



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen. Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir empfehlen uns für Feierlichkeiten jeglicher Art., Gruppen und Vereine sind bei uns herzlich Willkommen. Ihnen stehen Räumlichkeiten von 22 bis 150 Personen zur Verfügung.

Wir hoffen, dass Sie unser Angebot an Speisen und Getränken überzeugt, und dass wir Ihren Geschmack getroffen haben.

Liebe Gäste nach einer Einarbeitungszeit werden wir Ihnen weitere Gerichte auf einer Wochen bzw. Tageskarte anbieten und Sie mit Altbekehrten sowie neuen Tagesgerichten verwöhnen.

Schauen sie auf Facebook Gasthof Adler/Unterthingau

Ihre Familie

Bubalo und Team



Speisenkarte Gasthof Adler

Unsere Hausgemachten Suppen

<i>Brätspätzlesuppe in kräftiger Rinderbrühe</i>	<i>1.2.4.9</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Flädlesuppe in kräftiger Rinderbrühe</i>	<i>1.2.4.9</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Leberspätzlesuppe in kräftiger Rinderbrühe</i>	<i>1.2.4.9</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot</i>		<i>€ 4,80</i>

Vegetarische Speisen

<i>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>		
<i>dazu grüner Salatteller</i>	<i>1.2.4</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Pfannengemüse mit Champignons in Basilikum gebraten</i>		<i>€ 9,50</i>

Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>2.10</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bunter Salatteller dazu</i>		
<i>3 Riesengambas in Knoblauch Tomaten Butter</i>	<i>2.5.8</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Backhendl</i>		<i>€ 10,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit marinierten Putenstreifen</i>	<i>2.10</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit Zanderfilet vom Grill</i>	<i>2.5.8.9.10</i>	<i>€ 11,50</i>

Pfannen und Fleischgerichte

Schweinebraten

mit Semmelknödel oder frischen Kartoffelsalat (#) 1.2.4.8.13 € 8,50

Jägerbraten

dazu hausgemachte Spätzle und junges Gemüse (#) 1.2.4.8.13 € 9,00

Thingauer Hauspfanne

*(3 Schweine Filets) in Gorgonzola Soße dazu Käsekartoffeln
und junges Gemüse 1.2.4 € 14,80*

Bertl's Grillpfännchen 3 Schweine Filets mit Meerrettich-

*Preiselbeermousse und Käse überbacken dazu Bauerwrösti
und feinem Gemüse 1.2.4 € 14,90*

Allgäuer Grillpfännchen 3 Schweine Filets auf hausgemachte

Spätzle mit Käse überbacken und feinem Gemüse 1.2.4. € 14,80

Hirschragout dazu hausgemachten Spätzle und Rotkohl (#) 2.4 € 11,50

Schnitzel und Steaks

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

aus der Pfanne dazu Pommes frites (#) 1.2.4.9.10 € 9,00

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken

und Käse, dazu Steakhouse Pommes 1.2.4.9.10 € 11,50

Schnitzel „Münchener Art“ mit Süßem Senf

und Meerrettichmousse Paniert dazu Pommes frites (#) 1.2.4.9.10 € 10,50

Försterschnitzel mit Champignonsoße,

dazu hausgemachte Spätzle (#) 1.2.4.9.10 € 10,50

Gebackenes Kotelett mit hausgemachten Kartoffelsalat

und bunter Salatgarnitur 1.2.4 € 10,50

Holzfallerpfandl (Schweine Nackensteak) in Zwiebel-specksoße,

Bratkartoffeln und feinem Gemüse 1.2.4.9.10 € 12,50

Vom Rind

Herzhaftes Ungarisches

Rindergulasch mit hausgemachte Spätzle (#) 2.4 € 10,50

Tafelspitz auf Meerrettichsoße.

Streifengemüse und Bouillonkartoffeln 1.2.9.10 € 11,00

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle 1.2.4 € 11,00

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

dazu Kräuterbutter, Bratensoße und Steakhause Pommes 2.4 € 15,50

Pfeffersteak „Madagaskar“ aus der Rinderlende.

dazu Steakhause Pommes 1.2.4.9 € 16,50

Wiener Zwiebelrostbraten ,

dazu Bratkartoffeln und feinem Gemüse 1.2 € 16,50

Gerichte von der Putenbrust

Putenbrustragout in Curryfrüchtesoße

dazu Safranreis 1.2.4 € 11,50

Putenbrust vom Grill dazu Spinat Knoblauch Spätzle 1.2.4 € 11,50

Eine kleine Besonderheit

*Jägerrösti „St. Hubertus“ 2 Schweinefilets auf Kartoffelrösti
mit Champignonssoße und verschiedenen Salaten 1.2.4.9 € 10,50*

*Pezi`s Rösti (2 Schweinefilets auf Bauerrösti
mit Preiselbeeren- Meerrettichmousse) mit Käse überbacken
verschiedenen Salaten 1.2.4.9 € 11,50*

*Berner-Hirten-Rösti
Schweinefilet auf Kartoffelrösti mit Käse überbacken
Röstzwiebeln und verschiedenen Salaten 1.2.4 € 10,50*

Für unsere kleine Gäste

Hausgemachte Spätzle mit Soße 1.2.4. € 3,50

Portion Pommes frites € 3,50

Grillwurst mit Pommes frites € 4,50

Pumukel kleines paniertes Schnitzel mit Pommes 1.2.4.10 € 5,50

Seniorenteller

Gerichte welche mit (#) gekennzeichnet sind, können Sie auch als halbe Portion bestellen - 1/2 Preis + 2,50 €

Unsere Kalte Speisen

Allgäuer Brotzeitbrettl Verschiedene Wurst und Käsesorten,

kalter Braten dazu Butter und Bauernbrot € 9,50

Wurstsalat mit Bauernbrot € 6,00

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot € 6,50

Käseplatte

verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot € 9,50

Kalter Braten mit Frischen Krenn mit Bauernbrot € 7,50

Obatzn mit Gewürzgurke Rote Zwiebeln und Bauernbrot € 7,50

Kleine Mahlzeiten und Zwischengerichte

<i>2 Bratwürste mit buntem gemischten Salat</i> ^{1,2,4,10}	€ 7,00
<i>2 Bratwürste mit Brot</i> ²	€ 5,50
<i>Riesen-Currywurst mit Pommes frites</i> ^{2,17}	€ 6,50
<i>1 Paar Wiener mit Brot</i> ^{1,2}	€ 3,20
<i>Gebratener Leberkäse mit Ei</i>	
<i>Hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat</i> ^{1,2,4,10}	€ 7,00
<i>Strammer Max (Schinkenbrot mit 2 Spiegeleier)</i> ^{1,2,4}	€ 6,00

Desserts

Portion Eis ohne Sahne^{1,2,4} € 3,50

Portion Eis mit Sahne^{1,2,4} € 4,00

Bockwirt Becher Erdbeereis mit Buttermilch und Früchte^{1,2,4,8} € 4,80

Topfenstrudel mit Eis und Sahne^{1,2,4} € 5,00

Mohr im Hemd (kleiner Gugelhupf) mit Schokosoße und

Sahnehäubchen^{1,2,4} € 4,80

Unsere Allergien Kennzeichnung.

Hier werden Sie über die kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe informiert, ersichtlich durch die Zahlen nach jeder Speisen- & Getränkebeschreibung. Eine unvermeidbare, prozessbedingte

Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung u. Überwachung, sowie auch vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die genannten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.

1 Glutenhaltiges Getreide- und Erzeugnisse

1a Weizen- und Weizenerzeugnisse

1b Roggen und Roggenerzeugnisse

1c Gerste und Gerstenerzeugnisse

1d Hafer und Hafererzeugnisse

1e Dinkel und Dinkelerzeugnisse

1f Kamut und Kamuterzeugnisse

1g Hybridstämme

2 Milch und Milcherzeugnisse/ Laktose

3 Krebstiere und Krebserzeugnisse

4 Eier und Eierzeugnisse

5 Fisch und Fischerzeugnisse

6 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

7 Soja und Sojaerzeugnisse

8 Schalenfrüchte(z.B., Mandeln, Haselnüsse,

Cashewnüsse, Paranüsse, Pekanüsse, Walnüsse, Macadamianüsse) und -erzeugnisse

9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

10 Senf und Senferzeugnisse Geschmacksverstärker

11 Sesam und Sesamerzeugnisse

12 Schwefeldioxid und Sulfide (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO²)

13 Lupine und Lupinenerzeugnisse

14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

15 Konservierungsstoff

16 mit Farbstoff

17 mit Antioxidationsmittel

18 mit Süßungsmittel Saccharin

19 mit Süßungsmittel Cyclamat

20 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

21 mit Süßungsmittel Acesulfam

22 mit Phosphat

23 geschwefelt

24 chininhaltig

25 koffeinhaltig

26 mit Geschmacksverstärker

27 geschwärzt

28 gewachst

29 gentechnisch verändert

Eine unvermeidbare, prozessbedingte Kreuzkontamination lässt sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung u. Überwachung, sowie auch vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die genannten Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden.