



## *Herzlich Willkommen im Landgasthof Adler*

Mit unseren Speisen möchten wir Ihnen Genuss aus Amtzell und der umliegenden Region bieten.

Eine enge Zusammenarbeit mit Landwirten und Produzenten, die noch traditionell produzieren und arbeiten sichert die Qualität unserer Speisen.

Wir kochen mit regionalen und frischen Lebensmitteln und verzichten so auf lange Lieferwege.

So kommt unser Fleisch vom Bioland zertifizierten Betrieb Buchmann in Grünkraut, Brände und Most stammen von heimischen Streuobstwiesen und werden von Anton Feiner im Haus hergestellt.

Das Wild von ansässigen Jägern vor den Toren des Allgäus und verschiedenes Gemüse und Kartoffeln von umliegenden Bauernhöfen und Betrieben wie auch von der Insel Reichenau.

Auf unserer Speisekarte finden Sie eine Auswahl an Gerichten die wir in regelmäßigen Abständen nach Saison und Angebot aktualisieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen Guten Appetit!

*Ihre Familie Winter mit Team*

## Salate

**Gemischter Salat** vegetarisch 4,90€  
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing

**Großer gemischter Salat** vegetarisch 9,90€  
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing

Wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust 15,90€
- Schweinerückensteak und Kräuterbutter 16,90€
- gebratenem Zanderfilet 17,90€
- gebackenem Camembert vegetarisch 13,90€  
und Preiselbeeren

## Suppen

**Schwäbische Flädlesuppe** 3,90€  
mit Rinderkraftbrühe und frischen Kräutern

**Kürbiscremesuppe** vegetarisch 4,90€  
mit steirischem Kernöl

## *Schwäbisches*

<b>Allgäuer Krautkrapfen</b>	13,90€
g'schmelzt, dazu ein bunter Salatteller	
<b>Saure Linsen</b>	13,90€
mit Spätzle und einem Paar Saitenwurst	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	24,90€
mit Schmelzwiebeln und hausgemachten Spätzle dazu ein gemischter Salatteller	
<b>Allgäuer Kässpätzle</b> <small>vegetarisch</small>	13,90€
mit Bergkäse, Emmentaler, g'schmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat	
<b>Schwoba-Pfännle</b>	18,90€
mit Schweinelendchen, Maultasche, Krautkrapfen, Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatteller	
<b>Halbe Bauernente aus Bayern</b>	17,90€
frisch aus dem Ofen mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödeln	

Für Umbestellungen berechnen wir 1,50€

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Alle Preise inklusive MwSt.

## Hauptgerichte

<b>Schweine Lendchen</b>	17,90€
mit Rahmpilzen und Kroketten dazu ein gemischter Salatteller	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	14,90€
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	
<b>Grillteller</b>	17,90€
Schweine- und Rindersteak, Kräuterbutter, Pommes frites, Ajvar und Zwiebeln	
<b>Hirschragout</b>	19,90€
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	
<b>Tagliatelle</b> <small>vegetarisch</small>	14,90€
mit Kürbiswürfel, Cherrytomaten, Grana Padano und gemischtem Salat	
Wahlweise mit:	
- gebratener Hähnchenbrust	17,90€
- gebratenem Zanderfilet, (ohne Grana Padano)	18,90€

## Burger

**Classic BBQ Burger** 14,90€

mit 180gr. irisches Angus Beef, Bacon, Cheddar, rauchiger BBQ-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln

**Alpen Burger** 14,90€

mit 180gr.irisches Angus Beef, Bacon, Cheddar, Burger-Sauce, Krautsalat, Rösti

**Veggie Burger** vegetarisch 14,90€

mit 180gr. Süßkartoffelpatty, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln

Alle Burger servieren wir mit Pommes frites

## Vesper ab 17:30Uhr

**Schweizer Wurstsalat** 9,90€

mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Hausdressing

**Schwäbischer Wurstsalat** 9,90€

mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln und Hausdressing

**Gemischter Wurstsalat** 9,90€

mit Schwarzwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Hausdressing

Zu allen Vesper servieren wir frisches Brot