	11,50 €
Heuduftbraten vom Holzwieserind mit glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelrahmgratin	14,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit glasiertem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle	18,00 €
Hirtenragout vom heimischen Lamm und Rind mit Wurzelgemüse und Kartoffelrahmgratin	15,00 €
Wildragout von heimischen Reh und Wildschwein mit Preiselbeeren, Spätzle und glasiertem Wurzelgemüse	14,00 €
Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust mit glasiertem Frühlingsgemüse und Kräuterjus mit Kartoffelrahmgratin	16,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Für Zuhause*

Heissgeräuchertes Lachsfilet auf Alblinsen an Rahmveloute mit Salzkartoffeln	18,00 €
Pochiertes Saiblingsfilet auf Gemüsetreifen mit Safransoße und Salzkartoffeln	17,00 €
Portion frischer deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln, Schinkenteller und Hollandaise	19,50 €
Schwartenbraten vom Talheimer Duroc-Schwein in Hirschbiersoße mit Spätzle und glasiertem Wurzelgemüse	12,50 €
Rahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit frischen Steinchampignons und hausgemachten Spätzle und Wurzelgemüse	11,00 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit glasiertem Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle	16,00 €
Überbackene Zucchinihäpfchen mit Tomaten- und Reinfelder Schafsfrischkäsefüllung mit Basmatireis	12,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze	8,00 €
Garnierter Wurstsalat mit Brot	6,50 €

### Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit hausgemachten Spätzle	5,50 €
Kinderportion Spätzle mit Rahmsoße	3,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

# Gasthaus zum Adler

## *Für Zuhause*

### Was Süßes für danach

Mousse vom Reinfelder Schafsjoghurt mit frischen, marinierten Erdbeeren im Schälchen	4,50 €
Feinherbes Schokoladenmousse von der zartbitter Couvertüre mit hausgemachter Vanillesoße	4,00 €
PannaCotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	4,50 €
Claudia´s Schokokuchen	2,90 €
Hausgemachte Kuchen	nach Angebot

## *Für's schnelle Kochen zuhause*

### Von uns fertig gekocht, vakuumverpackt und gekühlt

#### --> Nur noch heiß machen & genießen

Cremesuppe vom Stangenspargel Portion	3,00 €
Hausgemachte Maultaschen	6,50 €
Portion hausgemachte Spätzle (200 g)	2,50 €
Heuduftbraten vom heimischen Rind	7,50 €
Potion Spargel mit Biss gegart im vakuum mit Fond	10,00 €

Speisen, vespere, *dinieren*

\* Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

