

## 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 | € 5,20  
Minze | frische Zitrone  
*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** € 5,20

## Vorspeisen und Salate

### Starters and Salads

Kleiner bunter Salatteller <i>Small, colorful salad plate</i>	B/F/G/L/O/M/H	€ 6,80
Sommerlicher Salatteller   knackige Croûtons Halumi   geröstete Kerne   Kapuziner Kresse <i>Summer salad plate   crispy croutons halumi   roasted grains   cress</i>	B/F/G/L/O/M/H	€ 11,80
Rindercarpaccio   Rucola   Parmesanraspeln Olivenöl <i>Beef carpaccio   arugula   parmesan rasps olive oil</i>	G/O/M/F/B	€ 15,90
Anti – Pasti Teller   Kapern   Oliven   Knoblauch Parmesan   Butters toast <i>Anit - Pasti Plate   capers   olives   garlic parmesan cheese   Butter toast</i>	G/O/L/F/A	€ 12,80
Dreierlei vom Bruschetta   Tomate- Zwiebel Thunfisch   Avocado <i>Three kinds of bruschetta   tomato onion tuna   avocado</i>	A/G/M/D/O	€ 10,80
Apfel – Birne Carpaccio   Gorgonzola geröstete Kerne   mariniertes Rucola <i>Apple - Pear carpaccio   gorgonzola roasted cores   marinated arugula</i>	G/F/C/M/L	€ 10,80

### Suppen Soups

Consommé vom Tafelspitz <i>Consommé of boiled beef fillet</i>	L/O/F/A/C/M/P	
mit Frittaten <i>with pancake stripes</i>	A/G/C	€ 5,90
mit Leberknödel	C/A/O	€ 5,90
Cocos-Curry-Schaumsuppe mit gebackener Garnele <i>Coconut curry cream soup with baked shrimp</i>	B/E/G/L/O/P/M/F	€ 7,90
Schaumsuppe von der Zucchini mit Parmesan und Kichererbsen <i>Cream soup from the zucchini with parmesan with chickpeas</i>	G/O/L/F/A/M	€ 7,90

### Aus dem Wasser Fish and seafood

Gebratenes Lachsmittelstück   gefüllte Paprika Sommergemüse   Teriyakisauce <i>Fried salmon   stuffed peppers summer vegetables   teriyaki sauce</i>	D/O/L/A/M/G	€ 21,70
--	-------------	---------

Gebratenes Filet vom Zander | Kartoffelstampf  
rotes Paprikagemüse | Basilikum – Vinaigrette  
on top Garnelenravioli

D/O/L/A/M/G/B

€ 22,80

*Fried fillet of pikeperch | potato mash  
red paprika vegetables | basil – vinaigrette  
Shrimp ravioli*

Gebratenes Filet vom Heilbutt | zweierlei Karotten  
Koreandernudeln | Babyspargel  
Schwarzwurzel | Passionsfruchtsauce

D/O/A/L/M/G

€ 21,90

*Fried fillet of halibut | two kinds of carrots korean noodles  
baby asparagus | salsify | passion fruit sauce*

## **Gebackenes - Breadcrumbed and fried**

Backhendl | knackiger Salat  
\*Kürbiskernöl Aufpreis € 1,00

A/C/G/E/O/M

€ 15,90

*Classic fried chicken | crunchy salad  
\*extra charge pumpkin-seed oil € 1,00*

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) |  
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites |  
kleiner Salat

A/C/G/E/O/M

€ 22,00

*Original Wiener Schnitzel (from veal)  
parsley potatoes or french fries | small salad*

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) |  
Pommes Frites

A/C/G/E/O/M

€ 15,90

*Schnitzel Viennese style (pork) with french fries*

Cordon Bleu (vom Schwein) | Pommes Frites  
Gemüsebouquet

A/C/G/E/O/M

€ 18,90

*Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables*

Cordon Bleu (vom Kalb) | Pommes Frites  
Gemüsebouquet

A/C/G/E/O/M

€ 23,90

*Calf Cordon Bleu with french fries and vegetables*

## **Die Klassiker - the classics**

Zartes Schweinefilet | cremige Pfeffersauce |  
Spätzle | sommerliches Pfannengemüse

G/A/C/L/F/O

€ 17,90

*Pink-roasted medallions of pork  
with a creamy pepper sauce, "spätzle" and vegetables*

Montafoner Zwiebelrostbraten |  
Röstkartoffeln | Speckbohnen

F/O/P/M/L/A

€ 19,60

*Onion Beef Roast with roasted potatoes  
and string beans with bacon*

Adler´s Grillspieß | Huhn, Rind, Schwein,  
Speck, Paprika, Frankfurter | Grillgemüse |  
Zwiebelsalsa | Ofenkartoffeln

G/O/L/M

€ 21,80

*Adler´s grill skewer with chicken, beef, pork,  
bacon, paprika, frankfurter, grilled vegetables  
and onion salsa baked potatoes*

## Adler's Steak Karte

### Adler's steak card

#### **Heimisches Kalbsrückensteak**

*local veal steak*

180 g Rohgewicht € 33,80

300 g Rohgewicht € 39,90

#### **Brasilianisches Rinderfilet**

*Brazilian beef filet*

180 g Rohgewicht € 32,00

300 g Rohgewicht € 39,00

#### **Brasilianische Beiriedschnitte**

*Brazilian strip loin steak (beef)*

180 g Rohgewicht € 22,80

300 g Rohgewicht € 29,90

#### **Die Garstufen**

Wir bereiten Ihr Steak durch Messen der Kerntemperatur in 4 möglichen Garstufen zu.

#### **Rare**

Die Kerntemperatur liegt bei 30 °C. Die Fleischfarbe ist rot und hat sich im Kern zum Rohzustand nicht verändert. Außen hat das Fleisch eine leichte, braune Färbung

#### **Medium rare**

Die Kerntemperatur liegt bei 38 °C. Das Fleisch ist innen durchgehend rosa. Außen hat das Fleisch eine dunkelbraune Kruste

Medium ist der Standardgarpunkt für den österreichischen Gaumen. Wird es nicht anders gewünscht, servieren, servieren wir Ihnen Ihr Steak in dieser Garstufe.

#### **Well done**

die Kerntemperatur liegt bei 56 °C. Das Fleisch ist nicht mehr rosa und völlig durchgebraten.

#### **Medium**

Die Kerntemperatur liegt bei 48 °C. Das Fleisch hat einen rosa Kern und das Fleisch ist halb durchgebraten. Außen hat das Steak eine kräftige, dunkelbraune Kruste.

- Standard mit würzigen Steak Pommes, hausgemachter Kräuterbutter und gegrilltes Gemüse  
G/O/F
- *standard with spicy french fries, homemade herb- butter and vegetables*

## **Vegetarische Ecke - The vegetarian corner**

Montafoner Käsespätzle   Röstzwiebeln   Kartoffelsalat <i>Dumplings with cheese, fried onions and potato salad</i>	G/O/L/F/A/C	€ 14,90
Auberginengulasch   Sojamilch-Polenta   vegan <i>Eggplant goulash with Soy milk polenta</i>	A/O/L/M/G	€ 15,90
Cremiges Waldpilzrisotto   Frühlingszwiebeln   Parmesan   Babyspinat mit Trüffelöl mariniert <i>Creamy forest mushroom risotto with spring onions and parmesan cheese and baby spinach marinated with truffle oil</i>	A/G/O/M	€ 14,90
Pikante Spaghettipfanne   Asiagemüse   gebratene Garnelen <i>Spicy Spaghetti pan with Asia vegetables and fried shrimp</i>	B/A/C/D/F/G/L/M/O	€ 19,90
	kleine Portion	€ 16,90

## **Die süße Ecke - Adler's sweet corner**

Kaiserschmarren   Apfelmus (Vorfreude ca. 20 min.) <i>Sweet cut-up pancake with raisins, apple puree</i>	A/C/G/H/E/O	€ 11,20
Schokoladen Soufflé   Vanilleeis <i>Chocolate Souffle with vanilla ice-cream</i>	A/G/C/E	€ 8,90
Café Affogato   Espresso mit Vanilleeis <i>Café Affogato   Espresso with vanilla ice cream</i>	E/H/C/G	€ 5,90
Kugelsorbet   Cassis   Gurken-Minz   Mango   je Kugel <i>Sorbet   cassis   cucumber mint   Mango   per scoop</i>	A/C/G/E/H	€ 3,50
Dreierlei Sorbet mit Früchten <i>Three kinds of sorbet with fruit</i>	A/C/G/E/H	€ 9,00
Nougatknödel   Nussbrösel & Sauerrahmeis <i>Nougat dumplings with nut crumbs and sour cream ice cream</i>	A/C/G/E/H	€ 8,90
Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen auch gerne ein Schokoladenfondue mit frischen Früchten an. <i>We are also happy to offer you per reservation a Chocolate fondue with fresh fruits.</i>		€ 12,90

*Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit!*