



GRÜSS GOTT & HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GASTHOF ADLER!

Der Adler holt sich nur die besten Teile.

Noch nie war das Wissen über die Herkunft und die Güteklasse unserer Lebensmittel so wichtig wie heute. Wir stehen ganz klar zu Tierwohl, Regionalität und kurzen Wegen und setzen bewusst auf Montafoner Qualitätsprodukte – Hand drauf! Dafür beliefert uns der traditionsreiche und familiengeführte Metzgerbetrieb Salzgeber mit zu 100% aus der Region stammendem Fleisch. Gute Haltung und Freilauf sind dabei wichtige Kriterien für die Güte unserer Rohwaren. Selbstverständlich trägt auch das Hendlfleisch aus Ostösterreich das AMA-Gütesiegel. Unsere hochwertigen Vorarlberger Milchprodukte, das knackige Obst und frisches Gemüse von regionalen Landwirten bieten regionale Qualität, die man schmecken kann. Zur Abrundung verleihen wir mit feinen Kräutern aus dem eigenen Garten unseren Speisen die Würze.

Für unsere Gäste nur das Beste!

Ihre Familie Rosemarie Boden & Mitarbeiter

Öffnungszeiten Gaststube:

Mittwoch bis Montag

12:00 bis 21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

ZUM AUFTAKT ODER WENN DER MAGEN LEISE KNURRT

EXQUISITES HASENFUTTER

Vitaminreiches, kleines, knackiges Durcheinander 2	€ 6,50
Kl. gemischter Salatteller mit Balsamico oder French Dressing	
Vitaminreiches, großes, knackiges Durcheinander 2	€ 9,20
Gr. gemischter Salat mit Balsamico oder French Dressing	
Wildkräutersalat mit Riesengarnellen L, B, C, M 2, 11 8	€ 16,90
Wildkräutersalat, Artischocken, Grillpaprika, Ingwerdressing	
Freilaufhuhn im Paniermantel A, C, 2	€ 15,90
Backhendlsalat	
Bauer Sepp G, 8	€ 14,90
Salate der Saison, Röstkartoffeln, gebratener Bauchspeck, Surakas	
Grün und Vegetarisch G, 8	€ 13,90
Feldsalat, getrüffelte rote Bete mit Parmesan und karamellisierten Ziegenkäse	
Salat L, C, M 2, 11	€ 5,90
Hausgemachter Kartoffelsalat	

Kleines Vorab

Aus unseren Räucherofen A,D,M, L, 1

Norweger Lachs (nach unseren Rezept gebeizt und mit Zirbe kalt geräuchert) auf Toast mit Honig-Senf -Dillsauce, Kren € 14,80

Montafoner Regenbogenforelle kalt und lustig A, L, , 7

Forellenfilet in Mehl gebraten und einige Tage in einen sauren Zwiebelsud gezogen € 12,50
Röstkartoffeln, Kren

Jausenbrett A, L, , 7

Nackenspeck, Rückenspeck, Kaminwurz, Pfefferwürstel, Bergkäse, Surakas € 17,90

Alles Käse A,,G, 8,

Käsearrangement von regionalen Hart und Weichkäse mit Trauben und Nüssen € 17,90

Zungenzartes Beef A, C, 7

Hauchdünne Scheiben vom Weiderind mit Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer € 19,50

FÜR SUPPENTIGER

Klassische Frittatenfreude L, 2, 4

Bouillon vom Rind mit Flädle € 6,50

Köstliche Knödelei C, G, L

Bouillon vom Rind mit Kaspressknödel € 6,90

Gulaschsuppe A, C, G, L

€ 6,90

Vegane Wildkräutersuppe A, ,, L

€ 8,60

Pasta

Tiroler Schlutzkrapfen A, C, 8 brauner Butter und Parmesan	€ 16,90
Nudle und Lachs A, C, 8 Tagliatelle, Lachs, Babyspinat und Parmesan	€ 16,90
Erdäpfel in Milano A, C, 8 Gnocchi, Tomatensugo, Kirschtomaten, Ruccula, Parmesan, Chiliöl	€ 16,90

HERRLICHE HAUPTGERICHTE, DIE GENUSSVOLL DEM MAGEN SCHMEICHELN

KLASSISCH & SCHNÖRKELLOS

Almwiesenschweinerei A, C, G Schnitzel vom Alpschwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 18,70
Wiener Schnitzelsymphonie A, C, G, Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln	€ 25,50
Würzige Sennalpenträumerei A, C, G Cordon Bleu vom Alpschwein mit Weinsaftschenken und Montafoner Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 19,90

Unser Sonntagsliebling A, C, G, 11, L, 2, 9 € 19,90
Tafelspitz in kräftiger Brühe, Rahmspinat, Bratkartoffeln

Geschmorter Wildfang A, C, G, L, 2, 8 € 19,90
Hirschragout von der „Älpli“ Jagd in Gaschurn
mit Spätzle und Preiselbeer-Birne

Zart gegarter Zwiebelschmaus C, 7 € 20,50
Zwiebelrostbraten von der Rindsbeiried
mit Rösti und grünen Speckbohnen

Gourmetsteak von der Weide G, 8 € 29,50
Rumpsteak an Kräuterbutter
Mit Grillgemüse und Röstkartoffeln

„Mal was Anderes“ A, C, G, 11,3, 8 € 22,50
Scheiben vom Beiried mit Estragon, Senf und Kren gewürzt
in der Bretzenpanade gebacken mit Kartoffelgratin

„Hausburger de lux TS“ A, C, G, 11,3, 8 € 18,50
Weiderind, Brioche Bun ,rote Zwiebelkonfitüre, Tomate, Gurke, Speck, Bergkäse
Pommes frites, Trüffelmayonnaise

„Hausburger Pullet Pork“ A, C, G, 11,3, 8 € 18,50
Gezupftes Schweinefleisch, Brioche Bun , BBQ Sauce ,gebackene Zwiebeln ,Gurke

Aus dem Smoker

Pullet Pork A, G, 8 €21,90
Gezupftes Schweinefleisch, BBQ Sauce, Süßkartoffelpüree, gebackene Zwiebeln

Spare Ribs A, G, 8

Glasierte Spare Ribs, Salatgarnitur, Steakhouse Pommes €19,90

GEFISCHT AUS TIEFEM BLAU

Edles Fischlein A, G, 8

€23,90

Seeseiblingsfilet gebraten, Lauchragout, Linsengemüse und Schlosskartoffeln

Räuber in der Pfanne A, G, 8

€ 25,90

Gebraatenes Zanderfilet mit Rahmkraut, glasierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Popeye's Geheimnis A, C, 8

€ 13,90

Spinatknödel an brauner Butter und Parmesan

Himmlische Knöpfle A, C, 8

€ 14,50

Montafoner Käsespätzle mit kleinem Blattsalat

„Hausburger Veggi Style“ A, C, G, 11,3, 8

€ 18,50

Pommes frites, Trüffelmayonnaise

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE NUR DAS BESTE

Schnipo Nr. 1 A, C, 8

€ 9,90

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

Lieblingsknöpfle A, C, 8

€ 5,90

Butterspätzle mit Sauce

Spätzletiger A, C, 8

€ 7,90

Kleine Kässpätzle

Rote Nudla A, 4 € 6,90
Spaghetti mit Tomatensauce

Güggele A, C, € 9,90
Backhennenele mit Pommes

Süpple A, C, G, 4 € 5,50
Kleine Suppe mit Einlage

DIE SÜSSE KRÖNUNG ZUM SCHLUSS

Variantenreiche Strudelei € 4,50
Hausgemachten Topfen- oder Apfelstrudel A, C, G, 8
mit Vanillesauce G, 2, 8 + € 1,00
mit Vanilleeis G, 2, 8 + € 1,80
mit Sahne G, 8 + € 0,70

Schokobeeriger Glücklichermacher A, C, G, 8 € 7,90
Hausgemachter Schoko-Brownie mit Orangenragout

Der Klassiker A, G, 8 € 6,90
Joghurtcreme mit frischen Früchten

Kühler Zungenkuss , C, G, 3 € 7,80
Pistazienparfait mit Basilikumpesto und Erdbeeren

Hausgemachter Kaiserschmarrn A, C, G, O, 3, 7, 12
mit Zwetschkenröster € 12,50

neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Für die Allergenkennzeichnung dürfen Abkürzungen verwendet werden.
Der offizielle Buchstabencode sieht folgend aus:

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere: Schnecken, Muscheln, Tintenfische u. daraus gewonnene Erzeugnisse

1. Mit Farbstoffen
2. Mit Konservierungsstoffen
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Mit Schwefeldioxid
6. Mit Schwärzungsmittel
7. Mit Phosphaten
8. Mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Mit Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. Gewachst
14. Mit Taurin

Liebe Gäste, „frei von“ Gerichte haben wir nicht im Angebot, da wir keine Garantie geben. Mit jeder Bestellung in unserem Haus bestätigen Sie die Kenntnisnahme der Allergenkennzeichnung.