

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Guten Appetit!

Dear guests!

We are happy to welcome you in our house and wish you a pleasant stay.

Bon appétit!

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

As an appetizer we recommend

Lillet & Wild Berry oder Rosecco

Lillet | Wild Berry Schweppes | Frische Beeren |
Rosenlimonade Fentimans | Sekt

€ 7,80

*Lillet, Wild Berry Schweppes fresh berries,
Rose Lemonade Fentimans, sparkling wine*

Hugo

Prosecco | Holundersirup | Soda |
Minze | frische Zitrone

€ 5,20

*Prosecco with elder flower syrup, soda,
fresh mint and lemon*

Campari Orange

Orangensaft | Campari

€ 4,90

Orange juice with campari

Campari Soda

Mineralwasser | Campari

€ 4,40

Soda with campari

Aperol Spritz

Weißwein | Aperol

€ 5,20

White wine with Aperol

Sekt mit Holder oder Rosenblütenlikör

Sekt | Holunderblüten- oder Rosenblütenlikör

€ 5,00

Champagne with elderflower- or rose-liqueur

Alkoholfreie Fentiman Cocktails

€ 4,60

Vorspeisen und Salate

Starters and Salads

Knackiger Sommersalat Hausgemachte Croûtons <i>salad with homemade croûtons</i>	B/F/G/L/O/M/H/A	€ 10,20
Tomaten Büffel-Mozzarella frisches Basilikum <i>Tomatoes with buffalo mozzarella and fresh basil</i>	G/P/O	€ 11,40
Rindercarpaccio Ruccola Parmesanraspeln <i>Beef-carpaccio with arugula and parmesan</i>	G/O/M/F	€ 13,90

Suppen

Soups

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer <i>Cream soup from carrot and ginger</i>	G/O/L/M/	€ 6,20
Consommé vom Tafelspitz <i>Consommé of boiled beef fillet</i>		
mit Frittaten <i>with pancake stripes</i>	A/G/C	€ 5,90
mit Leberknödel <i>with liver dumpling</i>	C/A/O	€ 5,90

Aus dem Wasser

Fish and seafood

Gebratenes Zander Filet Safran Risotto glasierter Junglauch <i>Fried pikeperch fillet Saffron risotto leek</i>	D/F/G/O/L/A	€ 18,20
Gebratenes Lachsmittelstück frischer Blattspinat Frühkartoffeln <i>Roasted piece of salmon with fresh spinach and potatoes</i>	D/L/G/O/A/F	€ 19,80
Tagliatelle gebratene Garnelen Oliven Knoblauch Rucola Cocktailtomate <i>Tagliatelli with roasted prawns, olives, garlic arugula and tomatoes</i>	A/B/C/L/G	€ 19,70

Die Klassiker

the classics

Zartes Schweinefilet-Medailon cremige Pilzsauce Spätzle Gemüse <i>pink-roasted medallions of pork with a creamy mushroom sauce, spätzle and vegetables</i>	G/A/C/L/F/O	€ 17,10
Original Montafoner Käsespätzle Kartoffelsalat <i>Käsespätzle (small dumplings with cheese) and potato salad</i>	G/O/L/F/A	€ 13,90
Montafoner Zwiebelrostbraten Röstkartoffeln Speckbohnen <i>onion Beef Roast with roasted potatoes and string beans with bacon</i>	F/O/P/M/L/A	€ 18,20
Filetspieß Grillgemüse Pommes Zwiebelsalsa <i>meat skewer with grilled vegetables, french fries and onion salsa</i>	G/O/L	€ 20,80

Gebackenes

Breadcrumbed and fried

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) Pommes Frites Preiselbeeren <i>Schnitzel Viennese style (veal) with french fries and cranberries</i>	A/C/G/E/O/M	€ 23,80
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) Pommes Frites <i>Schnitzel Viennese style (pork) with french fries</i>	A/C/G/E/O/M	€ 14,90
Backhendl knackiger Salat Kürbiskernöl <i>classic fried chicken with a crunchy salad and pumpkin-seed oil</i>	A/C/G/E/O/M	€ 15,90

Adler's Steak Karte

Adler's steak card

Heimisches Kalbsrückensteak *Domestic veal steak*

180 g Rohgewicht € 33,00
180 g gross weight

300 g Rohgewicht € 39,00
300 g gross weight

Brasilianisches Rinderfilet *Brazilian beef filet*

180 g Rohgewicht € 31,00
180 g gross weight

300 g Rohgewicht € 38,00
300 g gross weight

Brasilianische Beiriedschnitte *Brazilian strip loin steak (beef)*

180 g Rohgewicht € 21,80
180 g gross weight

300 g Rohgewicht € 29,80
300 g gross weight

Standard mit würzigen Steak Pommes und
hausgemachter Kräuterbutter
G/O/F

standard with spicy french fries and homemade herb- butter

Vegetarische Ecke - The vegetarian corner

Tagliatelle Oliven Zwiebeln Rucola Cocktailtomate gebratene Kräuterseitlingen <i>tagliatelle with olives, onions, arugula, tomatoes, and roasted king oyster mushrooms</i>	A/C/G/L	€ 15,90
Gemüsegrillspieß sautierte Paprika würzige joghurtsauce Cous-Cous <i>vegetable barbecue skewer with pepper, spicy yogurt sauce and couscous</i>	A/O/G/L	€ 14,20
Hausgemachte Ravioli Babyspinat Cocktailtomate Parmesan Nussbutter <i>homemade ravioli with spinach, tomato, parmesan and nut butter</i>	A/C/G/O/L	€ 17,80

Vegane Ecke – The vegan corner

Zucchini spaghetti Tofubolognese <i>zucchini spaghetti with tofu bolognese</i>	O/L/F	€ 12,80
Hausgemachte Rote Bete Ravioli mariniertes Friseesalat Babyspinat Gemüsestreifen <i>homemade beetroot ravioli marinated Salad Spinach vegetable strips</i>	A/F/L/O	€ 14,90
Saftiges Auberginengulasch Sojamilch Polenta mariniertes Spinat <i>aubergine goulash Soymilk Polenta marinated spinach</i>	A/O/L/M	€ 15,90

Die süße Ecke - Adler's sweet corner

Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelmus (Vorfreude ca. 20 min.) <i>Homemade "Kaiserschmarren" (sweet cut-up pancake with raisins) with apple puree (waiting period 25 min.)</i>	A/C/G/H/E	€ 11,20
Schokoladen Soufflé Vanilleeis <i>Chocolate Souffle with vanilla ice-cream</i>	A/G/C/E	€ 8,90
Variationen vom Halbgefrorenem frische Früchte <i>frozen variation with fruits</i>	A/O/G	€ 6,80
Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen auch gerne ein Schokoladenfondue mit frischen Früchten an <i>On pre-order we also offer you a chocolate fondue with fresh fruits</i>		€ 12,90