

## 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 280-jähriger Geschichte.

In unserem Restaurant legen wir großen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische der Zutaten. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind.

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

---

### 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

Forellen Güfel, Feldkirch

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*

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

## *Vorspeisen*

Zweierlei von der Forelle Tartar und Mousse an marinieren Blattsalaten	€ 10.50
Carpaccio vom Ländlerind Vogersalat und Parmesanflocken	€ 12.00
Variation vom Schoppernauer Ziegenkäse	€ 12.00

## *Salate*

Hühnersalat marinierte Blattsalate mit gegrilltem Hühnerfilet und Mango-Currydressing	€ 14.00
Lieblingssalat Blattsalate mit Honig-Balsamico Dressing Mariniert mit gebratenen Speckstreifen Und Croutons	€ 13.00
Kleines Salatschüssel Kartoffelsalat mit Pflücksalat	€ 5.00

## *Suppen*

Rindsuppe mit Frittaten oder Brätspätzle	€ 5.00
Schaumsüppchen vom Kohlrabi	€ 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*

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