VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing

Small mixed salad with raw vegetables and house dressing

7,90

Gambas mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie
und Aioli mit Steinofenbaguette

Gambas with olive oil, chili, garlic, parsley and aioli
with stone oven baguette

17,90

Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Eigelb

Beef fillet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk

18,90

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Walnüssen und
Wildkräutersalat mit Honig-Thymian Dressing

Beetroot carpaccio with roasted walnuts and
Wild herb salad with honey-thyme dressing

12,90

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle

Beef broth with herb pancakes

6,90

Tomatensuppe mit Sahne und Kräuter-Croutons VEGI

Tomato soup with cream and herb croutons

mit Sahne 6,90
ohne Sahne 6,50 VEGAN

SALATE

Großer Salat mit Rohkost und Hausdressing VEGI

Large salad with raw vegetables and house dressing

10,90

+ hausmarinierte Hähnchenbruststreifen 16,90
house-marinated chicken breast strips

+ Zanderfilet 18,90
Pike perch fillet

+ Gebratene Garnelen 17,90
Fried shrimps

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

FLEISCH

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus

Roast beef with homemade knoepfle and fine melted onions with Burgundy jus

27,90

Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelpüree, saisonalem Gemüse und Rotweinjus

Braised beef roulade with mashed potatoes, seasonal vegetables and red wine jus

24,90

Geschmorte Schweinebäckle und hausgemachte Knöpfle mit Rotweinjus

Braised pork cheeks and homemade knoepfle with burgundy jus

24,90

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Zitronengarnitur

Wiener schnitzel with french fries and lemon garnish

24,90

FISCH

Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Pike perch fillet with almond butter and parsley potatoes

23,90

Duett vom Lachsforellenfilet und Kingklipfilet mit saisonalem Gemüse, Salzkartoffeln und Fischsoße

Duet of salmon trout fillet and king klip fillet with seasonal vegetables, boiled potatoes and fish sauce

26,90

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

STEAKKARTE

Wir bieten eine tolle Auswahl an Steaks, die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden. Unsere Steaks sind eine wahre Delikatesse und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter um Ihr Steak-Erlebnis perfekt abzurunden.

We offer a great selection of steaks prepared with care and passion. Our steaks are a real delicacy and offer a unique taste experience. We also serve our homemade herb butter to round off your steak experience perfectly.

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

1 Steak wählen *choose steak*

Rumpsteak
rump steak
200g 22,90

Rinderfilet
beef tenderloin
250g 29,90

2 Beilage aussuchen *choose side dish*

Käsespätzle *Cheese spaetzle* **6,50**

Knöpfle *Knoepfle* **6,50**

Petersilienkartoffeln *Parsley potatoes* **5,50**

Pommes Frites *French fries* **5,50**

Tagliatelle *Tagliatelle* **5,50**

Kroketten *Croquettes* **5,50**

Saisonales Gemüse *Seasonal vegetables* **6,90**

3 Sauce *sauce*

Burgunderjus *Burgundy jus* **3,40**

Pfeffer-Cognacrahmsauce
Pepper cognac cream sauce **3,40**

Extra hausgemachte Kräuter-Butter
Additional homemade herb butter **2,90**

Aioli Dip *Aioli dip* **2,90**

Alle Saucen sind glutenfrei!

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

SCHWÄBISCH

Käsespätzle mit Bergkäse, feinen Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat

Cheese spaetzle with mountain cheese, fine melted onions and small lettuce

15,90

Maultaschen mit feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus und gemischten Salat

Maultaschen with fine melted onions with Burgundy jus and a mixed salad

15,90

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette mit Bauernbrot

Sausage salad with pickles, onions and vinaigrette with farmhouse bread

10,50

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette mit Bauernbrot

Swiss sausage salad with Emmental, pickles, onions and vinaigrette with farmhouse bread

11,50

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

VEGETARISCH

Gnocchi mit schwarzen Oliven, getrocknete Tomaten Auberginen-würfel, Chili, Knoblauch, Oregano, Rucola und Parmesan

Gnocchi with black olives, dried tomatoes, aubergines, chili, garlic, oregano, rocket and Parmesan

17,90

Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis

Mildly fruity vegetable curry with coconut milk and rice

16,90

KIDS

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

9,90

Knöpfle und Rahmsoße

Knoepfle and cream sauce

7,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Potato Pancakes with Applesauce

6,90

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Small Wiener Schnitzel with french fries

12,90

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

EXTRA BEILAGEN

Käsespätzle *Cheese spaetzle* **6,50**

Knöpfle *Knoepfle* **6,50**

Petersilienkartoffeln *Parsley potatoes* **5,50**

Pommes Frites *French fries* **5,50**

Tagliatelle *Tagliatelle* **5,50**

Rosmarinkartoffeln *Rosemary potatoes* **5,50**

Saisonales Gemüse *Seasonal vegetables* **6,90**

Grillgemüse *Grill vegetables* **6,90**

EXTRA SAUCE

Burgunderjus *Burgundy jus* **3,40**

Pfeffer-Cognacrahmsauce *Pepper cognac cream sauce* **3,40**

Sauce béarnaise *Béarnaise sauce* **3,40** VEGAN

Selbstgemachte Kräuter-Butter *Homemade herb butter* **2,90**

Aioli Dip *Aioli dip* **2,90**

Alle Saucen sind glutenfrei!

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.

DESSERT

Crème brûlée

Crème brulée

7,90

Zweierlei Mousse von der dunklen und hellen Schokolade auf Fruchtspiegel

Two kinds of mousse of dark and light chocolate on fruit level

12,90

Zweierlei Sorbet von Mango und Zitrone

Two kinds of sorbet of mango and lemon

8,90

Zwetschgenröster mit Vanilleeis

Plum roaster with vanilla ice cream

10,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße

Kaiserschmarrn with applesauce and vanilla sauce

9,90

KÄSE

Käseteller mit vier Käsesorten von Käsereien aus der Bodensee-Region mit Oliven, getrocknete Tomaten, Trauben, Feigensenf und Baguette

Cheese plate with four cheeses from cheese dairies from the Lake Constance region with Olives, dried tomatoes, grapes, fig mustard and baguette

18,50

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Alle Preise in Euro. Alle Preise inklusive derzeit gültiger MwSt.