



GASTHAUS ADLER



Öffnungszeiten

Gasthaus

Donnerstag und Freitag 17:00 - 23:00 Uhr
Samstag 11:30 - 14:30 Uhr
17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag 11:30 - 14:30 Uhr
17:00 - 21:00 Uhr

Alm

Donnerstag bis Samstag 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag 11:30 - 14:30 Uhr
17:00 - 21:00 Uhr

Warme Küche

Donnerstag und Freitag 17:00 - 21:00 Uhr
Samstag 11:30 - 13:30 Uhr
17:00 - 21:00 Uhr
Sonntag 11:30 - 13:30 Uhr
17:00 - 20:00 Uhr

Wir öffnen für Sie gerne außerhalb der Öffnungszeiten. Mit Voranmeldung ab 25 Personen.
Alle Gerichte unserer Speisekarte sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Die Öffnungszeiten an Feiertagen finden Sie im Internet



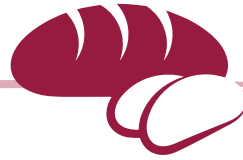
Gasthaus_Adler_Bach



Gasthaus-Adler-Bach



Bacher Brotzeit



Biergarten Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Pfefferbeißer, Schinkenspeck, Tafelspitzsulz, Frikadelle, Käse und Obazda, reichlich garniert

16,90 €

Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

12,20 €

Schwäbischer Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

12,50 €

Tellersulz

Gekochte Scheiben vom Ringelschwanzschwein und eingelegtes Gemüse in Aspik

12,80 €

Kaltes Roastbeef

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Weiderind dünn geschnitten, hausgemachte Sauce Remoulade, Schnittlauch

18,20 €

Unsere Empfehlung:
Eine Portion
Bratkartoffeln
mit Speck
für 6,40 €

1 Paar Oberallgäuer Wildbratwurst

mit Rotweinsauce und Kartoffelsalat

15,70 €

Veggi Dipper

Knackige Gemüsesticks, Aubergine-Zucchini-Dip, Paprika-Hummus, Cracker, Kräuter-Röstbrot

15,80 €

Schweizer Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Emmentaler Käse, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

12,50 €

Knusprig gebackener Kalbskopf

Kartoffel-Avocado Salat, Sauce Tartar, mariniertes Rucola und Radieschen, Kürbiskernöl

18,80 €

Matjes „Hausfrauenart“

junger Hering in Joghurt-Schmand-Sauce, Zwiebel, Äpfel, Essiggurke, Forellenkaviar

16,50 €

Unsere Empfehlung:
Eine Portion
Bratkartoffeln
mit Speck
für 6,40 €

Saurer Käse

Lange gereifter Limburger Käse im Essigsud, rote Zwiebelringe, Gartenkräuter

12,80 €


Schwäbische Vesper Bowl


Lyoner, Radieschen, Essiggurke, Paprika, Zwiebel, Romadur, Brezelcroutons - serviert in Honig- Senf Dressing

14,80 €

Extras

Portion Bratkartoffeln mit Speck **6,40 €**

 Scheibe Bauernbrot **0,70 €**

 Pommes **6,20 €**

 Vegetarisch

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Alle Brotzeit Gerichte sind reichlich garniert und enthalten 3 Scheiben hausgemachtes Bauernbrot

Salate



Gartenkräuter Salat

Verschiedene Blattsalate, sämiges Gartenkräuterdressing, Kirschtomaten

7,10 €



Knackiger Marktsalat

Verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Blattsalate in sämigem Gartenkräuterdressing

7,70 €



Knackig bunt gemischtes Grünzeug

Balsamicodressing, Gemüsestreifen

7,10 €



Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat

nach überliefertem Hausrezept

7,80 €

oifach guad

Bauernsalat

Verschiedene Blattsalate, Gemüsestreifen, knuspriger Speck, Schwarzbrotcroutons, Schnittlauch, Ei, mildes Balsamicodressing

15,50 €

auch möglich



Schwäbische „Salad Bowl“

Verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Blattsalate in sämigem Gartenkräuterdressing

16,20 €

Toppings



Kräuter-Röstbrot **4,80 €**

Saftig gebratene Hühnerbruststreifen **7,10 €**



Gebackene Champignons und hausgemachte Sauce Remoulade **6,70 €**

Gebratene hausgemachte Maultasche und knuspriger Speck **7,30 €**

Pinsa



Alm Pinsa

Alpen-Kräutersauce, Bacher Rauchfleisch, Zwiebeln, Frühlingslauch, Bergkäse

16,20 €



Farmer Pinsa

Alpen-Kräutersauce, eingelegter Kürbis, Rote Beete, Walnuss, Birne, Ziegenkäse, Kürbiskernöl

16,20 €

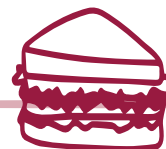


Veggie Pinsa

Alpen-Kräutersauce, Gemüse, Rucola, Waldhonig, Feta, Pinienkerne

15,90 €

Sandwich



Bacher Reuben Sandwich

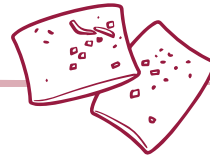
Getoastetes Sauerteigbrot, hauchdünn geschnittenes Pastrami, Sauerkraut mit Thousand Island Dressing, Emmentaler Käse dazu Kimchi Mayonnaise, Gurken Relish und French Fries

19,20 €

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

Bacher Schwäbische Klassiker



Schnitzel „Wiener Art“

vom Oberschwäbischen Landschwein im
Butterschmalz gebacken
mit Pommes, Ketchup, Mayonnaise

19,40 €

mit hausgemachten Spätzle
und Bratensauce

19,40 €

mit Bratkartoffeln und Speck

19,40 €



Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, würziger Bergkäse
und knusprige Röstzwiebeln

16,80 €

Hausgemachte Maultaschen

Gefüllt mit Schweinehackfleisch vom
Ringelschwanzschwein, Spinat und Wiesenkräutern,
serviert mit Bratensauce, Zwiebelschmelze und
Kartoffelsalat

18,20 €

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

vom Allgäuer Weiderind am Knochen gereift,
kräftige Rotweinsauce und Krautspätzle

30,90 €

Unbedingt ein hausgebranntes
Verdauerte für danach bestellen!

Albecker Birnenbrand

Bacher Schnitzhafa

Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in Cognac-
Pfefferrahmsauce, gebratene Edelpilze, Kräuterspätzle

31,40 €

Kids Menü



Räuberteller mit Werkzeug
koschd nix

Spätzle mit Bratensauce
7,90 €

Gebackene Hühnerbruststreifen
mit Kartoffelsalat
10,80 €

Kinderschnitzel „Wiener Art“
vom Schwein im Butterschmalz gebacken
mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise
11,90 €

Portion Pommes mit
Ketchup und Mayonnaise
6,20 €

mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce
12,20 €



Vegetarisch

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

Getränke



Biere vom Fass

Berg Hefeweizen	0,5 l	4,30 €
Berg Hefeweizen	0,3 l	4,00 €
Berg Original	0,5 l	4,20 €
Berg Original	0,3 l	3,90 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Radler	0,3 l	3,90 €
Russ	0,5 l	4,30 €
Russ	0,3 l	4,00 €

Flaschenbiere

Berg Kristallweizen	0,5 l	4,30 €
Berg Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Berg Braumeister Pils	0,33 l	4,20 €
Berg Ulrichs-Bier	0,33 l	4,20 €
Berg Cyriakus Bier Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €

Weinschorle

0,25 l	4,90 €
0,5 l	7,90 €

Weine Rot

Trollinger Lemberger Stromberg Zabergäu Haberschlachter Dachsborg QBA

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Kräftiger, spritziger und herzhafter Rotwein mit feiner Säure und dezenten Fruchtnoten.

Lemberger trocken QBA Winzer vom Weinsbergtal

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Kraftvoll mit harmonischer Tanninstruktur fruchtiger harmonischer Abgang.

Endinger Engelsberg Spätburgunder Holzfass 2017 Weingut Knab

1/8 l	6,70 €
1/4 l	9,20 €
0,75 l	25,70 €

Das Bouquet überzeugt mit einer würzigen, leicht rauchigen Note. Hinzu kommen die sorten-typischen Aromen des Spätburgunders von Kirsche und Zwetschge.

Punta Aquilla Primitivo IGT Salento 2018 Tenute Rubino (Italien)

1/8 l	5,10 €
1/4 l	7,70 €
0,75 l	23,80 €

Trocken, harmonisch und voll mit ansprechendem Körper und eleganter Struktur. Noten von Cassis, Brombeeren, Kirschen, Waldheidelbeeren, Tabak und Gewürzen.

Weine Rosé

Spätburgunder Weissherbst QBA Julius Zotz Munzinger Attilafelsen

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Fein aromatisch mit einer eleganten Süße und einer wunderbaren, sortentypischen Burgunder Note.

Weine Weiß

Wiener gemischter Satz

1/8 l	6,00 €
1/4 l	8,50 €
0,75 l	24,80 €

Saftig mit lebendiger Säure. Frisch und fruchtig.

Grüner Veltliner

1/8 l	6,00 €
1/4 l	8,50 €
0,75 l	24,80 €

Empfehlung aus Klosterneuburg-Österreich von unserer Wirtin „Nathalie“

Nuss- und Pfefferschotenaromen mit grünem Apfel.

Fürstenfass Riesling Trocken Verrenberger Lindenberg QBA

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Saftiges Bouquet, knackige Spritzigkeit, zarten Aromen von Apfel und Pfirsich.

Rebhuhn Riesling trocken 2019

1/8 l	5,10 €
1/4 l	7,70 €
0,75 l	23,80 €

Dieser spritzige Riesling zeigt frische Aromen von grünen Äpfeln, Limetten sowie exotischen Sternfrüchten. Diese werden von feinen Kernobstaromen unterstützt.

Muscadet Serve et Maine AOC „Sur Lie“ 2019 Domaine des Railleres, Loire (Frankreich)

1/8 l	4,50 €
1/4 l	6,30 €
0,75 l	22,80 €

Kühl, schlank und von edler Klarheit, eine pikante Säure und die Bâtonnage verleihen ihm die notwendige Kraft

Alkoholfreie Getränke



Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €	0,75 l	5,80 €
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €		
Krumbach Naturell					0,75 l	5,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Orangensaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Frucade Orangenlimonade	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Frucade Zitronenlimonade	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Coca Cola	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Coca Cola light	0,33 l	3,60 €				
Frucade Cola Mix	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Burkhardt Ice Tea (Pfirsich, Blaubeere, Granatapfel, Zitrone)	0,33 l	4,00 €				
Burkhardt Spritzer (Citrus Ingwer, Johannisbeere, Holunderblüte, Maracuja, Red Energy, Rhabarber)	0,33 l	4,00 €				

Cocktails



Bacher Sunrise Whisky, Grenadine, Orangensaft	8,40 €	Aperol Aperol, Sekt, Soda, Orange	7,60 €	 Alkoholfrei	
Wild Berry Gin Fizz Wild Berry Gin, Schweppes, Beeren, Zitrone, Minze	8,10 €	Lillet Lillet, Wild Berry Schweppes, Beeren	7,60 €	Bacher Driver Berg Cyriakes Bier, Ingwer, Grenadine, Minze, Zitrone	8,10 €
Bramble Himbeerlikör, Gin, Schweppes, Beeren	8,10 €	Whisky Cola Bacher Whisky (3 Jahre im Eichenfass gereift), Cola	7,60 €	Virgin Gin Fizz Alkoholfreier Gin, Beeren Schweppes, Zitrone, Beeren, Minze	7,40 €
Rhubarb Secco Rhabarbersaft, Prosecco, Basilikum, Zitrone	8,10 €	Cubeer Libre Berg Ulrichs Bier, Havanna Rum, Limette, Cola	8,40 €	Virgin Rhubarb Secco Rhabarbersaft, Alkoholfreier Sekt, Basilikum, Zitrone	7,40 €

Hausgebrannte Edelbrände und Liköre



**Leg dein Geld
in Schnaps an!
Wo sonst
gibt's 40%?!**

Obstbrand	2 cl	4,00 €	Apfelbrand mit Fruchtzug	2 cl	4,00 €
Mirabellenbrand	2 cl	4,00 €	Wild Berry Gin	2 cl	4,00 €
Himbeergeist	2 cl	4,00 €	Albecker Birnenbrand	2 cl	4,00 €
Bacher Whisky	2 cl	4,40 €	Wilde Pflaume	2 cl	4,00 €
Gin	2 cl	4,00 €	Zwetschgenwasser	2 cl	4,00 €
Bierlikör	2 cl	4,00 €	Gelbe Renekloten	2 cl	4,00 €
Brombeerlikör	2 cl	4,00 €	Kräuterbrand	2 cl	4,00 €
Walnusslikör	2 cl	4,00 €			

Kaffeespezialitäten



Tees

Tasse Kaffee	3,10 €	Grüner Tee	3,00 €
Cappuccino	3,60 €	Früchtetee	3,00 €
Espresso	3,10 €	Schwarzer Ceylon Tee	3,00 €
Milchkaffee	3,60 €	Earl Grey Tee	3,00 €
Latte Macchiato	3,80 €	Darjeeling Tee	3,00 €
Heiße Schokolade	3,70 €	Kräutertee	3,00 €

Dessert



Tonkabohnen Creme Brûlée

eingelegte Rumzwetschgen, Walnusseis

8,40 €

Apfel Tarte Tatin

lauwarme Apfel Tarte, Calvadosschaum,
Salzkaramelleis

8,50 €

Eis



Weißer Nougat, Haselnuss-Krokant, Walnusseis, Salted Caramel, Apple Crumble

1 Kugel	3,00 €
2 Kugeln	5,60 €
3 Kugeln	7,90 €
Sahne	0,90 €

Sorbet



Mango, Zitrone, Himbeere

1 Kugel	3,20 €
2 Kugeln	6,00 €
3 Kugeln	8,20 €

Unsere Empfehlung:
Verschiedene Desserts und Kuchen
von unserem süßen Fräulein aus der
Kuchenvitrine im Gasthaus


Süßes
Fräulein

Gasthaus Adler

Hauptstraße 5 - 89155 Erbach-Bach - 07305/6479 - mail@adler-bach.de