


Willkommen im Adler

Schön, dass Sie bei uns sind. Als kleines familiengeführtes Haus bieten wir unseren Gästen etwas, das immer seltener wird: eine leidenschaftliche, über Jahrzehnte gewachsene Gastgeberkultur sowie die besondere Atmosphäre eines traditionellen Bregenzerwälder Wirtshauses mit über 100-jähriger Geschichte. Schonend zubereitete Produkte von heimischen Lieferanten sind genauso selbstverständlich, wie die Leidenschaft für bodenständige, regionale Produkte.

Manche behaupten, unsere Gerichte sind handgemacht – wir sagen, sie kommen von erzen.

BODENSTÄNDIG

REGIONAL

SELBSTBEWUSST!

Milch, Käse, Molkereiprodukte

Jakob Lingg, Raimund Beer Schopponau

Günther Muxel, Schopponau

Bergkäserei Schopponau

Rind, Lamm, Ziege, Schwein

Günther Muxel, Schopponau

Norbert Feuerstein, Andelsbuch

Frischdienst Neurauther, Ötztal

Fisch

Frischdienst Neurauther, Ötztal

Obst & Gemüse

Fruchtexpress Grabher, Frastanz

Wolfgang Fax, Bodensee

Kartoffel Raggl, Tirol

Wild

Jagdrevier Schönenbach &

Schopponau

Frischdienst Neurauther, Ötztal

Eier

Margits Hofladen, Freilandhaltung Au

Sennhofeier, Rankweil



Aperitif

Lillet mit Wildberry	€ 5.90
Hausaperitif	€ 5.20
Martini Bianco mit Grapefruit (Thomas Henry)	€ 5.50
Flotte Bärbl (Prosecco, Rhabarbersirup, Soda, Tonic)	€ 5.90
Durstige Bärbl (alkoholfrei)	€ 4.20

Offene Weine

Grüner Veltliner Filius Weingut Hagen, Weilberg	€ 4.40	Blaufränkisch Weingut Lehrner, Burgenland	€ 4.40
Chardonnay Weingut Rabl, Langenlois	€ 4.40	Zweigelt Weingut Markowitsch, Burgenland	€ 4.40
Lovely Heideboden weiß Weingut Keringer, Burgenland	€ 4.40	Heideboden Classic Weingut PMC Münzrieder	€ 4.40
Riesling, Seeberg Weingut Hager, Kamptal	€ 4.40	Sembro (Spanien) 100% Tempranillo	€ 4.90
Rosé Zweigelt - Pinot Noir Weingut Dockner Niederösterreich	€ 4.40	St. Laurent Classic Weingut Keringer, Burgenland	€ 4.40

Vorspeisen

Spargel im Strudelkörbchen	€ 10.50
Spargelsalat	€ 13.00
Tartar vom Räucherfisch Lachs und Forelle	€ 14.00

Salate

Hühnersalat marinierte Blattsalate mit gegrilltem Hühnerfilet und Mango-Currydressing	€ 14.00
Forellensalat Blattsalate mariniert mit Oliven-Honigdressing und geräuchertem Forellenfilet	€ 14.00
Kleines Salatschüssel	€ 5.00

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Brätspätzle	€ 5.00
Spargelsüppchen mit Croutons	€ 5.00

Gaumenfreunden

Rinderfiletsteak in der Pfefferkruste dazu Kartoffelgratin und kleines Gemüse	€ 28.00
Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse	€ 27.00
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Petersillkartoffel	€ 24.00
Hühnerfilet im Cornflakesmantel auf Paprikaschaum und Duftreis	€ 23.00
Gegrillte Schweinemedaille im Speckmantel auf Pilzrahm dazu gebackene Grießknödel und kleines Gemüse	€ 23.00
Gegrilltes Zanderfilet in der Ingwer-Currykruste an Rieslingschaum und Gemüsefülle	€ 21.00
Spinat-Bergkäseknödel an Tomaten-Zucchini Ragout	€ 14.00
Hausgemachte Pilzravioli an Thymianschaum	€ 14.00

Süße Verführung

Erdbeertiramisu	€ 9.00
Vanille-Rhabarbertörtchen	€ 9.00
Dreierlei Schokoladenterrine an Früchtemelange	€ 10.00
Dessertvariation – eine süße Überraschung	€ 12.00