

# Herzlich Willkommen im Gasthof Adler bei Familie Hiller

Ein Familiengeführter moderner Traditionsbetrieb seit 1928

Wir freuen uns ihnen eine saisonale Speisekarte anbieten zu können.  
Regelmäßig passen wir unsere Speisekarte allen saisonalen Produkten an  
und können ihnen somit eine abwechslungsreiche Speisekarte garantieren.

Das Wild kommt aus der heimischen Jagd.

Fisch holen wir aus dem Rothal (Bieselbach).

Im Wirtles Kräutergarten bauen wir unsere eigenen Kräuter an.

Unsere Kartoffeln beziehen wir aus dem Kammeltal.

Fleisch und Wurstspezialitäten produziert unser Dorfmetzger.

Wochentags haben wir einen täglich, wechselnde, Mittagsschmankerl für  
5,90 € im Programm.

Gerne können Sie Adler Events für private oder geschäftliche  
Veranstaltungen engagieren.

unter anderem die

- ★ Taverne Ziemetshausen
- ★ Reiberhof in Aichen/ Bernbach
- ★ Pfarrheim Dinkelscherben/Ziemetshausen
- ★ und viele weitere Locations



## Vorspeisen

	€
<b>Beilagensalat</b> kleiner gemischter schwäbischer Salat	3,00
<b>Lachs-Nockerl-Salat</b> Mixsalat im Balsamikodressing mit Kartoffel-Lachs-Nockerl	5,60

## Knackige Salate

<b>schwäbische Salatvariationen wahlweise</b>	
★ <i>mit Putenstreifen in Wildkräuter gebraten</i>	7,80*
<i>oder</i>	
★ <i>mit gebackenen Käsespätzle &amp; Wildpreiselbeeren</i>	7,00

## Bayrisch schwäbische Schmankerl

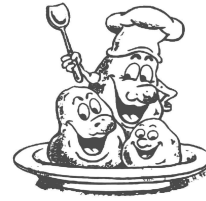
<b>Käsespätzle</b> mit geschmälzten Zwiebeln & Beilagensalat	7,20*
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Beilagensalat	9,50*
<b>Trappersteak</b> in pikanten Gewürzen gebraten mit einem großem Salatteller	10,70
<b>schwäbische Filetspitzen</b> in Thymianjus mit Spätzle & Beilagensalat	12,50*
<b>Zwiebelrostbraten wi'r k'hert von der Lende wahlweise mit</b>	
★ <i>Pommes frites</i>	13,80
★ <i>Käsespätzle</i>	14,50
<b>Rumpsteak vom Bayrischen Weiderind</b> mit Grillgemüse, Kartoffelröstis & Kräuterbutter	15,80
<b>2 Schweinemedallions</b> mit Kroketten und Salat	7,50

Alle mit Sternchen gekennzeichneten Gerichte können als kleine Portion minus 2,00 € bestellt werden

## Kartoffel & vegetarische Gerichte

### **Kartoffel – Cordon bleu**

mit einer Schinken Sahne Sauce & Salatteller



€  
8,30

### **Gebackene Kartoffel Käsekräpfen mit Gartenkräuter**

an einem knackigen Salat & AZKI Chutney

6,90\*

### **Kartoffelpfannkuchen**

gefüllt mit Schinken, Käse, Tomaten, Ruccola & Beilagensalat

7,90

### **Spaghetti „Fit in den Frühling“**

mit Ruccolapesto, saftigen Kirschtomaten und gehobelten Parmesan

8,90\*

## Saisonales vom Wasser & Land

### **„Radlerteller“**

gebratenes Putensteak im Knuspermantel  
mit großem Salatteller & Kräuterquark

10,50

### **„Pfefferteller“**

Schweinefiletmedaillons mit Prinzessbohnen im Speckmantel,  
Kartoffelplätzchen & Pfefferrahm

13,80\*

### **„Gourmetschnitzel“**

mit glasierten Zwiebeln, Pilzen & Käse überbacken  
dazu servieren wir Bratkartoffeln

9,70

### **Lachsnudeln**

Spaghetti in einer Weißweinsauce mit Lachs

11,50\*

### **Seehecht – grätenfreier Edelfisch**

auf Grillgemüse, Risollekartoffel & Basilikumpesto

12,80

Alle mit Sternchen gekennzeichneten Gerichte können als kleine Portion minus 2,00 € bestellt werden

Eine Kennzeichnungspflichtige Speisekarte mit Zusatzstoffen von Lebensmittel liegt bei uns in einer separaten Speisekarte aus, bitte Fragen Sie unser Servicepersonal!

## Snacks und Brotzeiten ab 15 Uhr

	€
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	5,60
<b>„ Brotzeitbrett'l “</b> mit Schmankerl vom Dorfmetzger	6,90
<b>Strammer Max</b> Schwarzbrot mit Schinken, Käse und zwei Spiegeleier dazu ein Salatbouquet	5,90
<b>schwäbische Lumpensupp</b> mit weißen & roten Presssack & Romadour	6,00
<b>Portion Bauerngeräuchertes</b>	6,50

## Desserts

<b>Apfeltarte</b> Mini Apfelkuchen mit cremigen Vanilleeis	5,00
<b>1 plus 1</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne	2,60
<b>Maskarpone Eisknödel</b> hausgemachter Eisknödel auf einem Sauerkirschragout	4,40
<b>Große Kugel</b> Zimt - Pflaume - Eiscreme mit einen Covertürenüberzug auf Knuspersahne	2,90

oder etwas aus unserer großen Eiskarte

# Getränke

## Alkoholfrei

Mozartquelle	0,33 l	1,90
Tafelwasser	0,50 l	2,50
Coca-Cola/	0,20 l	1,70
Orangenlimonade/	0,25 l	1,60
Zitronenlimonade	0,25 l	1,60
Spezi	0,50 l	2,50
Spezi	0,25 l	1,70
Apfelsaftschorle	0,50 l	2,60
Orangensaftschorle	0,40 l	2,70

Apfelsaft	0,20 l	2,00
Johannisbeernektar	0,20 l	2,10
Orangensaft	0,20 l	2,00
Traubensaft	0,20 l	2,00
Kirschsaft	0,20 l	2,00
Saftschorle	0,40 l	2,70

## Warme Getränke

Glas Tee	1,80
Glas Tee mit Rum	3,80
Tasse Kaffee	1,90
Portion Kaffee	3,50
Haferl Kaffee	3,00
Cappuccino	2,00
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,60
Latte Macchiato	2,20

## Aperitifs

Glas Sekt	0,10 l	2,80
Prosecco	0,10 l	3,50
Sekt m. Holunderblüten	0,10 l	
Campari – Orange		3,30
Sherry dry		3,20

## Biere

Ustersbacher Hefeweizen v.Faß	0,50 l	2,60
Ustersbacher Dunkle Weiße	0,50 l	2,60
Ustersbacher Leichte Weiße	0,50 l	2,60
Alkoholfreies Weizen -	0,50 l	2,70
König Ludwig		
König Ludwig Dunkel vom Faß	0,50 l	2,70
Münz Export vom Faß	0,50 l	2,50
Pils von der Brauerei Münz	0,30 l	2,50
Alkoholfreies Bier Paulaner	0,50 l	2,70

## Digistifs

Obstler	2 cl	1,80
Williamsbirne	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	2,50
Jack Daniels	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,00
Ramazotti	4 cl	3,00

## Edelbrände

<i>von der Brennerei Lantzenhammer</i>	2 cl	3,60
Fragen Sie nach unseren Sorten		
<i>von der Brennerei Salzgeber</i>	2 cl	3,60
Williams Christlikör		

## Weißweine

### Offene Weine

#### **Silvaner**

Rheinhessen, Bio – Weingut Knobloch, trocken  
*mit leichter Wiesenkräuternote*

0,1 l 0,25 l

2,20 4,00

#### **Grauer Burgunder**

Baden, Weingut Zutz, trocken  
*der „Deutsche Pinot Grigio“*

2,20 3,90

#### **Rheingau Riesling**

Rheingau, Prädikatsweingut Johannishof, trocken  
*sehr feiner Vertreter für Top - Rieslinge aus dem Rheingau*

2,20 3,90

#### **Iphöfer Burgweg**

Müller Thurgau und Bacchus QbA, Franken, feinherb

2,20 3,60

### Flaschenweine

#### **Riesling „Unplugged“**

Nahe, Prädikatsweingut Tesch, 100% Riesling – Kabinett, trocken  
*typisch, gradliniger Weißwein*

0,75 l

17,50

#### **Sancerre Blanc „Les Charmes“**

Loire, Domaine Andre Vatin, 100% Sauvignon blanc, trocken  
*faszinierendes Tröpfchen für Sauvignon Blanc -Fans*

20,50

## Rose

### Offene Wein

#### **Lieler Sonnenstück**

Baden, Erste Markgräfler Kellerei, Spätburgunder  
*Weißherbst, feinherb*

0,1 l 0,25 l

2,20 3,60

## Rotwein

### Offene Weine

0,1 l 0,25 l

#### **Cleebronner Heuchelberg**

Baden Württemberg, Weingut Storz,  
Trollinger mit Lemberger, feinherb  
*Klassiker aus Württemberg - so soll er sein*

2,20 3,90

#### **Felser „Blauer Zweigel“**

Niederösterreich, Weingut Leth, 100% Zweigelt, trocken  
*Der „Traditionelle“ aus Fels/Wagram*

2,20 3,90

#### **Corbières**

Frankreich, Chateau Piereu de Bubas, Cuvée, trocken

2,20 4,00

### Flaschenweine

0,75 l

#### **Palatino**

Rheinpfalz, Weingut Gehrig, Dornfelder mit Cabernet, trocken  
*Platino – alte lateinische Bezeichnung für Pfalz*

15,20

#### **Cuvec Exclusive**

Weinviertel, Weingut Carl Diem, Cuvec aus Zweigelt,  
Cabernet und Merlot, trocken  
*sehr komplex mit tollem Geschmacksvolumen*

17,90

#### **Chateau Bourdieu**

Bordeaux, Cote de Blaye, Frankreich,  
Cuvec aus 50% Cabernet und 50% Merlot, trocken  
*12 Monate in Barriques, klassischer Bordeauxvertreter eines kleinen Weinguts*

19,80