

**HOTEL  ADLER**

*Speisekarte*

# *Hotel und Restaurant Adler*

*Sehr verehrter Gast,*

*wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Diese Auswahl unserer Spezialitäten soll Ihnen helfen, die richtige Auswahl zu treffen. Gerne unterstützen wir Sie dabei.*

*Ihre Beurteilung ist uns sehr viel wert. Über Lob freuen wir uns, eine begründete Kritik nehmen wir sehr ernst!*

*Ihr Hotel Adler*

*Preis inklusive  
gesetzl. MwSt.*

## Alkoholfreies

		0,25l	0,40l
1	Mineralwasser	2,50€	3,60€
2	Mineralwasser (Flasche)	0,75l	5,60€
3	Weißer Limo	2,60€	3,90€
4	Coca Cola <sup>1,2</sup>	2,60€	3,90€
5	Coca Cola Light <sup>1,2</sup>	2,60€	3,90€
6	Fanta <sup>2</sup>	2,60€	3,90€
7	Cola-Mix <sup>1,2</sup>	2,60€	3,90€
8	Orangensaft	2,60€	3,90€
9	Johannisbeerschorle	2,60€	3,90€
10	Apfelsaftschorle	2,60€	3,90€
11	Orangensaftschorle	2,60€	3,90€

## Biere

12	Kleines Bier	0,25l	2,60€
13	Helles vom Fass	0,50l	4,20€
14	Dunkles Bier	0,50l	4,20€
15	Pils	0,30l	3,80€
16	Hefe-Weizen hell/dunkel	0,50l	4,30€
17	Alkoholfreies Bier	0,50l	4,20€
18	Leichtes Weizen	0,50l	4,30€
19	Radler	0,50l	4,20€
20	Ruß	0,50l	4,30€
21	Cola Weizen <sup>1,2</sup>	0,50l	4,30€

## *Spirituosen*

22	<i>Williams</i>	40%	2cl	3,20€
23	<i>Ouzo</i>	40%	2cl	3,20€
24	<i>Obstler</i>	38%	2cl	3,20€
25	<i>Wodka</i>	40%	2cl	3,20€
26	<i>Kruskovac</i>	25%	2cl	3,20€
27	<i>Asbach Uralt</i>	38%	2cl	3,20€
28	<i>Cognac Hennessy</i>	40%	2cl	4,60€
29	<i>Whisky 2</i>	40%	2cl	4,60€
30	<i>Jägermeister</i>	40%	2cl	3,20€
31	<i>Fernet Branca</i>	42%	2cl	3,20€
32	<i>Ramazzotti</i>	30%	2cl	3,20€
33	<i>Sljivovica</i>	40%	2cl	3,20€
34	<i>Sambuca</i>	40%	2cl	3,20€
35	<i>Blutwurz</i>	50%	2cl	3,20€

## *Aperitifs und Longdrinks*

36	<i>Baileys</i>		2cl	3,20€
37	<i>Martini</i>		2cl	3,20€
38	<i>Sekt Orange</i>		0,1l	3,20€
39	<i>Aperol Spritz 2,7</i>		0,2l	5,80€
40	<i>Wodka – Gespritzt 1,2</i>		2cl	3,80€
41	<i>Asbach Uralt – Gespritzt 1,2</i>		2cl	3,80€
42	<i>Bacardi Rum Gespritzt 1,2</i>		2cl	3,80€
43	<i>Wodka – Red Bull 1,2,6,4</i>		4cl	10,80€
44	<i>Wodka -Lemon 7</i>		4cl	9,80€
45	<i>Wodka - Orange</i>		4cl	9,80€
46	<i>Campani– Orange 2</i>		4cl	9,80€
47	<i>Campani – Soda 2</i>		4cl	9,80€
48	<i>Bacardi – Cola 1,2</i>		4cl	9,80€

# Weine

49	Weinschorle, weiß oder rot	0,25l	4,20€
50	Weinschorle, weiß oder rot	0,40l	5,90€

# Weisswein

## Italien

51	Valmarone Pinot Grigio Delle Venezie IGT <i>feinfruchtig, anregend trocken</i>	0,25l	4,60€
----	---	-------	-------

## Frankreich

52	BREE weiß – Chardonnay Vin de Pay d'Oc <i>süffig, gehaltvoll, weich, trocken</i>	0,25l	5,20€
----	---	-------	-------

## Deutschland

53	Riesling Halbtrocken oder trocken fruchtig, frisch und ein Hauch von Zitrone	0,25l	5,20€
54	Müller – Thurgau lieblich	0,25l	5,20€

# Rosè

## Deutschland

55	BREE Rosè – Pinot Noir / Spätburgunder Baden QbA <i>süffig, anregend, säurearm, trocken</i>	0,25l	5,20€
----	--	-------	-------

# Rotwein

## Frankreich

- 56 *BREE Rot – Merlot Vin de Pay d'Oc* 0,25l 5,20€  
*angenehm, weich, süffig, trocken*

## Italien

- 57 *Valmarone Merlot Delle Venezie* 0,25l 4,60€  
*leicht fruchtig mit guter Struktur und elegantem Körper*

## Flaschenweine Weißwein

### Italien

- 58 *Ca Ernesto – Pino Grigio Trentino DOC* 0,75l 21,00€  
*feinfruchtig, anregend trocken*

### Frankreich

- 59 *BREE weiß – Chardonnay Vin de Pay d'Oc* 0,75l 19,00€  
*süffig, gehaltvoll, weich, trocken*

### Deutschland

- 60 *Thomas Rath – Riesling Classic Rhein-Pfalz ObA* 1l 23,00€  
*duftig, frisch, feinherb – klassisch trocken oder halbtrocken*

# Flaschenweine Rotwein

## Frankreich

61	<i>BREE Rot – Merlot Vin de Pay d’Oc</i> <i>angenehm, weich, süffig, trocken</i>	0,75l	19,00€
62	<i>Merlot (Landwein DOC)</i> <i>leicht fruchtig mit guter Struktur und elegantem Körper</i>	0,75l	21,00€

## Italien

63	<i>Doppio Passo Salento Primitivo IGT</i> <i>halbtrocken, vollmundig, feinfruchtig</i>	0,75l	27,00€
----	---	-------	--------

## Sekt

64	<i>Sekt trocken</i>	0,75l	19,00€
----	---------------------	-------	--------

# Speisekarte

## **SUPPEN**

65	<i>Kartoffelcremesuppe</i>	4,80€
66	<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,80€
67	<i>Leberspätzlesuppe</i>	4,80€

## **VORSPEISEN**

70	<i>Gebratene Pilze auf Blattsalate der Saison</i>	8,80€
71	<i>Mediterrane Platte, mit gegrillter Paprika, Zucchini, Weichkäse und gebratenen Pilzen dazu Knoblauchcreme</i>	11,80€
72	<i>Bruschetta geröstetes Brot mit angemachten Tomaten</i>	5,80€
73	<i>Gegrillte Zucchini Päckchen gefüllt mit Weichkäse und Salatgarnitur</i>	8,80€

## **SALAT**

74	<i>Kleiner gemischter Salat ohne Baguette</i>	5,50€
75	<i>Chefsalat gemischt mit gegrillter Paprika, Weichkäse und gebratenen Putenstreifen mit süßer Chillisoße</i>	13,80€
76	<i>Griechischer Salat mit Weichkäse, Zwiebel, Peperoni und Oliven</i>	11,80€
77	<i>Gemischter Salat der Saison mit Peperoni, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebel und Ei</i>	11,80€
78	<i>Schopska Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Paprika und Weichkäse</i>	11,80€

*Alle Salate werden mit gebackenem Baguette serviert*



# Fleischgerichte

80	<i>Schwabenteller, 3 Schweinemedallions rosa gebraten in Champignonsoße mit Spätzle und gem. Salat</i>	18,80€
81	<i>Cordon Bleu Elsässer Art gefüllt mit Schmand, Speck, Käse<sup>2,3,4</sup> und gegrillter Zwiebel mit Pommes Frites und gem. Salat<sup>2</sup></i>	17,80€
82	<i>Cordon Bleu vom Grill im Speckmantel, gefüllt mit Käse und Schinken dazu Bratkartoffeln mit Speck und gem. Salat<sup>2,3,4</sup></i>	17,80€
83	<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und gem. Salat<sup>4</sup></i>	16,80€
84	<i>Kalbschnitzel mit Kartoffelsalat und gem. Salat<sup>2,4</sup></i>	21,80€
85	<i>Jägerschnitzel mit Spätzle und gem. Salat<sup>3,4</sup></i>	16,80€
86	<i>Filetschnitzel mit Spätzle und gem. Salat<sup>4</sup></i>	17,80€
87	<i>Schweinebraten mit Spätzle und gem. Salat</i>	14,80€
88	<i>Schweinefiletspitzen in Champignonsoße mit Serviettenknödel und gem. Salat<sup>3,4</sup></i>	18,80€
89	<i>Putensteak vom Grill mit Djuvecreis und gem. Salat</i>	18,80€
91	<i>Putengeschnetzeltes in Champignonsoße mit Serviettenknödel und gem. Salat<sup>3,4</sup></i>	16,80€
92	<i>Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebel, Käsespätzle und gem. Salat<sup>2</sup></i>	21,80€
93	<i>Rindersteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gem. Salat</i>	23,80€
94	<i>Pfeffersteak dazu Bratkartoffeln mit Speck und gem. Salat</i>	24,80€

## Fleischgerichte

- 95 Grillteller mit drei Sorten Fleisch vom Grill mit Pommes Frites, 19,90€  
Djuvecreis, Ajvar und gem. Salat
- 97 Grillplatte „Adler“  
zwei Cordon Bleu im Speckmantel <sup>2,3,4</sup>  
zwei Schweine Medallions <sup>2</sup>  
zwei Schweineschnitzel Wiener Art, zwei Putensteak, zwei Rinderlenden <sup>4</sup>  
zwei gebackene Weichkäse dazu Djuvecreis, Pommes Frites  
mit Ayvar, Kräuterbutter und gem. Salat
- Für zwei Personen 44,80€  
jede weitere Portion 22,40 €
- \*Umbestellung nicht möglich

## Fisch

- 98 Gegrillter Kabeljaufilet mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse 18,80€
- 99 Tilapia ( Barschfilet ) mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse 18,80€
- 100 Doradenfilet mit Kartoffelecken und Grillgemüse 18,80€

## *Kleine Speisen*

101	<i>Schnitzel Brot mit Käse überbacken</i> 2	11,80€
102	<i>Currywurst mit Pommes Frites</i> 3,8, 10	9,80€
103	<i>Leberkäse Omelette mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Salatgarnitur</i> 3,8,10	10,80€
104	<i>Gebatener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat</i> 3,8,10	10,80€

## *Für unsere kleinen Gäste*

106	<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i> 4	9,20€
107	<i>Kindernuggets von der Pute mit Pommes Frites</i> 4	9,20€
108	<i>Spätzle mit Soße</i>	5,40€
109	<i>Portion Pommes Frites</i>	5,40€

## *Vegetarische Speisen*

110	<i>Käsespätzle mit Schmelzzwiebel und gem. Salat</i> 2	11,80€
111	<i>Rahmchampignon mit Serviettenknödel</i> 4	12,80€
112	<i>Kartoffel Gemüse Pfanne mit Käse überbacken</i> 2	11,80€

## Brotzeit

113	<i>Wurstsalat</i> <small>3,8,9,10</small>	9,20€
114	<i>Schweizer Wurstsalat</i> <small>2,3,8,9,10</small>	10,20€
115	<i>Kalte Braten Platte mit Meerrettich, Butter und Brot</i>	11,50€
116	<i>Limburger mit Zwiebel und Brot angemacht mit Essig und Öl</i> <small>2</small>	10,20€
117	<i>Brotzeitbrett mit Schinken, Käse, Wurst, Butter und Brot</i> <small>2,8,9,10</small>	11,80€

## Dessert

119	<i>Bananensplit mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	6,80€
120	<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus</i>	9,20€
121	<i>Apfelcrepè mit Vanilleeis und Rosinen</i>	8,50€
122	<i>Gemischtes Eis</i>	5,80€
123	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	6,80€

## Warme Getränke

124	<i>Tasse Kaffee</i>	2,90€
125	<i>Cappuccino</i>	3,60€
126	<i>Latte Macchiato</i>	3,80€
127	<i>Espresso</i>	2,40€
128	<i>Kakao</i>	2,90€
129	<i>Glas Tee</i>	2,70€
130	<i>Tee mit Rum</i>	4,80€

*Liebe Gäste,  
wir berechnen für jede Umbestellung der Beilage 1,50€*

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich beim Service.*

*Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte  
Auskunft über die in den Speisen  
Enthaltenen allergenen Zutaten.*

**Zusatzstoffe**

- 1 *Koffeinhaltig*
- 2 *mit Farbstoff*
- 3 *mit Konservierungsstoffen*
- 4 *mit Süßungsmitteln*
- 5 *enthält Phenylalaninquelle*
- 6 *Taurinhaltig*
- 7 *Chininhaltig*
- 8 *mit Phosphat*
- 9 *mit Geschmacksverstärker*
- 10 *mit Antioxydationsmittel*