



leben mit Sinn & Genuss

Weinprobe edler Tropfen vom Centgrafenberg	0,1l
2010 Sauvignon blanc trocken Weingut Helmstetter	3,80
2010 Riesling pur mineral Weingut Fürst	3,50
2010 Müller-Thurgau Frank & Frei Weingut Stich	2,80
2009 Frühburgunder Weingut Neuberger <i>Franken Gold</i>	4,10
2009 Spätburgunder Tradition Weingut Fürst	4,50

ADLER HAUSWEINE AUS EIGENEM WEINBERG

Centgrafenberg ADLER 08 Spätburgunder, Holzfass trocken	0,375l	14,-
ADLER 2010 Silvaner	0,75l	14,-

Genießen Sie die fränkische Küche mit frischen, regionalen Zutaten

- Handarbeiten aus unserer Kochwerkstatt.

Wir sind Förderer von Slow Food und legen Wert auf regionale Lieferanten:

Kalb- und Rindfleisch - Neuberger Bruno, Bürgstadt

Hausmacher Wurst - Schweinefleisch Bauernhof Häfner, Monnbrunn

Wild - Jagdrevier: Westhoff, Schneider und Aulbach, Odenwald und Spessart

Käse - Ziegenkäse Gustl Fischer, Richelbach

- Kuhmilchkäse Hofkäserei Brunner bei Iphofen

Forelle, Saiblinge - Kaiser's Forellenwiese, Watterbach + Westhoff, Kohlgrund, Röll Spessart

Gemüse, Salate - Gärtnerei Kling, Bürgstadt

Eier - Eierlothar/Lothar Berberich, Reinhardsachsen

VORAB UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER starter or for a small appetite

Blattsalate mit Speck und Kernen 6,50
Salad with ham and nuts

Einheimischer Ziegenkäse
mit Pesto und Tomaten gratiniert an Blattsalaten 7,90
Goat cheese au gratin with pesto, tomatoes and field salad

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,40
Beef bouillon with stripes of pancakes

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen 4,50
Cream soup of fresh chanterelles



Leben mit Sinn & Genuss

Das Adlermenü

Räucherfische
auf Gurkennudeln in Dillrahm 8,90

Filet vom Bürgstadter Weideochsen auf sautierten Steinpilzen
Rucola, Parmesan und Würfelpommes 23,-

Parfait von karamelisierten Kürbiskernen 6,90

Menü 33,-

RIND- UND KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN

Beef and veal from Bürgstadt agricultural crop land

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Blattsalat und Parmesan 8,90

Thin slices of cold veal filet with lettuce and Parmesan cheese

Kalbshackküchle auf Kartoffel-Rucolasalat 9,80

Meat balls of veal with salad of potatoes and rocket

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller 14,90

Escalope Vienna style with fried potatoes and a side salad

Gekochtes Ochsenfleisch auf Wurzelgemüse
und Kartoffeln in der Brühe mit geriebenem Meerrettich 13,80

Boiled beef with vegetables and potatoes in bouillon and horseradish

REGIONAL UND IMMER FRISCH regional food and always freshly prepared

Zanderfilet in Kartoffelkruste
auf Pfifferling-Blattspinat und Tomaten 17,80

Pike perch in a potato crust with chanterelles, spinach and tomatoes

Zweierlei vom Odenwälder Wild in Pifferlingrahmsauce
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Preiselbeerapfel 17,90

Two ways of preparation of venison – filet and roast in a gravy with chanterelles,
homemade dumplings made of potatoes and an apple filled with cranberries

Hausgemachte Wildbratwürste mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 8,50

Homemade sausages made of venison served with savoy and fried potatoes

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln 13,80

Fresh chanterelles with herbs and cream with homemade dumplings of bread



leben mit Sinn & Genuss

HIER STEHT DIE WELT OFFEN all over the world

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter	
Pommes frites und Salatteller	17,80
Rump steak from the Angus beef with herb butter french-fries and a side salad	
Garnelen auf breiten Nudeln mit Champignons und Tomaten	
in leicht scharfer Curry-Kokossauce	13,50
Prawns and noodles with mushrooms and tomatoes cushy hot gravy made from curry and coconut	
Hausgemachte Spinatknödel in Tomatensauce und Parmesan	8,50
Homemade dumplings of bread and spinach with tomatoes and parmesan	

FRÄNKISCHE VESPERGERICHTE Franconia snacks

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	6,50
Baked homemade black pudding with roast onions and fried potatoes	
Hausgemachte Sülze⁽¹⁾ mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	8,50
Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes	
Fränkischer Vesperteller mit Frankenbrot und Butter	5,80
Cold cuts of Franconia snacks sausage, cheese, aspic and bread	

SALATVARIATIONEN Medley of salads

mit gebratenen Edelfischen with fried blue white fish	11,80
mit Backhuhn in Kürbiskruste fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin oil	9,50
vegetarisch: mit frischen Champignons und Kernen	8,20
Vegetarian: with fresh mushrooms and nuts	
Bauernart: mit Bratkartoffeln Speck und Zwiebeln	7,70
Farmers salad with fried potatoes, onions and ham	
SCHLEMMERSALAT mit Räucherlachsstreifen, Schinken, Schafskäse	
und Knoblauchbrot ^{(1) (2)}	9,30
Gourmet salad with smoked salmon, ham, cheese of sheep and a fried bread with garlic	
(1 mit Nitritpökelsalz ; (2 mit Antioxidationsmittel	



leben mit Sinn & Genuss

HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss homemade – finally crowning

Dessertteller ADLER - alles was das Herz begehrt 7,50
Medley ADLER – the desire of your heart

Mousse von brauner Schokolade auf Ananasscheiben und Fruchtmarmelade 6,90
Chocolate mousse with sliced pineapple

Panna Cotta mit Tonkabohnen und marinierten frischen Früchten 4,90
Panna Cotta with tonka bean and marinated fruits

Der Klassiker - die Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme 4,80
Classic kitchen - red fruit jelly with vanilla ice cream

Eiskreationen mit Sahne 4,-
Creations of ice cream with whipped cream

Käseteller eine Auswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse mit Feigensenf 7,30
Plate with cheese from a goat and cow's milk with a mustard made with fig

Dessertweinempfehlung 0,1l:
2008 Gewürztraminer Kabinett Weingut Stich Bürgstadt 3,60
Vinsanto de Chianti 4,70

Nach dem Essen:

Bio Tee Auswahl aus der Holzkiste - Glas 2,--

Unsere Hausbrände 2cl
Mirabelle 2,30
Williams-Christ-Birne 2,30
Wildkirsche 2,80