

Vorspeisen – Starters -Entrées

<i>Carpaccio vom Hirschrücken</i> <i>mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan</i> saddle of deer carpaccio with basil pesto and grated parmesan <i>Carpaccio de filet de cerf, Marinade au vinaigre balsamique, huile d' olive,</i> <i>Fleur de Sel et copeaux de parmesan</i>	12,80
<i>Gebratene Strudelteigtaschen mit luftgetrocknetem</i> <i>Schinken und Mozzarella gefüllt, Blattsalate und Kürbischutney</i> fried Strudel-dough pocket, filled with cured ham parma type and mozzarella cheese, with salad and pumpkin chutney <i>Feuilleté au jambon de pays et mozzarella sur feuilles de salade croquantes</i> <i>et chutney au potiron</i>	9,50
<i>Flammkuchen "Klassisch"</i> <i>mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i> French pizza with sour cream, onions and bacon <i>Tarte flambée à la crème, oignons et bacon</i>	6,90
<i>kleiner Salatteller</i> small salad <i>Assiette de crudités (petite)</i>	3,80
<i>großer Salatteller</i> big salad <i>Assiette de crudités (grosse)</i>	6,50

Suppentopf – Soups - Consommés

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i> soup with savoury pancake pieces <i>Bouillon badois de légumes aux fines lamelles de crêpes</i>	3,50
<i>Adler's Bergwiesenheusuppe</i> <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i> Adler's mountain meadow hay soup with roasted pumpkin seeds <i>Potage champêtre „Adler“ aux graines</i> <i>de potiron torréfiées</i>	5,50

Fisch –Fish - Poisson

Lebendfrische Regenbogenforelle *16,20*
aus unserem Fischbecken
„Blau“, „Müllerin Art“, „in Mandelbutter gebraten“
mit Petersilienkartoffeln
fresh rainbow trouts
„sauted“,“fried“, „with almond butter“
with parsley potatoes
Truite arc-en-ciel de notre vivier
Bleu, meunière ou au beurre d'amandes
Pommes de terre vapeur persillées, assiette de crudités

Vegetarisch – Vegetarian – Plat végétarien

Südtiroler Schlutzkrapfen *13,50*
mit Frischkäse und Spinat gefüllt,
Salzeibutter und Parmesan
Austrian doughnuts from south tirol
filled with fresh cheese and spinach
sage butter and parma cheese
Raviolis faits maison au fromage frais et aux
Épinards, au beurre de sauge, parmesan râpé

Vom Grill und aus der Pfanne - Grilled and Fried - *Viande*

<p><i>Schweinelende am Stück gebraten mit Salat hausgemachte Spätzle</i></p> <p>roasted hip of pork salad and homemade spätzle</p> <p><i>Médailles de filet mignon, Spätzle maison (pâtes fraîches), salade de crudités</i></p>	<i>kleine Portion</i>	<p>18,80 16,80</p>
<p><i>Schnitzel mit Pommes frites</i></p> <p>Cutlet of pork with french fries</p> <p><i>Escalope de porc et pommes frites</i></p>		<p>9,50</p>
<p><i>Rumpsteak vom Hinterwälder Rind mit Kräuterbutter Bohnen, Bratkartoffeln</i></p> <p>rump steak of „Hinterwälder cattle“ with herb butter</p> <p>beans, pan-fried potatoes</p> <p><i>rumsteak avec beurre aux fines herbes haricots, pommes rissolées</i></p>		<p>20,50</p>
<p><i>Schweinerückensteak „Laurenzi““</i></p> <p><i>mit gebratenen Zucchini-scheiben und Schafskäse überbacken</i></p> <p><i>Pommes frites, Salatteller</i></p> <p>saddle of pork-steak „Laurenzi“</p> <p>with roasted pieces of zucchini and cheese of sheep gratinated french fries , salad</p> <p><i>Rôti de porc “Laurenzi”</i></p> <p><i>sauté de courgettes et gratiné de fromage de brebis</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées, assiette de salade</i></p>		<p>13,80</p>
<p><i>Hausgemachte Maultaschen</i></p> <p>homemade swabian pasta</p> <p><i>Raviolis faits maison</i></p> <p><i>(Champignons à la crème et sauce au jus de thym)</i></p>		<p>11,80</p>

Wilde Zeiten - Venison dishes - *Gibier*

<i>Hausgemachte Rehbratwurst mit Gemüse und Kartoffelpüree</i>		8,90
homemade roe sausage with vegetables and mashed potatoes		
<i>Saucisses de chevreuil faites maison, purée de pomme de terre et chou rouge</i>		
<i>Rehnißchen rosa gebraten</i>		23,50
<i>glasierte Balsamicokirschen</i>	<i>kleine Portion</i>	19,50
<i>hausgemachte Spätzle, Rotkraut</i>		
roast venison lightly roasted		
glazed balsamico-cherries		
homemade spätzle, vegetables		
<i>Noix de chevreuil en sauce aux griottes, Spätzle au beurre faites maison (pâtes fraîches), chou vert à la crème</i>		
<i>Filetspitzen vom Reh</i>		22,50
<i>Haselnußspätzle, Salatteller</i>	<i>kleine Portion</i>	19,50
filet tops of roe		
spätzle of hazelnuts, salad		
<i>Emincé de filet de chevreuil, Raisins glacés, Spätzle aux noisettes (pâtes fraîches), assiette de salade</i>		

Desserts

<i>Adler's Kirschwasserbömble mit heißen Schattenmorellen</i>	5,80
Adler's cherry bomb with brandy and hot cherries <i>Notre „bombe“ à l'eau de vie de cerise, Griottes tièdes arrosées copieusement d'eau de vie</i>	
<i>Adler's Eisteller</i>	6,10
<i>Walnuß- und Vanilleeis mit Heidelbeerkompott und Sahne</i>	
Adler's ice plate walnut- and vanilla ice stewed blueberries with cream <i>Coupe de glace "Adler"</i> <i>Glace à la vanille et aux noix, Compote de myrtilles à la chantilly</i>	
<i>Kleine Käseauswahl mit Trauben</i>	8,80
small selection of cheese with grapes <i>Petit plateau de fromages (et raisins)</i>	
<i>Gemischtes Eis mit Früchten garniert</i>	4,80
<i>Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne</i>	5,50
ice cream with different flavour garnished with fruits ice cream with different flavours garnished with fruits and cream <i>Panaché de glaces garnies aux fruits</i> <i>Panaché de glaces aux fruits et à la chantilly</i>	
<i>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</i>	3,90
bowl of homemade sorbet filled with sparkling wine <i>Sorbets maison au "Sekt" (Champagne allemande)</i>	
<i>Kugel Mövenpick Eis, verschiedene Sorten</i>	2,00
bowl of mövenpick ice cream, different flavours <i>Différentes sortes de glace Mövenpick, vanille, noix, chocolat et pistaches</i>	