

Schwarzer Adler

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Sehr geehrte Damen und Herren – Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Schwarzer Adler.

Bereits in der Vergangenheit, wie auch jetzt im Schwarzen Adler, ist es meine Absicht für jeden Gast eine faire und genussvolle Frischküche anzubieten.

Frischküche bedeutet für mich, nahezu alles frisch und selbst zubereiten. Diese Art zu kochen ist zwar aufwendiger, dafür aber ehrlich und bekömmlich. Ein weiterer wichtiger Punkt meiner Philosophie ist soweit möglich, Produkte aus unserer Region und näheren Umgebung zu beziehen.

Zusammen mit meinem Küchenteam freue ich mich, Sie verehrte Gäste, im Schwarzen Adler kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Küchenchef
Roman Gebhart

Unsere regionalen Lieferanten:

Weingut Herzog von Württemberg
Königsegger Walder Bräu
Schankanlage Gebhard Stark
Fischzucht Peter Störk
Der Fischteich, Jochen Trinkner
Metzgerei Buchmann
Kartoffeln von Markus Emhart
Bäckerei Heim
Geflügelhof Senn
Früchte Jork

Eine Übersicht über die verwendeten Zusatzstoffe/ enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.

vorspeisen

kraftbrühe vom schwäbischen rind flädle kräuter	€ 6,00
kraftbrühe vom schwäbischen rind maultaschen röstzwiebeln	€ 6,50
currycremesuppe (vegan) kokosmilch zitronengras limette	€ 7,00
burrata salat tomaten vinaigrette brot	€ 13,50

salatvariationen

beilagensalat rohkost blattsalate hausdressing kartoffelsalat	€ 6,50
salatplatte rohkost blattsalate hausdressing kartoffelsalat	€ 15,00
salatplatte mit marinierten putenstreifen	€ 18,50
salatplatte mit gebratenem forellenfilets aus wagenhausen	€ 24,50
salatplatte mit gebratenen marinierten garnelen	€ 19,50

fisch aus wagenhausen

ganze forelle gebraten mediterranes gemüse zitrone	€ 22,00
forellenfilets gebraten bratkartoffeln salatbouquet	€ 25,00
geräucherte forelle sauer eingelegt brot	€ 16,00
geräucherte forelle garniert meerrettich brot	€ 16,00
portion bratkartoffeln	€ 5,00

für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet
für Verpackungsmaterial (Reste-Box) werden 2,00€ extra berechnet

hauptgang

garnelen gebraten spaghettini kräuterpesto gemüsestreifen parmesan	€ 19,50
adler schweinemedallions champignonrahmsauce hausgemachte spätzle	€ 22,50
paniertes schweine schnitzel wiener art pommes frites zitrone	€ 17,50
cordon bleu pommes frites zitrone kochschinken emmentaler	€ 22,00
hausgemachte maultaschen röstzwiebeln bratensoße kartoffelsalat	€ 16,00
zwiebelrostbraten vom schwäbischen rind röstzwiebeln bratensoße hausgemachte spätzle	€ 28,00
gemischter braten wurzelgemüse bratensoße hausgemachte spätzle	€ 19,50
putensteak kräuterbutter mediterranes gemüse spaghettini	€ 20,50
geschmorte kalbsbäckle madeirarahmsauce buntes gemüse hausgemachte spätzle	€ 25,00



für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet
für Verpackungsmaterial (Reste-Box) werden 2,00€ extra berechnet

vegetarisch & vegan

käsespätzle emmentaler bergkäse röstzwiebeln	€ 14,50
currytopf kartoffeln wurzelgemüse	€ 17,00
quinoabratlinge mediterranes gemüse	€ 17,50

vesper

saurer käs zwiebeln brot	€ 11,00
wurstsalat lyoner essiggurke zwiebeln brot	€ 11,50
wurstsalat schweizer art lyoner essiggurke zwiebeln brot emmentaler	€ 13,00
wurstsalat schwäbische art lyoner essiggurke zwiebeln brot schwarzwurst	€ 13,00
wurstsalat adler´s schwäbisch-schweizer lyoner essiggurke zwiebeln brot schwarzwurst emmentaler	€ 13,00

für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet
für Verpackungsmaterial (Reste-Box) werden 2,00€ extra berechnet

kinderkarte

paniertes schnitzel pommes frites	€ 8,00
hausgemachte spätzle bratensoße oder pilzrahmssoße	€ 5,00
portion pommes frites ketchup,majonese	€ 5,00
pfannenkuchen apfelmus	€ 4,50

für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet
für Verpackungsmaterial (Reste-Box) werden 2,00€ extra berechnet



dessert

crème brûlée karamell früchte	€ 7,50
brownie vanilleeis	€ 9,50
tobleroneparfait schokoladenparfait obst	€ 9,50
kugel eis schokolade vanille erdbeere walnuss	€ 2,00
portion sahne	€ 1,00
affogato	€ 4,50

