

HERZLICH WILKOMMEN

in der Adlerstube

Wir kochen auch nur mit Wasser, allerdings nach einem besonderen Rezept!

Man nehme, nur erstklassige Zutaten, marktfrisch und meisterhaft gelagert. Dazu eine große Portion Begeisterung, eine Prise Engagement und garniere das Ganze mit viel Herz. In unserer Gaststätte finden bis zu 45 Personen Platz, die sich an schwäbischer Gastlichkeit und einem gemütlichen Miteinander erfreuen können.

Auch unser schöner Biergarten lädt zum genießen und verweilen ein.

Bei unseren saisonalen- und regionalen Gerichten achten wir auf höchste Qualität und Frische. Daraus zaubern wir euch feinste Menüs, schmackhaft leichte Salate, schwäbische Spezialitäten und vieles mehr.



APERITIF


"Carpe diem" die Arbeit kann warten, das Leben nicht

- | | | |
|----------------------------------|---------|----------|
| • Aperol Spritz | • 0,3l | • 5,90€ |
| • Lillet Wildberry | • 0,3l | • 5,90€ |
| • Campari Soda-Orange | • 4cl | • 5,20€ |
| • Martini bianco | • 5cl | • 4,80€ |
| • Prosecco | • 0.2l | • 3,90€ |
| • Flasche Prosecco | • 0,75l | • 21,90€ |
| • Nattheimer Gin mit Hopfentonic | • 0,4l | • 8,50€ |

FAMILIE MACK UND TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT

SUPPEN UND VORSPEISEN








Unsere Suppen werden in einer kräftigen hausgemachten Rinderbrühe mit frischen Kräutern serviert




- Flädlesuppe • 4,80€
- Festtagssuppe • 5,90€
- Leberspätzlesuppe • 4,80€
- Maultaschensuppe • 5,40€
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Balsamico, Olivenöl, Parmesan und Steinpilzen • 14,80€
- Carpaccio von der Rotebeete mit Rucola, Balsamico, Olivenöl, Parmesan und Steinpilzen  • 10,80€

FRISCHE SALATE

Zubereitet mit viel Liebe und frischen Zutaten.

Alle Salate werden mit zwei Dressings, frischen Kräutern und Croutons serviert

- Beilagensalat  • 5,20€
- Große gemischte Salatplatte 
 - Schinken und Ei  • 7,50€ 
 - Käse und Ei  • 10,90€ 
 - Putenstreifen • 10,90€ 
 - Thunfisch und Zwiebel • 12,90€
 - Honig-gratinierter Feta • 12,90€

 = Vegan
 = Vegetarisch
 = auch als kleine Portion erhältlich (-1,50€)

Beilagenänderung:







- Spätzle + 1,50€
- Bratkartoffeln + 2,00€
- Käsespätzle + 2,50€

Extra Beilage und Soße:

- Spätzle 3,50€
- Bratkartoffeln 4,20€
- Käsespätzle 5,50€
- Pommes 3,00€
- Champignonsoße 2,00€

VEGETARISCH UND VEGAN

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks

- **Hausgemachter Haferbratling auf marktfrischem Gemüse und Hummus**  • **16,80€**
- **Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Marktgemüse**  • **11,90€** 
- **Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und zweierlei Röstzwiebeln**  • **11,80€** 
- **Honig-gratinierter Feta mit Paprika-Cous Cous**  • **13,80€**

FISCH




Kochen ist eine Kunst, genießen ein Glück, zusammensein ein Geschenk

- **Frisches Lachsfilet im Sesam-Knusper-Mantel mit Teriyaki-Gemüse** • **21,80€**
- **Paniertes Seelachsfilet mit Schwäbischem Kartoffelsalat dazu hausgemachte Remoulade** • **11,90€**

GEFLÜGEL

Essen schmeckt in Gesellschaft meist besser

- **Putengeschnetzeltes mit Tomaten in feiner Frischkäsesoße dazu Kartoffelrösti** • **16,80€**
- **Großer Salatteller mit Putensteak dazu hausgemachte Kräuterbutter** • **16,80€**

-  = Vegan
-  = Vegetarisch
-  = auch als kleine Portion erhältlich (-1,50€)

Beilagenänderung:




- Spätzle + 1,50€
- Bratkartoffeln + 2,00€
- Käsespätzle + 2,50€

Extra Beilage und Soße:

- Spätzle 3,50€
- Bratkartoffeln 4,20€
- Käsespätzle 5,50€
- Pommes 3,00€
- Champignonsoße 2,00€





VOLL SCHWÄBISCH

's gibt nix Bessers wie ebbas Guads

- **HERRGOTTSBSCHUISERLA** (Maultaschen hausgemacht) geröstet mit Ei oder geschmelzt mit Zwiebeln an gemischtem Salat • 11,90€ 
- Sauerbraten vom heimischen Rind mit hausgemachten Semmelknödel und Rahmtopping • 16,80€
- Jungschweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße • 13,80€ 
- Linsen mit hausgemachten Spätzle, Saitenwurst und Rauchfleisch • 13,80€ 
- Saure Kutteln mit Bratkartoffeln/Brot • 10,80€/8,80€
- Schlachtplatte (Mo-Di. nach Verfügbarkeit) • 12,80€

Von unserem Landschwein

Nett sai koschdet nix

- "Adlertöpfe" Medallions vom Landschwein auf Käsespätzle und Champignon-Soße • 20,90€ 
- Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprigen Pommes • 14,80€ 
- Paniertes Cordon Bleu vom Landschwein mit knusprigen Pommes • 16,80€
- "Jägerschnitzel" vom Landschwein mit hausgemachten Spätzle dazu Champignons in Rahmsoße • 16,80€ 
- Medallions vom Landschwein an feiner Cognac - Pfeffersoße und Kroketten • 20,90€ 



= Vegan

= Vegetarisch

= auch als

kleine

Portion

erhältlich

(-1,50€)

Beilagenänderung:

- Spätzle + 1,50€
- Bratkartoffeln + 2,00€
- Käsespätzle + 2,50€

Extra Beilage und Soße:

- Spätzle 3,50€
- Bratkartoffeln 4,20€
- Käsespätzle 5,50€
- Pommes 3,00€
- Champignonsoße 2,00€

RINDFLEISCH VOM AUBRAC

Das Aubrac gilt in Frankreich längst als exklusive Premium-Fleischrasse. Es zeichnet sich durch Kurzfasrigkeit, eine gute Marmorierung und durch ein besonderes Aroma aus

- **Feiner Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln an Bratensoße und Bratkartoffeln** • **24,80€**
- **Rumpsteak vom Aubrac mit hausgemachter Kräuterbutter und Steakhouse Pommes** • **25,80€**
- **Filet vom Aubrac mit Salzkartoffeln und Tasmanischer-Bergpfeffersoße** • **31,80€**
- **Feine Kalbsleber mit Apfelringen zweierlei Röstzwiebeln und Kartoffelrösti** • **22,80€**



= Vegan
= Vegetarisch
= auch als
kleine
Portion
erhältlich
(-1,50€)

Beilagenänderung:






- Spätzle + 1,50€
- Bratkartoffeln + 2,00€
- Käsespätzle + 2,50€

Extra Beilage und Soße:

- Spätzle 3,50€
- Bratkartoffeln 4,20€
- Käsespätzle 5,50€
- Pommes 3,00€
- Champignonsoße 2,00€



KALTE UND WARMES VESPERGERICHTE




Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst

- **Frischer Wurstsalat/ mit Käse oder Schwarzwurst** • 9,80€/10,90€ 
- **Tellersulz mit Bratkartoffeln/Brot** • 8,80€/6,80€
- **Paprikawürste/Bauernwürste/ oder Gegrilltes Rippel mit Sauerkraut und Brot** • 10,80€
- **Bratwurst/ oder Leberkäse mit Kartoffelsalat und Brot** • 9,80€
- **Toast Hawaii mit gemischtem Salat** • 11,80€ 
- **Jägertoast mit gemischtem Salat** • 14,20€ 
- **Käseplatte mit 6 verschiedenen Käsesorten**  • 14,20€ 

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hunger ist der Beste Koch

- **"Ich weiß nicht"** Schnitzel mit Pommes • 7,80€
- **"Hab keinen Hunger"** Spätzle mit Soße • 5,20€
- **"Ist mir Egal"** Pommes  • 4,20€
- **"Ich will das nicht"** Haferbratling mit frischem Gemüse  • 7,80€
- **"Irgendwas"** Puten Nuggets mit Kroketten • 8,80€

-  = Vegan
-  = Vegetarisch
-  = auch als kleine Portion erhältlich (-1,50€)

Beilagenänderung:

- Spätzle + 1,50€
- Bratkartoffeln + 2,00€
- Käsespätzle + 2,50€

Extra Beilage und Soße:

- Spätzle 3,50€
- Bratkartoffeln 4,20€
- Käsespätzle 5,50€
- Pommes 3,00€
- Champignonsoße 2,00€

UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Versüße deinen Tag

- **Karamellisiertes Apfel-Pfannkühle mit Vanilleeis und Sahne** • **8,80€**
- **Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne** • **7,80€**
- **Walnusseis mit Eierlikör, Sahne und gerösteten Walnüssen** • **7,80€**
- **Gemischtes Eis mit Sahne/ ohne Sahne** • **6,30€/5,30€**
- **Kugel Eis** (Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss) • **1,90€**
- **Extra Sahne** • **1,10€**
- **1 Kugel Eis mit Eierlikör und Sahne** • **2,80€**

KAFFEE SPEZIALITÄTEN UND HEISSGETRÄNKE

Kaffee am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen

- **Tasse/ Kännchen Kaffee Crème** • **3,20€/5,80€**
- **Espresso/ doppelter Espresso** • **2,50€/4,00€**
- **Espresso Macchiato** • **2,70€**
- **Tasse Cappuccino** • **3,80€**
- **Latte Macchiato** • **4,20€**
- **Heiße Schokolade** • **3,80€**
- **Tasse/ Kännchen Tee** (Verschiedene Sorten) • **2,90€/5,60€**

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Wenn du zu viel nachdenkst, erschaffst du Probleme, die es gar nicht gibt

- **Teinacher Wasser** medium/still • 0,5l • 4,50€
- **Krumbacher Wasser** • 0,7l • 4,80€
- **Mineralwasser** • 0,2l/0,4l • 2,40€/3,10€
- **Afri Cola/Bluna Orange/Bluna Zitrone/Bluna mix** • 0,2l/0,4l • 2,60€/3,90€
- **Bitter Lemon** • 0,2l/0,4l • 2,90€/4,50€

SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Sonne kann nicht ohne Schein, Mensch nicht ohne Liebe sein

- **Apfelsaft naturtrüb/Schorle** • 0,2l/0,4l • 2,40€/3,90€
- **Orangensaft/Schorle** • 0,2l/0,4l • 2,80€/4,10€
- **Johannisbeersaft/Schorle** • 0,2l/0,4l • 2,80€/4,10€
- **Traubensaft/Schorle** • 0,2l/0,4l • 2,80€/4,10€

LONGDRINKS UND WEINSCHORLE

ich habe gemischte Getränke für Gefühle

- **Nattheimer Gin mit Hopfentonic** • 0,4l • 8,50€
- **Jack Daniels Cola** • 0,4l • 5,90€
- **Vodka Lemon** • 0,4l • 5,90€
- **Bacardi Cola** • 0,4l • 5,90€
- **Cuba Libre** • 0,4l • 5,90€
- **Lillet Wildberry** • 0,4l • 5,90€
- **Aperol Spritz** • 0,4l • 5,90€
- **Weinschorle** (Rot/Weiß/Rosè) • 0,25l/0,5l • 3,20€/5,90€

ROTWEIN

Leere Weingläser sind voll von Geschichten

- **Baden Württemberg** • 0,25l • 5,60€
"Nordheimer Heuchelberger"
Trollinger mit Lemberger trocken
- **Baden Württemberg** • 0,25l • 6,40€
"Nordheimer Heuchelberger"
Trollinger trocken
- **Baden** • 0,25l • 6,40€
"Durbacher"
Spätburgunder trocken
- **Italien** • 0,25l • 7,20€
"Optimondo"
Montepulciano d´ Abruzzo

WEISSWEIN

Was du heute kannst entkorken, dass verschiebe nicht auf morgen

- **Baden Württemberg** • 0,25l • 5,60€
"Nordheimer Heuchelberg"
Riesling trocken
- **Baden** • 0,25l • 5,60€
"Durbacher Klingelberger"
Riesling trocken
- **Rheinhessen "Weingut Köster-Wolf"** • 0,25l • 6,40€
Grauer Burgunder trocken
- **Rheinhessen "Weingut Köster Wolf"** • 0,25l • 6,40€
Müller-Thurgau halbtrocken
- **Italien "Della Torre"** • 0,25l • 7,20€
Pinot Grigio trocken

ROSÈ

Wenn du mir schon nicht das Wasser reichen kannst, dann vielleicht wenigstens den Wein?

- **Baden Württemberg** • 0,25l • 5,60€
"Nordheimer Heuchelberger"
Schwarzriesling Weißherbst
- **Baden** • 0,25l • 6,60€
"Durbacher"
Spätburgunder Weißherbst

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Ein Schnäpschen in Ehren kann niemand verwehren

- **Obstler, Kirschwasser, Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Williamsbirne, Grappa, Jägermeister, Fernet Branca** • 2cl • 3,80€
- **Ramazzotti, Malteser** • 2cl • 4,20€
- **Kirschlikör, Eierlikör, oder Baileys** • 2cl • 3,80€
- **Hennessy - Cognac** • 2cl • 5,90€
- **Jack Daniels Tennessee Whiskey** • 2cl • 5,90€

FLASCHENBIER

Zuhause ist da, wo es Bier gibt

- **Königsbräu Hefeweizen** • 0,5l • 3,80€
- **Königsbräu Kristallweizen** • 0,5l • 3,80€
- **Königsbräu Alt Oggenhauser dunkel** • 0,5l • 3,60€
- **Königsbräu Leichtes Hefeweizen** • 0,5l • 3,80€
- **Nattheimer Spezial** • 0,5l • 3,60€
- **Nattheimer dunkles Hefeweizen** • 0,5l • 3,80€
- **Paulaner alkoholfreies Hefeweizen** • 0,5l • 3,90€
- **Königsbräu alkoholfreies Spezial** • 0,5l • 3,60€

BIER VOM FASS

n´ Bier wäre mir jetzt auch lieber

- **Nattheimer Hefeweizen/Cola Weizen/Russ** • 0,3l/0,5l • 3,40€/3,90€
- **Königsbräu Spezial/Radler** • 0,3l/0,5l • 3,40€/3,90€
- **Königsbräu Pils** • 0,3l • 3,80€

FREITAG IST BURGER TAG

BURGERTAGE SIND GUTE TAGE

HAUSGEMACHTE BURGER

DAS AUBRAC GILT IN FRANKREICH LÄNGST ALS EXKLUSIVE PREMIUM-FLEISCHRASSE. ES ZEICHNET SICH DURCH KURZFASRIGKEIT, EINE GUTE MARMORIERUNG UND DURCH EIN BESONDERES AROMA AUS. FÜR UNSEREN DRY AGED BURGER VEREDELN WIR DAS FLEISCH ACHT WOCHEN IN UNSEREM DRY AGER.

- **Classic Burger/Cheese Burger** • **10,90€**
Saftiges Rindfleisch vom Aubrac, Blattsalat
Rote Zwiebeln, Essiggurken, Ketchup, Senf,
zweierlei Käse, Weizen Bun
- **Chili-Bacon-Burger** • **10,90€**
Saftiges Rindfleisch vom Aubrac
Chili-Cheese- Soße, Bacon, Tomaten, Zwiebeln,
Blattsalat, Brioch Bun
- **Gorgonzola Traum** • **10,90€**
Saftiges Rindfleisch vom Aubrac
Gorgonzola, Kartoffelrösti, Preiselbeeren, Mayonaise,
gegrillte Zucchini, Weizen Bun
- **Dry Aged Barbecue Burger** • **12,80€**
Saftiges Rindfleisch vom Aubrac
acht Wochen gereift
Knusprige Zwiebelringe, feurige Tomaten, Rucola,
kräftige Barbecue Soße, Pfeffer Bun

Wunschbeilage je **4,20€**

- **Steakhouse Pommes**
- **Pommes (dünn)**
- **Curly Fries**
- **Süßkartoffel Pommes**
- **Beilagensalat gemischt**

Pimpe deinen Burger je **1,00€**

- **extra Käse**
- **feurige Tomaten**
- **extra Bacon**
- **Kartoffelrösti**

Dips je **1,10€**

- **feurige Barbequesoße**
- **Preiselbeer Mayonaise**
- **Chilli-Cheese-Soße**
- **Cocktailsoße**
- **Sour Cream**