



Heimat Menü

Buratta aus Haid Tomaten-Konfit Rauke Dattel Balsamico	10,50
Rumpsteak vom Allgäuer Fleckvieh Grillgemüse Kartoffelschnitze Zitronencreme Kräuterbutter	26,50
Schokoladenkuchen lauwarme Kirschen Bioland Vanille Eis	6,50
Preis als 3- Gang Menü	37

Gerne dürfen Sie unsere Gerichte aus dem Menü auch einzeln bestellen

Vorspeisen

Karotten Süsschen Ingwer Kerbel	4,50
Kraftbrühe vom Allgäuer Tafelspitz Flädle Kräuter	5,50
Bunter Beilagensalat Rohkost Blattsalate Adlerdressing	5
Gebratener Ziegenkäse vom Höchsten karamellisiert Sonnenblumenkerne Feigensenf Salatbouquet	11,50
Dreierlei aus dem Ländle Tafelspitzsülze vom Allgäuer Fleckvieh Maultasche Kartoffelsalat Zwiebelschmelze Schwäbischer Wurstsalat Kalbslyoner Schwarzwurst Wurzelbrot (1,3, 4)	als Vorspeise 12,50 als Hauptgang 17,50

Salate

Große Salatplatte Rohkost Blattsalate Adlerdressing	10,50
zur Wahl gebackene Zanderknusperle Remoulade	14
karameliesierter Ziegenkäse vom Höchsten Sonnenblumenkerne Feigensenf	15
gebratene Putenstreifen vom Bio Geflügelhof Heinzler Parmesan Croutons	16,50

Zu all unseren Salaten reichen wir ofenfrisches Wurzelbrot



Hauptgänge

Hausgemachte Käsespätzle (Vegetarisch) würziger Bergkäse Emmentaler Röstzwiebeln	10
Karotten-Ingwer Töpfele (Vegan) Schmorgemüse der Saison Buchweizen Kerbel	14
Putenbrust vom Bio Geflügelhof Heinzler Gartenkräuterpesto feine Bandnudeln Tomaten-Konfit	21
Andelsbacher Saibling gratiniert mit Ziegenkäse vom Höchsten Birnenragout Buchweizenrisotto	22,50

Rind vom Allgäuer Fleckvieh

Gesottener Tafelspitz Meerrettichsoße Sudkartoffeln Gemüse der Saison	16
Schwäbische Kalbs-Maultaschen hausgemacht (3,7) hausgemachter Kartoffelsalat Bunte Blattsalate Zwiebelschmelze	17,50
Rebgarten Burger (3,7) Rinderpattie hausgemacht Barbecue Soße Lolosalat Gurke Tomate Zwiebel Cheddar Käse Speckscheiben Pommes frites	16
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rücken geschnitten Käsespätzle gebackene Röstzwiebeln	21

Landschwein aus Ingoldingen

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art Pommes frites Zitrone	13,50
Schweinerücken Steak Champignonrahm Speckbohnen Bratkartoffeln	16
Adlerschmaus Schweinelendchen Champignonrahm Kräuterbutter Gemüse der Saison hausgemachte Spätzle	22



Hausgemachte Dinnele aus dem Schamottofen

Elsasser Dinnele Sauerrahm Speck Zwiebel	9
Felsenkeller Dinnele (3,7) Sauerrahm Speck & Zwiebel Champignon & Emmentaler Tomate & Ziegenkäse Salami & Peperoni	12
Teufels Dinnele Tomatensoße Salami Ziegenkäse Chili	11
Wald & Wiesen Dinnele Sauerrahm frische Champignons Emmentaler Rauke	10
Vesper	
Wurstsalat Schweizer oder Schwäbischer (1,3, 4) Kalbslyoner Emmentaler oder Schwarzwurst Garnitur Wurzelbrot	10
Tafelspitzsülze hausgemacht vom Allgäuer Fleckvieh Zwiebelvinaigrette Bratkartoffeln Speck (3,7)	14
Hausmacher Vesperbrettle Blutwurst Schwartenmagen Landjäger (3,7) Emmentaler Garnitur Wurzelbrot	14,50

Dessert

Affogato al Caffè (9) Vanilleeis Espresso	3,50
Creme Brulee mit braunem Zucker karamellisiert Beeren	5,50
Eisbecher Ihrer Wahl Vanille Schokolade Haselnuss	

1 Kugel 2 | 2 Kugeln 3,50 | 3 Kugeln 4,50 | Portion Sahne 1

Dessert Variationen mit Bioland Eis aus der Manufaktur Roddewig in Illmensee

Schokoladenkuchen lauwarme Kirschen Bioland Vanille Eis	6,50
Mango-Sorbet Sekt Holunderblütensirup Beeren Minze	6

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.

Kennlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV) im Gastronomiebereich Baden-Württemberg
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 gewachst