

*Herzlich Willkommen
im Gasthaus Adler*

*Wir begrüßen Sie im ältesten Haus in Görwihl,
erstmal 1418 urkundlich erwähnt.*

*Gerne verwöhnen wir Sie mit frischen Produkten,
die zum größten Teil von örtlichen Einzelhändlern und Herstellern
stammen.*

*Nehmen Sie Platz in der gemütlichen Gaststube,
genießen Sie ein kühles Bier oder unseren günstigen Mittagstisch.*

*Wir bieten Ihnen neben unserem Sonntagsbrunch
auch saisonale und regionale Spezialitäten an,*

*für Feiern verschiedenster Art steht Ihnen unser
großes Nebenzimmer zur Verfügung oder besuchen*

Sie unsere Partnerlokale

Salpetererkeller, Görwihl

Gasthaus zum Ochsen, Herrischried

Gasthaus Krone, Rietheim

Vorspeisen, Suppen & Salate

Tagessuppe	3,50
bunter Salatteller ^{3,l,g}	5,00
Salatplatte mit Schinken und Ei ^{2,3,4,c,g,l}	10,00
Salatplatte mit Zanderknusperle ^{3,d,g,l}	11,50
Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen ^{g,d,l}	11,50



Portion Pommes oder Spätzle mit Sauce ^{a,g,l}	3,50
Schnitzel oder Thicken Nuggets mit Pommes Frites ^{a,c,l}	7,50
Räuberteller	0,00

Vegetarisch

Blumenkohl - Käse - Medaillons mit Gemüse ^{a,c}	9,50
Käsespätzle mit Zwiebeln ^{a,c}	9,50



(alle Hauptgänge werden mit einem kleinen Salat serviert)

mit Fleisch

paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur ^{a,c,l} 11,50

Gordon Bleu vom Schwein

mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur ^{2,3,a,c,l} 14,50

gebratene Hähnchenbrust an Cognacsauce

mit Gemüse und Kroketten ^{a,c,g} 12,50

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce

und Rösti ^{2,3} 11,50

Schweinefiletmedaillons mit Pilzsauce

buntem Gemüse und Spätzle ^{a,c,g} 16,50

Entrecote Cafe de Paris oder Kräuterbutter

mit Pommes und Gemüsegar nitur 19,50



<i>Ganze Forelle an Mandelbutter oder „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und frischer Gemüsegarnitur</i>	<i>16,50</i>
<i>Lachsfilet an Weißweinsauce mit Bandnudeln und frischer Gemüsegarnitur</i>	<i>18,50</i>

Rustikale Vesper

<i>bunt garnierter Wurstsalat</i> _{2,3,e,m}	<i>8,50</i>
<i>bunt garnierter Wurstsalat mit Käse</i> _{e,g,m,2,3}	<i>9,50</i>
<i>Vesperbrettle bunt garniert</i> _{a,e,2,3}	<i>10,00</i>

Zum guten Schluss

<i>Kinderbecher (2 Kugeln) mit Smarties</i> <small>1,28g</small>	<i>3,00</i>
<i>gemischtes Eis (3 Kugeln)</i> <small>1,28g</small>	<i>4,50</i>
<i>gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</i> <small>1,28g</small>	<i>5,00</i>
<i>Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne</i> <small>1,28g</small>	<i>6,50</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> <small>1,28g</small>	<i>6,50</i>
<i>Eismeringue (2 Kugeln) mit Sahne</i> <small>1,28g</small>	<i>6,50</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i> <small>1,28</small>	<i>7,50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne</i>	<i>4,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder und 1 Kugel Vanilleeis</i>	<i>5,50</i>

beachten Sie unseren kulinarischen Jahresfahrplan

Kulinarischer Jahresfahrplan

Januar

Rouladen, Gulasch & Co

Fasnacht

Mehlsuppe

Mai/Juni/Juli

frischer badischer Spargel

August

Sommer, Sonne, Salate

September/Oktober

Zifferlingsspezialitäten

November

jedes Wochenende Schlachtplatte

Dezember

Wilde Zeiten

jeden Sonntag reichhaltiger Brunch von 10-14 Uhr