



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 <small>vegetarisch 2,3,5,8</small>	6€
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing	
Großer gemischter Salat <small>vegetarisch</small>	10€
mit Rohkostsalaten und Blattsalat an Hausdressing	
Wahlweise mit:	
- gebratener Hähnchenbrust	17€
- Schweinerückensteak und Kräuterbutter	17€
- gebackenem Camembert und Preiselbeeren	15€

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe	5€
mit Rinderkraftbrühe und frischen Kräutern	

Hauptgerichte

Schweine Lendchen mit Rahmpilzen und Kroketten	20€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	16€
Grillteller ^{2,7} Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes frites, Ajvar und Zwiebel	18€
-zusätzlich mit kleinem Rumpsteak	24€
Schweinehalsbraten ^{,2,8} mit hausgemachten Spätzle	16€
Schwoba-Pfännle ^{2,3,7} mit Schweinelendchen, geschmelzter Maultasche und Krautkrapfen, Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle	23€
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmelzwiebeln und hausgemachten Spätzle	29€
Hausgemachte Maultaschen ^{2,3,7} g'schmelzt mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	15€
Hausgemachte Allgäuer Krautkrapfen mit großem gemischten Salat ^{2,3,5,8}	15€

Burger

Classic BBQ Burger ^{1,2,7,8}	16€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Bacon, Cheddar, rauchiger BBQ-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln	
Cheese Burger ^{1,2,7,8}	16€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	
Alpen Burger ^{1,2,7,8}	16€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Burger-Sauce, hausgemachter Rösti	
Veggie Burger <i>vegetarisch auch vegan möglich!</i> ^{1,2,7,8}	16€
Hausgemachter Burger Bun mit Gemüsepattey, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	
Chili-Cheese Burger ^{1,2,7,8}	16€
Hausgemachter Burger Bun mit 180gr. Rindfleisch, Jalapenos, Cheddar, Burger-Sauce, Salat, Tomaten	

Alle Burger servieren wir mit Pommes frites

Vegetarisches

Allgäuer Kässpätzle <small>vegetarisch</small>	15€
mit Bergkäse, Emmentaler, g'schmelzten Zwiebeln	
Waldpilzragout <small>vegetarisch</small>	15€
mit hausgemachten Semmelknödeln	
Pasta <small>vegetarisch</small>	12€
mit Tomaten-Paprikasauce mit Grana Padano	

Vesper Zu allen Vesper servieren wir frisches Brot

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,5,9}	12€
mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln	
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3,5,9}	12€
mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln	
Gemischter Wurstsalat	12€
mit Schwarzwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln	
1 Paar Gschwollene ^{2,3,5,9}	10€
mit Bratensauce und Kartoffelsalat	
7 Stk. Nürnberger Rostbratwürste ^{2,3,5,9}	12€
mit Sauerkraut und Brot	

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