

## Abendkarte

Kürbisrahmsuppe mit Kernen und Öl	6,50
Feldsalat mit Balsamicodressing Speck und Brotkrusteln	7,00
Wildgulasch Försterin Art hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	28,00
Rehnüsschen, rosa gebraten mit Pilzrahmsouße hausgemachte Spätzle, Rosenkohl und Rotkraut	35,50
Sika-Hirschschnitzel mit Rotweinsouße Kroketten und gebratenes Wurzelgemüse	31,50
Rehrückenfilet, rosa gebraten Kräuterknöpfe und Rotkraut	37,00
Wildgeschnetztes mit Preiselbeersouße Kroketten	29,00

## Der passende Begleiter

0,75 Amante Rosso Veronese IGT 2019	39,00
-------------------------------------	-------

*Knusprig gebratene  
Martinsgans*

mit Kartoffelknödel, Rotkraut  
und Bratapfel

32,00€



*Der Adler*

Tradition und Moderne

## Suppen & Salate

Tagessuppe	4,00
Bunter Blattsalat	4,50
Gemischter Salat	4,50
Großer Salatteller	10,50
Großer Salatteller mit gebackenen Putenstreifen	17,00
Großer Salatteller mit gebackenen Fischknusperle	17,00

## Vegetarisch

Kürbisrisotto mit gebratenen Kürbisspalten und Kerne	19,00
Steinpilztortelli mit Lauch und Käsesoße	19,50

# Adler Klassiker

Wurstsalat	10,50
Wurstsalat mit Käse	13,50
Wurstsalat, garniert	15,00
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	32,50
Wiener Schnitzel mit Kroketten und Gemüse	30,50
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	19,00
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Specksoße und Pommes frites	19,00
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes frites	18,00

# Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,00
Frischer Obstsalat mit Sahne	5,50
Frischer Obstsalat mit Kirsch	7,00
Meringen mit Eis und Sahne	5,50
Eiskaffee mit Sahne	6,00
Pfirsich Melba	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	6,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,00
Schwarzwaldbecher	6,50