

Liebe Gäste,

dieses Jahr haben wir zur Freude unserer Mitarbeiter an den Feiertagen geschlossen. Damit Sie aber trotzdem an Weihnachten unsere Speisen genießen können, bieten wir dieses Jahr küchenfertige Speisen, die Sie ganz bequem zu Hause aufwärmen können. Bei der Bestellung von 4 kompletten Menüs (Vorspeise, Hauptspeise und Nachtisch) gibt es eine Flasche Rotwein (Dornfelder) gratis dazu!

Wir wünschen bereits jetzt einen guten Appetit und freuen uns auf Ihre Bestellungen!

Abholzeiten sind am Donnerstag, 23.12.2021, zwischen 18 und 20 Uhr. Um uns die Planungen zu erleichtern, erbitten wir Bestellungen bis spätestens Mittwoch, 22.12.2020!

Wir bitten um telefonische Bestellung unter 07127-51882!

Einfach anrufen, Bestellung durchgeben, Abholzeitpunkt vereinbaren, Speisen abholen, am gewünschten Weihnachtstag erwärmen und genießen!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen für diese besonderen Tage nur eine feine Auswahl an Speisen anbieten können.

Ausserdem erhalten Sie bei uns (oder online) Gutscheine, sowie diverse

kulinarische Geschenke

von uns und unseren Partnern. Gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten! Sprechen Sie uns an!

Ihr Team vom



Gasthaus zum Adler

Abholkarte für Weihnachten

Vorspeisen:

Riesling-Kräutercremesuppe	5,20
Linsen-Möhrensuppe	5,20
Portion frischer, schwäbischer Kartoffelsalat	4,20

Hauptspeisen: Im Preis inbegriffen ist eine Beilage nach Wahl

Geschmorte Schweinebäckle in Lembergersöble	16,20
----------------------------------------------------	-------

Direkt vom Jäger aus der Region bezogen

Edles Rehragout mit weihnachtlicher Note	18,00
-------------------------------------------------	-------

Schweinelendchen nach Burgfräuleinart

Feine Streifen mit Speck, Champignons und feinem Cognacrahm	15,20
-------------------------------------------------------------	-------

Vegetarische Alternative

Seitan-Saftgulasch, ungarische Art	12,50
-------------------------------------------	-------

Folgende Beilagen stehen zur Auswahl:

**Selbstgemachte Semmelknödel, Speckbohnen, von uns
verfeinertes FilderBlaukraut von Familie Kimmich, Wurzel-
Schmorgemüse oder unsere hausgemachten Spätzle**

Aufpreis für zusätzliche Beilage:	3,50
-----------------------------------	------

Für Leckerschmecker: Nachspeisen

Zimt-PannaCotta

Selbstgemacht im Glas, mit Schokoladen-Pflaumensoße	4,50
-----------------------------------------------------	------

Orangen-Pralinencreme

Selbstgemacht im Glas, mit Fruchtspiegel	5,30
------------------------------------------	------

Die Speisen sind in unsere Einmachgläser eingekocht. Beilagen sind portionsweise oder zu mehreren Portionen vakuumiert. Für unsere Gläser berechnen wir ein Pfand von 2.-€

Alle anderen Gerichte verpacken wir Ihnen in Wiederverwendbare Pfandbehälter (10.-€/Box) von



Oder alternativ auch in unsere nachhaltigen Behälter aus Zuckerrohr von



Leider nehmen wir aus hygienischen Gründen nicht mehr Ihre eigenen Behälter entgegen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Bitte geben Sie uns bei der Bestellung durch, welche Variante Sie wählen!

Getränke zum Mitnehmen:

Flasche eSecco halbtrockener Cuvée, spritzig und fruchtig im Geschmack	0,75 l	7,50
Flasche Kessler Gold sec frisch-fruchtiger trockener Cuvée	0,75 l	7,50
Flasche Kessler Rosé brut zarte, ausgeprägte Frucht, fein ausbalanciert	0,75 l	10,00
Apfelsaft naturtrüb (eigene Streuobstwiesen Bag in Box)	5,00 l	8,50
Flasche Cola, Fanta oder Cola light	1,00 l	2,10
Export Alkoholfrei, Oxx Radler alk.frei, Kellerbier naturtrüb, Pils	0,33 l	1,90
Hefeweizen dunkel, Hefeweizen alkoholfrei, Kristallweizen Kellerbier dunkel, Ulmer hell	0,5 l	2,10
Lehensteinsfelder Schwarzriesling Weißherbst, Qualitätswein, mild, lieblich, duftig mit fruchtigem Ausdruck nach roten Früchten	1,00 l	6,00
Eichstetter Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Süße, samtige Frucht, nuancenreiche Säure und Süße	1,00 l	6,00
Lemberger Weißherbst Sankt M trocken Qualitätswein von den Winzern aus Güggingen-Cleebronn. Vielschichtige Beerenaromen auf der Zunge mit vitaler Fruchtsäure	0,75 l	8,30
Pinot Blanc Schloss Brackenheim, trocken Gehaltvoll, füllig, dicht, dezent fruchtig, saftig mit gut eingebundener Säure.	0,75 l	8,80
Chardonnay trocken Qualitätswein von den Winzern aus Güggingen-Cleebronn.	0,75 l	8,80
Esslinger Schenkenberg, Lemberger trocken Qualitätswein, perfekt zu Wildgerichten,	1,00 l	7,00
EPOS Merlot QbA trocken, Weingärtnern Stromberg-Zabergäu, Duft nach Beeren und Steinobst, harmonisch eingebettet in rauchige und holzige Noten des Barriques.	0,75 l	20,00
Acolon Sankt M trocken, schwäbischer Südländer Winzer Cleebronn-Güggingen, Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder, fülliger, herzhaft und würziger Wein mit einer Saftigen Harmonie.	0,75 l	7,00
Von den Esslinger Weingärtnern: Winzer-Glühwein rot oder weiß	0,75 l	6,50
Traubenpunsch	1,00 l	6,10
Von der Schönbuch-Brennerei: Schönbuch-Gin, Winter-Gin	0,50 l	25,70
	0,35 l	20,50
Obst-Brand, Palmischbirne	0,50 l	12,50
	0,20 l	9,80
Kirschwasser , Himbeerlikör, Schönbuchteufel (Kräuter-/Gewürzlikör), Schönbuchengel (Trüffellikör)	0,50 l	17,30
	0,20 l	13,10
Haselnuss-oder Mirabellen Brand	0,50 l	15,00