



ADLER'S  
**OSTER**  
KARTE

VORSPEISEN

Lachstatar mit Maisblinis mit Wildkräutersalat

*Salmon tartare with corn blinis and wild herb salad*

**13,90**

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Kernen und Wildkräuter Salat mit Honig-Thymian Dressing

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



**12,90**

Friséesalat mit Kaninchenfilet und Cassis-Dressing

*Frisée salad with rabbit fillet and cassis dressing*

**16,40**

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und hausgemachtem Dressing

*Small mixed salad with raw vegetables and homemade dressing*



**7,90**

SUPPEN

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Crostini

*Potato and leek cream soup with crostini*



**7,90**

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan-Chip

*Onion soup with parmesan chip*



**7,90**

Rinderkraftbrühe mit Grießklößen

*Beef broth with semolina dumplings*

**7,90**





## HAUPTGERICHTE FLEISCH

---

Deftiges Holzfällersteak (250g) mit Kartoffel-Bärlauch Salat  
*Hearty lumberjack steak (250g) with potato and wild garlic salad*

**19,90**

Schweinefilet im Speckmantel, Champignonsoße und hausgemachten Knöpfle  
*Pork fillet wrapped in bacon, mushroom sauce and homemade Knöpfle*

**21,90**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites  
*Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites*

**25,40**

Rinder-Hackbraten „Falscher Hase“ mit Karotten-Erbse Gemüse und Kartoffelpüree dazu Bratensoße  
*Beef meatloaf "Falscher Hase" with carrot-pea vegetables and mashed potatoes with gravy*

**18,90**

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus  
*Roast beef with homemade knoepfle and fine melted onions with Burgundy jus*

**28,40**

Lammfilet rosa gebraten auf Bärlauchrisotto  
*Lamb fillet fried pink on wild garlic risotto*

**29,90**

## HAUPTGERICHTE FISCH

---

Zanderfilet mit Baby-Spinat, Salzkartoffeln und Riesling-Sauce  
*Zander fillet with baby spinach, boiled potatoes and Riesling sauce*

**22,90**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bärlauchrisotto  
*Fried char fillet with wild garlic risotto*

**26,90**

Lachs auf der Haut gebraten mit Frühlingsgemüse,  
Salzkartoffeln und Riesling-Sauce  
*Salmon fried on the skin with spring vegetables, Boiled potatoes and Riesling sauce*

**28,90**

Tigergarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Linguine und Kirschtomaten  
*Tiger prawns fried in garlic butter with linguine and cherry tomatoes*

**19,90**





## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

---

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und kleiner Blattsalat

*Wild garlic cheese spaetzle with melted onions and small leaf lettuce*



17,50

Bärlauch-Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und kleiner Blattsalat

*Wild garlic cheese spaetzle with melted onions and small leaf lettuce*



17,50

Pikant-fruchtiges Gemüse-Curry mit Jasminreis

*Spicy and fruity vegetable curry with jasmine rice*



18,40

Linguine mit Bärlauch-Pesto, Kirschtotmaten und Parmesan-Chip

*Linguine with wild garlic pesto, cherry tomatoes and parmesan chips*



13,90

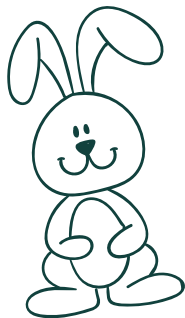
## FÜR DIE KLEINE HÄSCHEN

---

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

*Chicken nuggets with french fries*

9,90



Knöpfele und Rahmsoße

*Knoepfle and cream sauce*

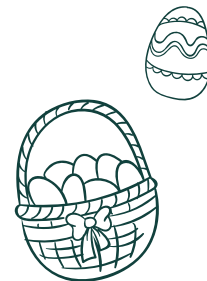
7,50



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

*Potato Pancakes with Applesauce*

6,90



Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

*Small Wiener Schnitzel with french fries*


12,90






ADLER'S  
**OSTER**  
KARTE

DESSERT

Tiramisu im Glas   
*Tiramisu in a glass*


**4,90**

Saisonaler Obstsalat mit Zitronensorbet   
*Seasonal fruit salad with lemon sorbet*

**8,90**

Zweierlei Mousse von der dunklen und hellen Schokolade  
auf einem Fruchtspiegel   
*Two types of dark and light chocolate mousse on a fruit base*

**12,90**

Eierlikör-Becher   
*Eggnog cup*

**8,90**

Parfait Variation mit frischen Früchten   
*Parfait variation with fresh fruits*

**7,40**

