

## **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	€ 12,80
Rindercarpaccio   Rucola   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

Gebrautes Zander Filet   Safran Risotto glasierter Junglauch <i>Fried pikeperch fillet   Saffron risotto   leek</i>	D/F/G/O/L/A	€ 18,20
Gebrautes 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	€ 17,80

## **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	€ 16,10
Original Monafoner 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	€ 14,90

## **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	€ 13,90
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	€ 18,80

## **Vegane Ecke – The vegan corner**

Zucchini spaghetti   Tofubolognese <i>zucchini spaghetti with tofu bolognese</i>	O/L/F	€ 12,80
Hausgemachte Rote Bete Ravioli   mariniertem 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	€ 9,80
Schokoladen Soufflé   Vanilleeis <i>Chocolate Souffle with vanilla ice-cream</i>	A/G/C/E	€ 6,80
Variationen vom Halbgefrorenem   frische Früchte <i>frozen variation with fruits</i>	A/O/G	€ 5,60
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