



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 | Croutons und Granatapfelkernen 8,50
Farmers lettuce | croutons and pomegranate

Karamellisierter Ziegenkäse | Blattsalate | Himbeer-Dressing 12,50
Caramelize Goat cheese | lettuce and raspberries

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen 6,50
Beef bouillon | pancake

Kokos-Currysuppe 6,50
Soup of coco milk and curry

Das ADLER Menü

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
Honig-Senf-Dillsauce | Salatbukett 11,-
Marinated brook trout | honey | mustard

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

Bürgerstadter Rinderfilet
auf asiatischem Kohlsalat und Tomaten-Mango Chutney 28,-
Steak of veal | kimchi salad | tomato mango chutney

Die besondere Weinempfehlung: 2017 Weißer Burgunder Kabinett 0,75l 24,-

Milchreis Panna Cotta | Beeren | Erdbeersorbet 8,90
Panna Cotta of milk rice | berries | sorbet

3-Gang Adlermenü 45,-



leben mit Sinn & Genuss

Zanderfilet | Lachsforellenfilet | Spinat-Risotto | Safransauce 19,80
Pike perch | trout | spinach risotto | saffron

Zweierlei vom Wild | Burgundersauce | Preiselbeer-Apfel 21,90
Rahmwirsing | hausgemachte Kartoffelknödel
Venison in two ways of preparation | potato dumplings | cream savoy

Geschmorte Lammhaxe | Rosmarinsauce 18,50
Speck-Bohnen | Kartoffelkrapfen
Braised leg of lamb | green beans | bacon | potato croquette

Rumpsteak vom Angusrind | Kräuterbutter 23,90
Pommes frites | Salatteller
Rump steak from Angus beef | herb butter | French fries | side salad

Adler Hausteller:

Wildbratwurst | Rahmwirsing | Knödel | Kalbshackküchle | Kartoffelsalat 14,90
Homemade sausages of venison | cream savoy | dumpling | potato salad | meatball of veal

Salatvariationen | Backhuhn | Kürbiskruste 14,80
Fried chicken with a coat of pumpkin | salad



leben mit Sinn & Genuss

Frische Pfifferlinge | Kräuterrahm | Semmelknödeln 15,50
Chanterelles | cream | herbs | dumplings of bread

Hausgemachte Schnittlauch-Ricotta-Tortellini 12,50
Sommergemüse | Parmesanmolke
Tortellini | ricotta | vegetables | parmesan

RIND- und KALBFLEISCHKÜCHE VON BÜRGSTADT'S WEIDEN

Veal from Bürgstadt pastures

Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Salatteller 21,-
Escalope Vienna style | fried potatoes | a side salad

Angebratenes Kalbs-Tatarsteak | Senf-Estragon-Hollandaise 16,90
gebackene Kartoffeln
Tatar of veal | sauce hollandaise with mustard | steakhouse fries

Caesarsalat | Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ 16,90
Parmaschinken | Salbei | Parmesan
Escalope Saltimbocca | sage and ham of parma | caesar salad

2) enthält Konservierungsstoffe

3) enthält Phosphat



leben mit Sinn & Genuss

HAUSGEMACHTES ... der krönende Abschluss homemade – finally crowning

Milchreis Panna Cotta | Beeren | Erdbeersorbet 8,90
Panna Cotta of milk rice | berries | sorbet

Rote Beerengrütze | Vanilleeiscreme 6,50
Red fruit jelly | vanilla ice cream

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

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

Käseteller eine Auswahl von Ziegen- und Kuhmilchkäse 8,50
Feigensenf
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
ADLER Zwetschge 4,-