



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 2,3,5,8 5€
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing
- Großer gemischter Salat** vegetarisch 2,3,5,8 9€
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing

Suppen

- Schwäbische Flädlesuppe** 4€
mit Rinderkraftbrühe und frischen Kräutern
- Kürbiscremesuppe** 5€
mit steirischem Kernöl und frischen Kräutern

Vegetarisches

- Allgäuer Kässpätzle** vegetarisch 13€
mit Bergkäse, Emmentaler,
g'schmelzten Zwiebeln

Hauptgerichte

Schweine Lendchen mit Rahmpilzen und Kroketten	18€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	14€
Grillteller ^{2,7} Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes frites, Ajvar und Zwiebel	16€
-zusätzlich mit kleinem Rumpsteak	22€
Hirschragout ^{,2,8} mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	20€
Schwoba-Pfännle ^{2,3,7} mit Schweinelendchen, geschmelzter Maultasche und Krautkrapfen, Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle	22€
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmelzwiebeln und hausgemachten Spätzle	26€
Hausgemachte Maultaschen ^{2,3,7} g'schmelzt mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	14€
Hausgemachte Allgäuer Krautkrapfen mit großem gemischtem Salat ^{2,3,5,8}	14€

Burger

Hirsch Burger ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun, 180gr. Hirschfleischpatty (10%Schweinefleisch), Preiselbeersauce, Brie, Salat	
Classic BBQ Burger ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Bacon, Cheddar, rauchiger BBQ-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln	
Cheese Burger ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	
Alpen Burger ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Burger-Sauce, hausgemachter Rösti	
Veggie Burger vegetarisch auch vegan möglich! ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun mit Gemüsepatty, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	
Chili-Cheese Burger ^{1,2,7,8}	15€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Jalapenos, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	

Alle Burger servieren wir mit Pommes frites

„Bätscher“ ab 17:30Uhr

Herzhaft oder süß belegter Hefeteigfladen aus dem Steinbackofen

Classic 9€

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Bergkäse

Veggie 8€

mit Schmand, Zwiebeln und Bergkäse

Norweger 10€

mit Schmand, Räucherlachs und Dill

Wintertraum 9€

mit Schmand, Äpfeln, Walnüssen, Honig, Zimt und Zucker

Vesper Zu allen Vesper servieren wir frisches Brot

Schweizer Wurstsalat^{2,3,5,9} 10€

mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln

Schwäbischer Wurstsalat^{2,3,5,9} 10€

mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln

Gemischter Wurstsalat 10€

mit Schwarzwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln

1 Paar Gschwollene^{2,3,5,9} 9€

mit Bratensauce und Kartoffelsalat

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. mit Phosphat
10. coffeinhaltig
11. chininhaltig