

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

€ 5,20

Vorspeisen und Salate

Starters and salads

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Würziges Rindercarpaccio vom Alprind
Knoblauch-Olivenöl | Rucola | Parmesanhobel
Spicy beef carpaccio with garlic-olive-oil, arugula & parmesan

G/O/M/F/B € 15,90

Knackiger Salatteller | Croutons | gebratener Halloumi
geröstete Kerne | Kapuzinerkresse
Balsamico oder French *Vegan**
*Crunchy salad | croutons | roasted halloumi | cress
roasted cores | balsamico, french or mango-chili-dressing*

B/F/G/L/O/M/H € 11,90

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Geschmolzene Maultaschen | Waldpilze | Zwiebel
Salatgarnitur
Pasta pockets | mushrooms | onions | salad

A/C/G/M/O € 12,90

Gefüllte Yufka-Teigröllchen | Thunfisch | Zwiebel
Weißkohl | Karotten | Sesamöl | Salat
Knoblauch-Zitronen-Creme
*Rolls filed with tuna, onions, white cabbage, carrots and sesamoil
on salad with garlic-lemon-cream*

A/C/D /G/N/O € 9,90

Suppen - Soups

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Consommé vom Tafelspitz | Schnittlauch
Consommé of boiled beef fillet | chives

L/O/F/A/C/M/P

mit Frittaten
with pancake stripes

A/G/C € 5,90

mit Leberknödel
with liver dumpling

C/A/O € 5,90

Montafoner Käsesuppe "Hotel Adler Art"
mit Frühlingszwiebeln | Sour Käse | Croutons
*Montafoner cheese soup
Spring onions | sour cheese and croutons*

A/G/C € 6,90

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Kürbiscremesuppe | Garnele | Croutons *Vegan**
Pumpkin cream soup | scampi | croutons

A/B/G/L € 5,90

Waldpilzcremesuppe | geröstete Waldpilze | Petersilie *Vegan**
Mushrooms cream soup | grilled mushrooms | parsley

G/M/O € 5,90

**auch als veganes Gericht bestellbar*

Klassiker – classics

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Zartes Schweinefilet | feine Pilzsauce
Pfannengemüse | Butterspätzle
*Soft pork tenderloin | mushroom sauce
vegetables | small dumplings*

A/C/G/O € 17,90

Montafoner Zwiebelrostbraten
Röstkartoffeln | Speckbohnen | Röstzwiebeln
*Onion beef roast with roasted potatoes
string beans with bacon and fried onions*

F/O/P/M/LA € 19,90

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Gegrilltes Lammkotelett | Ratatouille-Gemüse
cremige Polenta
*Grilled lamb cotelette on ratatouille-vegetables
and creamy polenta*

A/C/G/O € 25,90

“Mindano Curry” | Putenbruststreifen | Gemüse
Früchte | rote Curry-Kokos-Sauce | Lemonengras-Vollkornreis
*Turkeybreaststrips | vegetable | fruits | curry-cocos-sauce
lemongrass wheat rice*

A/G/O € 16,90

Gegrillter Wildhasenrücken | Speckrosenkohl
Preiselbeersauce | Macaire-Kartoffeln
*Grilled wild hare back | bacon brussels sprouts
cranberry cream sauce | macaire potatoes*

A/C/G/M/O/P € 29,90

Gebackenes - Breadcrumed and fried

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Backhendel | knackiger Salat
*Kürbiskernöl Aufpreis € 1,00
*Classic fried chicken | crunchy salad
extra charge pumpkin-seed oil € 1,00

A/C/G/E/O/M € 15,90

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) | Preiselbeer
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites | kleiner Salat
*Original Wiener Schnitzel (from veal)
parsley potatoes or french fries | small salad*

A/C/G/E/O/M € 22,00

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)
Pommes frites
Schnitzel Viennese style (pork) with french fries

A/C/G/E/O/M € 15,90

Cordon Bleu (vom Kalb) | Pommes frites
Gemüsebouquet
Calf Cordon Bleu with french fries and vegetables

A/C/G/E/O/M € 23,90

Cordon Bleu (vom Schwein) | Pommes frites
Gemüsebouquet
Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables

A/C/G/E/O/M € 17,90

Adler's Steak Karte

Adler's steak card

Heimisches Kalbsrückensteak

Domestic veal steak

180 g Rohgewicht € 33,80

300 g Rohgewicht € 39,90

Brasilianisches Rinderfilet

Brazilian beeffilet

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*

Aus dem Wasser *Fish and seafood*

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Gebratene Bachforelle "Müllerin Art" A/C/G/O € 25,90
Zitronenbuttersauce | Petersilienkartoffeln | kleiner Salat
Fried trout, lemon butter sauce, potatoes and small salad

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Gebratenes Znaderfilet | Seeteufel Picata A/G/D/O € 29,90
glaciertes Kürbis-Chilli-Gemüse | Safranschaum
Kartoffelrösti
*Grilled pikeperch filet | monkfish picata | glazed pumpkin-chilli-vegetables
saffronfoam | hash browns*

Gebackener Alaska Seelachsfilet | Kartoffelsalat | Sauce Tartar A/C/D/G/O € 14,90
Alaska coalfish | potato salad | sauce tartar

Lachsfilet | Risotto | Weißweinsauce | Blattspinat A/D/G/O € 27,90
Grilled salmon filet on risotto | white wine sauce and spinach

Vegetarische - vegetarian

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Montafoner Käsespätzle | Röstzwiebeln | Kartoffelsalat G/O/L/F/A/C € 14,90
Dumplings with cheese, fried onions and potato salad

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Gefüllte Buchweizenpalatschinken | Fetakäse | Spinat A/C/G/O € 14,90
Tomatenconcasse | cremige Tomatensauce
*Filled buckweheat pan cake | feta cheese | spinach | tomato concasse
creamy tomatoe sauce*

Gemüsespieß vom Kürbis | Paprika | Zucchini | Bulgur A/G/D/O € 14,90
Sauerrahm-Honig-Ingwer-Dip *Vegan**
*Vegetable ike from pumpkin | bell peppers | zucchini
bulgur | sour cream-honey-ginger-dip*

Die süße Ecke - Adler's sweet corner

Spezialitäten aus Montafon & Österreich

Speciality from Montafon and Austria

Kaiserschmarren | Apfelmus (Vorfreude 20 min.) *Vegan** A/C/G/H/E/O € 12,90
Sweet cut up pancake with raisins, almonds and pulm roaster

Vanilleeiscreme | Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbisragout C/D/H/O € 9,90
geschlagene Sahne
Vanilla ice cream | pumpkin-seed-oil | carameled pumpkingragout

Spezialitäten International

Speciality Internationality

Eis-Palatschinken | hausgemachte Espresso-Eiscreme A/C/G/E/H € 9,90
Karamelsauce | Nüsse
Ice panecake | homemade expresso icecream | caramel sauce | nuits

Hausgemachter Zwetschgen-Topfenstrudel | Zimtsauce A/C/G/O € 9,90
Früchtegarnitur
Homemade plums curd cheese strudel | cinammon suace | fruits

**auch als veganes Gericht bestellbar*