



Speisekarte März 2019

Ankommen und sich zu Hause fühlen!

Regionale Zutaten mit viel Liebe zubereitet!

Wir stellen alle Nudeln sowie Brote und Maultaschen selbst her. Hierzu verwenden wir nur Dinkelmehl.

Aus Überzeugung und aus Qualitätsgründen werden in unserer Küche ausschließlich hochwertige Lebensmittel und vorwiegend aus der nahen Umgebung und der Region verarbeitet.

Leidenschaft für das Echte!

Wir verwenden aus Überzeugung keine Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe und kochen ausschließlich mit frischen Zutaten.

Ohne Alkohol!

Unsere Küche verzichtet bei der Zubereitung sämtlicher Gerichte komplett auf Alkohol.

Für Allergiker!

Unser Küchenteam bereiten Ihnen auf Wunsch gerne laktose- und glutenfreie Speisen zu. Speisekarten mit gekennzeichneten Allergenen erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Öffnungszeiten

Donnerstag / 16.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Freitag / 16.30 Uhr bis 01.00 Uhr

Samstag / 16.30 Uhr bis 01.00 Uhr

Sonntag / 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

[An Sonn- und Feiertagen geöffnet]

[Für Gruppen und Veranstaltungen ab 15 Personen öffnen wir auch unter der Woche]

Schmecken Sie den Süden

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Jedes “Schmeck den Süden”-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der “Schmeck den Süden”-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Unsere „Schmeck den Süden“-Lieferanten sind:



Wildspezialitäten: aus der Jagd von verschiedenen Jägern von der schwäbischen Alb



Schweinefleisch: Metzgerei Müller in Meßstetten, dieser bezieht sein Schweinefleisch ausschließlich aus Obernheim-Tanneck oder Meßstetten- Tieringen.



Rindfleisch: Metzgerei Müller in Meßstetten, das Fleisch wird aus maximal 30 Kilometern Umgebung bezogen.



Dinkelmehl: Getreidemühle Bärämühle in Egesheim



Eier: Geflügelhof Steinfurter Hof in Geislingen



Salat und Gemüse, Früchte von Gemüse Kurz in Albstadt-Ebingen.

Suppen

Erbsen-Lauch-Suppe mit frischer Minze
5,50 Euro



Kokos-Curry-Linsensuppe mit Gemüsewürfel
6,20 Euro



Klare Rinderkraftbrühe

mit selbst gemachten Bergkäse-Hackfleisch-Maultaschen und Gemüsestreifen
6,00 Euro

Vorspeisen

Zander



gebraten auf Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mariniert mit
Basilikum-Pesto und Rucola-Nest
11,50 Euro

Bruschetta



aus frischem Adler Brot mit Tomaten-Knoblauch-Basilikum an mariniertem
Feldsalat
6,90 Euro

Himmel und Erde nach Adler Art

Kartoffelküchle dazu gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree,
Schmand-Apfelmousse und Röstzwiebeln
9,90 Euro

Vegetarisch

Selbst gemachte Tagliatelle



mit Rucola-Pesto dazu Büffelmozzarella und geschwenkte Kirschtomaten
14,90 Euro

Vegan

Gemüse Curry



aus frischem Gemüse an einer Kokos-Curry-Sauce mit Safranreis
15,20 Euro

Menü

Erbsen-Lauch-Suppe mit frischer Minze

Zander

gebraten auf Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mariniert mit
Basilikum-Pesto und Rucola-Nest

Lammkotelett

an bunten karamellisierten Möhren, fein abgeschmeckt mit Knoblauch,
Thymian und Orangenesten dazu Kartoffelpüree

Dessertvariation Süße Überraschung

[pro Person 39,50 Euro]

Über den Tellerrand geschaut

Lammkotelett



an bunten karamellisierten Möhren, fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Thymian und Orangenzesten dazu Kartoffelpüree

23,90 Euro

Kalbszunge



an Kapernsauce mit gebraten Kartoffeln und buntem Gemüse

18,50 Euro

Französische Maishähnchenbrust

aus dem Sous-vide mit selbst gemachten Tagliatelle an Chorizo-Pilz-Ragout und saisonalen Beilagensalat

18,90 Euro

Schnitzelvariationen

vom "Heuberger Landschwein" und saisonalem Beilagensalat paniert oder unpaniert

mit selbst gemachten Butterspätzle aus der Pfanne oder Pommes mit Paprikasauce, Jägersauce oder herzhafter Vorarlberger Käsesauce

15,90 Euro

Fisch

Fisch der Saison



Duo vom Fisch gebraten auf buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

22,90 Euro

➤ **Dauert es einmal etwas länger, so haben Sie bitte Verständnis dafür, da wir alles so frisch wie möglich für Sie zubereiten.**

Unsere schwäbischen Klassiker

Schnitzel

paniert vom "Heuberger Landschwein" mit selbst gemachten Butterspätzle aus der Pfanne oder Pommes und saisonalem Beilagensalat

14,90 Euro 

Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind mit Fettrand, frische Röstzwiebeln dazu selbst gemachte Butterspätzle aus der Pfanne und saisonalem Beilagensalat

25,90 Euro 

Adlerteller

Lendchen vom "Heuberger Landschwein" – auf selbst gemachten Käsespätzle mit Rahmpilzen überzogen und saisonalem Beilagensalat

19,20 Euro

Maultaschen

selbst gemacht *[Vegetarisch auf Nachfrage]* - leicht geröstet auf frischen Rahmpilzen 12,90 Euro

mit Kartoffelsalat und frischen Röstzwiebeln 11,90 Euro 

Adler-Burger

im eigenen "Burger-Weckle" mit selbst gemachten Rinderhackfleisch oder knuspriger Hähnchenbrust belegt mit Käse, Speck, Salatblättern und zweierlei Saucen dazu Pommes (1,3)

14,50 Euro

Salate

Salatteller mit gebratenen Pilzen in verschiedenen Variationen

mit Hähnchenbruststreifen natur 12,90 Euro

mit Hähnchenbruststreifen in Knusperpanade 13,90 Euro

mit Fischfiletstreifen nach saison 15,90 Euro

saisonaler Beilagensalat 4,20 Euro

großer saisonaler Beilagensalat 8,80 Euro

**Gerne servieren wir unsere Speisen auch
als kleine Portionen!**

Vesper

Wurstsalat

fein garniert – dazu reichen wir selbst gebackenes Adler-Brot

Schwäbischer Wurstsalat (1,2,3,4,5) 8,20 Euro

Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,5) 8,20 Euro

Adler Wurstsalat (1,2,3,4,5) 8,50 Euro

Käsesalat (1,2,3,4,5) 8,30 Euro

Limburger mit saisonalem Salat und frischem Adler Brot

8,50 Euro

Käsespätzle

selbst gemacht mit Röstzwiebeln und saisonalem Beilagensalat

12,90 Euro

Jeden Donnerstag: *Wurstsalatbuffet – mit verschiedenen Wurst- und Käsesalaten, frischem Adler-Brot, Bratkartoffeln & Pommes oder Kroketten*

10,90 Euro

Dessert & Kuchen & Eis

Apfelfannkuchen

karamellisiert mit Vanilleeis

7,50 Euro

Schoko-Malheur

mit Erdnusscreme dazu Vanilleeis und Sahne

6,50 Euro

Mini Dessert

Nach Lust und Laune des Küchenchefs

3,90 Euro

Eis: Exotic - Vanille – Schokolade – Zitrone – Erdbeere
pro Kugel 1,20 Euro

Jeden Sonntag: *frische und selbst gemachte Torten & Kuchen.*

Kindergerichte

Selbst gemachte Butterspätzle aus der Pfanne oder Pommes mit Soße
3,50 Euro

Kinderschnitzel mit Pommes oder selbst gemachten Butterspätzle
7,90 Euro

Selbst gemachte Chicken Nuggets mit Pommes
8,50 Euro

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle