



Vorab zur Einstimmung auf das Essen empfehlen wir:

Rosato Aperitivo - Hibiskus, Orange mit Bürgstadter Secco	5,80
Lillet-Wildberry mit Beeren	6,--
HUGO mit hausgemachtem Holunderblütensirup	5,50
HUGOLADE mit Limette, Minze, Ingwer und Soda –alkoholfrei	3,-
SANBITTER – alkoholfrei	5,50
Ziegler´s Gin mit Thomas Henry Tonic Water	7,50
Bürgstadter Winzersekt Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
Secco blanc, Weingut Neuberger	4,50

Weinprobe edler Tropfen vom Centgrafenberg:

2017 Müller-Thurgau frank & frei, Weingut Stich	3,80
2016 Grauburgunder, Weingut Ruck IPHOFEN	4,10
2014 Frühburgunder Centgrafenberg, Weingut Neuberger	4,90
2014 PARZIVAL, Weingut Fürst	5,90

Adler Hausweine aus eigenen Weinbergen in Bürgstadt:

ADLER 2014 Spätburgunder, Holzfass trocken 0,375l Goldmedaille	15,50
ADLER 2017 Silvaner Hauswein	0,75l 16,50



leben mit Sinn & Genuss

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

Blattsalate mit Croutons und Granatapfelkernen <small>Farmers lettuce with croutons and pomegranate</small>	8,50
Hausgebeiztes Roastbeef auf Buchweizen-Gemüsesalat <small>Marinated beef with salad of buckwheat and vegetables</small>	11,-
Karamellisierter Ziegenkäse auf Spargelsalat und Erdbeeren <small>Caramelize Goat cheese with asparagus salad and strawberries</small>	12,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage <small>Beef bouillon with variations of dumplings</small>	6,50
Spargelcremesuppe <small>Soup of asparagus</small>	6,50

Das ADLER Menü

Hausgebeiztes Bachsaiblingfilet
in Honig-Senf-Dillsauce mit Salatbukett 11,-
Marinated brook trout with honey and musard

Weinempfehlung 2015 Iphofer Silvaner Weingut Wirsing € 24 0,75l € 3,50 0,1l

Rinderfilet in Ratatouillekruste
mit Kräuterseitlingen und gebackenen Kartoffeln 28,-
Beef tenderloin crusted with ratatouille mushrooms and baked potatoes

Die besondere Weinempfehlung: 2003 Centgrafenberg Spätburgunder-R- Fürst Löwenstein 0,75l € 60

Mille feuille von weißem Schokoladenmousse und Erdbeersorbet 8,90
Mille feuille with mousse of white chocolate and sorbet of strawberries

3-Gang Adlermenü 45,-



leben mit Sinn & Genuss

Zanderfilet und Bachsaiblingfilet

auf buntem Spargel-Risotto und Kräuterpesto

Pike perch and trout with asparagus risotto and herb pesto

19,80

Zweierlei vom Wild in Burgundersauce mit Preiselbeer²-Apfel

Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelknödeln

Venison in two ways of preparation with potato dumplings and cream savoy

21,90

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsauce

auf Speck-Bohnen und Kartoffelkrapfen

Braised leg of lamb on green beans with bacon and potato croquette

18,50

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter

Pommes frites und Salatteller

Rump steak from Angus beef with herb butter, French fries and a side salad

23,90

Hausgemachte Wildbratwürste³

auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

Homemade sausages of venison with cream savoy and fried potatoes

12,50

Hausgemachte Sülze² mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Chef prepared boiled pork in aspic with remoulade sauce and fried potatoes

10,50

Tagliatelle mit Tomaten-Pesto

grünem Spargel Kirschtomaten und Parmesan

Tagliatelle with green asparagus tomatoes and parmesan

11,-

Salatvariationen mit Backhuhn in Kürbiskruste

Fried chicken with a coat of pumpkin and pumpkin seed oil served with salad

13,80



leben mit Sinn & Genuss

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	21,-
Asparagus with hollandaise sauce and potatos	
dazu: paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb	28,-
Escalope Vienna style	
roher oder gekochter Schinken	24,-
raw ham or boiled ham	
Zanderfilet	27,-
pike-perch	
 RIND- und KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN	
Veal from Bürgstadt pastures	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller	18,90
Escalope Vienna style with fried potatoes and a side salad	
Kalbshackküchle auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Rucola	11,80
Veal meat balls served with salad of potatoes and farmers lettuce	
Angebratenes Kalbs-Tatarsteak mit Senf-Estragon-Hollandaise und gebackenen Kartoffeln	16,90
Tatar of veal, sauce hollandaise with mustard and steakhouse fries	
Caesarsalat mit Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Salbei, Parmaschinken² und Parmesan	15,90
Escalope Saltimbocca with sage and ham of parma with caesar salad	

2) enthält Konservierungsstoffe

3) enthält Phosphat



heben mit Sinn & Genuss

HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss homemade – finally crowning

Mille feuille von weißem Schokoladenmousse und Erdbeersorbet 8,90
Mille feuille with mousse of white chocolate and sorbet of strawberries

Schokoladensoufflè mit Kaffee-Eiscreme 8,50
Souffle of chocolate with coffee ice cream

Der Klassiker - Rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme 6,50
Classic kitchen - red fruit jelly with vanilla ice cream

Eiskreationen mit Sahne 6,50
Creations of ice cream with whipped cream

Affogato al caffè – Vanilleeiscreme mit Espresso 4,50
Vanilla ice cream with espresso

Käseteller eine Auswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse
mit Feigensenf 8,50
Plate with cheese from goat's and cow's milk with fig mustard
Empfehlung dazu HILLPORT ROT

Dessertweinempfehlung 0,1l:

2014 Gewürztraminer Alte Reben Weingut Stich Bürgstadt 0,1l 4,70

HILLPORT WEISS Bacchus nach Portweinverfahren hergestellt 0,05l 6,50

HILLPORT ROT Regent nach Portweinverfahren hergestellt 0,05l 6,50

Weingut Hillerrich Erlenbach/Main

Unsere Hausbrände: 2 cl

Mirabelle 3,50

Trester 4,-

Wildkirsche 4,50



heben mit Sinn & Genuss

ADLER Zwetschge

4,-