

Liebe Gäste,

hier finden Sie unser Abholangebot!

Wir bieten Ihnen zu unseren aktuellen Küchen-Öffnungszeiten

(Freitag und Samstag von 17.30-21.00 Uhr,

Sonntag von

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr,

Montag und Dienstag 18.00-21.00 Uhr)

Zusätzlich zu unserem Angebot vor Ort einen Abholservice an.

Bestellungen werden auch außerhalb der Abholzeiten und bis ca. 15 Minuten vor Ende der Abholzeit entgegengenommen!

Wir bitten um telefonische Bestellung unter 07127-51882!

Einfach anrufen, Bestellung durchgeben, Abhol- bzw. Lieferzeitpunkt vereinbaren, Speisen abholen und genießen!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen aufgrund der aktuellen Lage nicht unsere volle Speisekarte anbieten können. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung an, damit wir entsprechend darauf eingehen können.

Vielen Dank, wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!

Gerne stellen wir Ihnen auch

Gutscheine

aus. Diese können flexibel nach telefonischer Absprache bei uns abgeholt werden.

Bei Bedarf senden wir Ihnen die Gutscheine auch gerne per Post zu.

Außerdem bieten wir Ihnen diverse

kulinarische Geschenke

an. Sprechen Sie uns an!

Ihr Team vom



Gasthaus zum Adler

Für unsere Gläser berechnen wir ein Pfand von 2.-€. Alle anderen Gerichte verpacken wir Ihnen gerne in unsere nachhaltigen Behälter aus Zuckerrohr von



Oder sehr gerne auch in Wiederverwendbare Pfandbehälter (10.-€/Box) 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 an, welche Variante Sie wählen!

Alle Preise in unseren Speisekarten sind Inklusivpreise und in € (Euro)! Bei den Beilagen können Sie grundsätzlich wählen zwischen:

Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Käsespätzle (Aufpreis +2,00) und Salat (bei Gerichten nur mit Beilage Aufpreis für großen Salat +3,00). Zusätzliche Beilagen werden mit 3,00 berechnet.

Abholkarte

Abholgerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kinderschnitzel klassisch mit Pommes frites 8,00

Portion Pommes frites 4,00

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße 4,00

Weitere Gerichte zum Abholen:

Portion frischer, schwäbischer Kartoffelsalat 4,40

Bunter Salatteller von den Filderbauern groß 11,60

Mit Käse und Schinken oder gebratenen Maultaschen 13,00

Kleiner Beilagensalat 4,40

Wurstsalat

wahlweise auch mit Käse (Schweizer) oder Schwarzwurst (Schwäbischer), mit Brot vom Bäcker Stücke gereicht 10,80

selbstgemachte Gemüse-Reisbratlinge (Vegan)

mit Quark Dip und buntem Salat 13,10

***Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln und gemischten Salaten von den Filderbauern 13,00

selbstgemachte Fleischküchle

(2 Stück) mit leckerem Kartoffelsalat und unserer Bratensoße 11,80

Schwäbische Herrgottsbscheißerle (Maultaschen)

vom Metzger, wahlweise mit Ei geröstet oder in der Brühe, 2 Stück 12,50

dazu einen bunten Beilagensalat 3 Stück 13,90

Klassisch und sehr beliebt

echtes Wiener Schnitzel groß 20,90

vom Kalbsrücken mit Pommes frites klein 18,90

Gemischter Braten (Rind und Schwein) groß 15,90

mit hausgemachten Spätzle, unserer leckeren Bratensoße und Beilagensalat klein 13,90

Kalbsnierenbraten groß 17,00
mit hausgemachten Spätzle, unserer leckeren Bratensoße und Beilagensalat³ klein 15,00

Kalbsbraten groß 16,50
mit hausgemachten Spätzle, wahlweise mit Rahm⁶- oder Bratensoße und Beilagensalat³ klein 14,50

Unser bekanntes XXL

Cordon bleu 16,30
vom Schweinerücken aus Baden-Württemberg, gefüllt mit zart schmelzendem Käse und saftigem Schinken, dazu Pommes frites

Schwäbischer Zwiebelrostbraten groß 20,50
vom argentinischen Weiderind, klassisch mit Fettrand, unseren knusprigen Zwiebeln und hausgemachten Spätzle klein 18,50

Schnitzel „Wiener-Art“ groß 13,50
vom Schweinerücken aus Baden-Württemberg, mit Pommes frites klein 11,50

Zum selbst Aufwärmen zu Hause:

(Die Speisen sind abholfertig im Glas eingekocht und stehen auch rund um die Uhr in unserem Regioschrank zur Abholung bereit!)

Bratensoße 225 ml 5,50
im Glas 500 ml 5,00
1000 ml 10,00

klassisches Gulasch 225 ml 5,50
im Glas 500 ml 5,00
1000 ml 10,00

Szegediner Gulasch 225 ml 5,50
im Glas 500 ml 5,00
1000 ml 10,00

Gaisburger Marsch (ohne Spätzle) 225 ml 5,00
im Glas 500 ml 9,50
1000 ml 19,00

Geschmorte Schweinebäckle 500 ml 17,50
im Glas

Dose FilderSauerkraut oder FilderBlaukraut
von Familie Kimmich aus dem Aichtal 550 ml 1,80

Liebe Gäste,

Bei Fragen zu Zutaten, Inhaltsstoffe oder Allergene wenden Sie sich gerne an unser Personal.
Wir helfen Ihnen gerne, die passenden Gerichte zu finden.



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Kaffee Bistromischung, ganze Bohne	250 g	8,10
Espresso Il Gustoso, ganze Bohne	250 g	8,10

Getränke zum Mitnehmen:

Flasche Kessler Gold sec aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands, frisch-fruchtiger trockener Cuvée	0,75 l	8,00
Flasche Kessler Rosé brut zarte, ausgeprägte Frucht, fein ausbalanciert	0,75 l	11,50
Apfelsaft naturtrüb (eigener Saft aus Bag in Box)	5,00 l	9,00
Flasche Cola, Fanta oder Cola light	1,00 l	2,50
Export Alkoholfrei, Oxx Radler alk.frei, Pils, Kellerbier hell	0,33 l	1,80
Hefeweizen dunkel, Hefeweizen alkoholfrei, Kellerbier dunkel, Ulmer hell	0,5 l	2,10
Lemberger Weißherbst Sankt M trocken Qualitätswein von den Winzern aus Güggingen-Cleebronn.	0,75 l	8,30
Pinot Blanc Schloss Brackenheim, trocken Gehaltvoll, füllig, dicht, dezent fruchtig, saftig mit gut eingebundener Säure.	0,75 l	9,00
Esslinger Schenkenberg, Lemberger trocken Qualitätswein, perfekt zu Wildgerichten	1,00 l	7,20

Wir bieten auch alle anderen Weine aus unserem Sortiment zur Mitnahme an. Fragen Sie gerne nach!



Obst-Brand	0,50 l	12,10
Kirschwasser	0,50 l	17,30
Palmischbirne	0,50 l	12,50
Schönbuchteufel (Kräuter-/Gewürzlikör)	0,50 l	17,30
Schönbuchengel (Trüffellikör) oder Himbeerlikör	0,50 l	17,30
Haselnuss-oder Mirabellen Brand	0,50 l	15,20
Schönbuch-Gin, Schönbuch-Winter-Gin	0,50 l	25,70

Wir bieten auch alle anderen Spirituosen der Schönbuch-Brennerei aus unserem Sortiment zur Mitnahme an. Fragen Sie gerne nach!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!