







Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Lieber Gast,

willkommen im Genießerland. Schön, dass Sie im ADLER Meidelstetten einkehren.

Wir Gastronomen von „Schmeck den Süden“ bringen Ihnen ein Stück aus unserer Heimat auf Ihren Teller. Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht ist gekennzeichnet mit dem  und besteht ausschließlich und nachweislich aus Produkten unserer Region.

Regionaler Anbau, frische Produkte, kurze Transportwege und gewissenhafte Produzenten sorgen für größtmögliche Frische, Qualität und somit auch für den guten Geschmack der Gerichte. Unsere „Schmeck den Süden“-Lieferanten sind:

 Schweine- und Rindfleisch:	<i>Metzgerei Steinhart in Gammertingen</i>
 Mehl:	<i>Luz-Mühle in Buttenhausen</i>
 Kartoffeln:	<i>Landwirt Wörz in Hohenstein-Oberstetten</i>
 Eier:	<i>Birkhof in Neufra</i>
 Backwaren:	<i>Bäckerei Glocker in Gomadingen</i>

Das Gasthaus wird vom Förderverein Zukunft Adler Meidelstetten e.V. betrieben. Damit soll der Fortbestand dieses mittlerweile alteingesessenen Kultur-Treffpunktes gewährleistet werden. Falls Sie dieses Ziel unterstützenswert finden, können Sie jederzeit Fördermitglied werden. Beitrittsanträge liegen aus.

<i>Öffnungszeiten:</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>18:00 bis 0:00 Uhr</i>
	<i>Freitag und Samstag</i>	<i>18:00 bis 1:00 Uhr</i>
	<i>Sonn- und Feiertage</i>	<i>11:30 bis 22:00 Uhr</i>

<i>Warme Küche:</i>	<i>Donnerstag bis Samstag</i>	<i>18:00 bis 21:00 Uhr</i>
	<i>Sonn- und Feiertage</i>	<i>11:30 bis 20:00 Uhr</i>
		<i>„Küchenpause“ zwischen 15:00 und 16:00 Uhr</i>

*ADLER Meidelstetten • Kirchgässle 3 • 72531 Hohenstein-Meidelstetten
www.adler-meidelstetten.de*

Reservierungen unter 0 73 87 / 98 88 94 oder info@adler-meidelstetten.de

Aufgrund des novellierten Verpackungsgesetzes bieten wir derzeit leider keine Speisen zur Abholung an.



Suppen

 Flädlessuppe	5,80 €
Tagessuppe	5,80 €

Vorspeisen

<i>Cous-Cous-Salat mit saisonalen Gemüsewürfeln im Glas mit Fetakäse, Röstbrotwürfeln und Kräuter dressing</i>	8,90 €
--	--------

<i>Schwäbische Tapas Linsensalat, Maultaschensalat, Bergkäse, Schwarzwurst, Schinken, Kräuterquark und Kartoffelbrötchen</i>	14,90 €
--	---------





Salate mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

<i>Beilagensalat mit marktfrischen Salaten</i>	6,80 €
<i>Große Salatplatte knackige Blattsalate auf hausgemachten Rohkostsalaten</i>	11,50 €
<i>Große Salatplatte mit Rindfleischstreifen (ca. 150 Gramm) mit hausgemachtem Knoblauchdip</i>	19,20 €
<i>Große Salatplatte mit Hähnchenbrust (ca. 140 Gramm)</i>	18,00 €
<i>Große Salatplatte mit paniertem Fetakäse und Feigensenf</i>	18,60 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat ¹⁾ mit Lyoner und Schwarzwurst</i>	11,00 €
<i>Schweizer Wurstsalat ¹⁾ mit Lyoner und Käse</i>	11,00 €
<i>Wurstsalat „Spezial“ ¹⁾ mit Käse, Lyoner und Schwarzwurst</i>	12,00 €

1) mit Phosphat



Schwäbische Gerichte

-  *Geschmälzte Maultaschen*
*an Bratensauce mit Röstzwiebeln, dazu ein Beilagensalat** 14,80 €
-  *Gebratene Maultaschen im Pfännle*
*mit Ei gebraten, an Rahmsauce mit Röstzwiebel und einem Beilagensalat** 16,90 €
-  *Saure Kutteln mit Bauernbrot* 11,00 €
-  *Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und einem Beilagensalat** 15,20 €






Vegetarische Gerichte

- Wilde Kartoffeln mit hausgemachtem Knoblauchdip* 7,20 €
- Süßkartoffelpommes mit hausgemachtem Knoblauchdip* 8,40 €
- Pommes Frites* 5,80 €
- „Adler-Lasagne“ vom Pfannkuchen*
mit Spinat und Schafskäse in Rahm, dazu verschiedene Blattsalate 15,90 €
- Hausgemachte Käseküchle*
mit hausgemachtem Knoblauchdip, an einem Salatbouquet 14,90 €
- „Gemüse-Kimchi-Bowl“ mit Mie-Nudeln, Avocado,*
Edamame, fruchtig-sauer eingelegtem Gemüse,
einem kross gebratenen Spiegelei und einer Sesamdressing 15,90 €

* stammen nicht oder saisonal bedingt nicht aus Baden-Württemberg



Hauptgerichte



- Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
mit hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites, dazu ein Beilagensalat* 18,90 €
-  *Naturgebratenes Rahmschnitzel vom heimischen Landschwein
an einer Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle, dazu ein Beilagensalat** 18,90 €
-  *Gebratene Schweinemedallions vom heimischen Landschwein
an einer Waldpilzsauce, mit hausgemachten Spätzle,
dazu ein Beilagensalat** 25,00 €
-  *ADLER-Pfännle
mit einem kleinen Rumpsteak, Schweinerückensteak und einer Maultasche,
an einer feinen Rahmsauce auf Käsespätzle* 27,50 €
-  *Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (ca. 200 Gramm)
mit hausgemachten Röstzwiebeln, an feiner Bratensauce,
mit hausgemachten Spätzle, dazu ein Beilagensalat** 27,50 €
-  *Zart geschmorte Rinderbacken vom heimischen Rind
mit Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle
und glasierte Karotten* 23,40 €

Wir servieren alle Hauptgerichte auch als kleine Portion mit einem Abschlag von 2,00 €, mit Ausnahme des ADLER-Pfännles, der Adler-Lasagne und der vegetarischen Bowl.




** stammen nicht oder saisonal bedingt nicht aus Baden-Württemberg*



Für unsere kleinen Gäste

<i>Pommes Frites mit Sauce oder Ketchup</i>	<i>5,30 €</i>
 <i>Spätzle mit Sauce</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Kinderschnitzel „Hotzenplotz“ mit Pommes Frites</i>	<i>10,00 €</i>
 <i>Zwei Kindermaultaschen „Klawitter“ in der Brühe</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Fischstäbchen „Captain Hook“ mit Kartoffelsalat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Kleiner gemischter Kindersalat „Rapunzel“</i>	<i>4,30 €</i>

Dessert

<i>Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Mascarpone-Espuma und Stracciatella-Eis aus dem Lautertal</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Apfelküchle auf Lautertaler Vanilleeis mit Früchten</i>	<i>9,50 €</i>
 <i>Drei Kugeln gemischtes Lautertaler Eis Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet, viele weitere Sorten finden Sie auf unserer aktuellen Eiskarte</i>	<i>5,60 €</i>
 <i>Drei Kugeln gemischtes Lautertaler Eis mit Sahne</i>	<i>6,60 €</i>
 <i>Eine Kugel Lautertaler Eis</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Portion Sahne</i>	<i>1,00 €</i>

Eine Karte mit der Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe erhalten Sie auf Anfrage.



Alkoholfreie Getränke

	0,2 Liter	0,4 Liter
Mineralwasser	2,30 €	3,30 €
Flasche Mineralwasser		0,7 Liter 5,60 €
Stilles Mineralwasser		0,5 Liter 3,90 €
Zitronenlimonade	2,30 €	3,30 €
Fanta ³⁾	2,80 €	4,00 €
Cola ^{3) 4)}	2,80 €	4,00 €
Spezi ^{3) 4)}	2,80 €	4,00 €
Naturtrüber Apfelsaft	3,20 €	4,70 €
Orangensaft, Rhabarbernektar	3,20 €	4,70 €
Sauerkirschnektar, Johannisbeernektar	3,20 €	4,70 €
Saftschorle	2,80 €	4,00 €
Holunderwunder	3,20 €	4,70 €
Seezünge Birne, Johannisbeere, Kirsche		0,33 Liter 3,90 €

Biere

	0,3 Liter	0,5 Liter
ZOLLER-HOF Export vom Fass	3,10 €	4,20 €
ZOLLER-HOF Radler vom Fass	3,10 €	4,20 €
ZOLLER-HOF Pils vom Fass	3,60 €	0,4 Liter 4,20 €
ZOLLER-HOF Helles Hefeweizen		4,40 €
ZOLLER-HOF Dunkles Hefeweizen		4,40 €
ZOLLER-HOF Kristallweizen		4,40 €
PAULANER Weißbier		4,40 €
ZOLLER-HOF Helles Hefeweizen alkoholfrei		4,40 €
ZOLLER-HOF Pils alkoholfrei	0,33 Liter 3,60 €	
Naturtrübes BLANK vom Fass	0,25 Liter 3,20 €	4,40 €
Brauerei Blank, Zwiefaltendorf		

Im Biergarten schenken wir kein Fassbier aus.



<i>Weißwein</i>	<i>0,125 Liter</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Hagnauer Müller-Thurgau trocken QbA</i>	<i>3,80 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>BIOWEIN Becco Chardonnay IGT</i>	<i>1,00 Liter</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Becco Chardonnay IGT, offen</i>	<i>3,50 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>BIOWEIN Weingut Grossmann Grauburgunder, trocken</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Weingut Grossmann Grauburgunder, trocken</i>	<i>4,20 €</i>	<i>6,70 €</i>
<i>BIOWEIN Weingut Grossmann Weißburgunder, trocken</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Weingut Grossmann Weißburgunder, trocken</i>	<i>4,20 €</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>4,30 €</i>
<i>Rotwein</i>	<i>0,125 Liter</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling QbA</i>	<i>3,80 €</i>	<i>6,00 €</i>
<i>BIOWEIN Becco Merlot IGT</i>	<i>1,00 Liter</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Becco Merlot IGT, offen</i>	<i>3,50 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>BIOWEIN Navarra Cuvée</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Navarra Cuvée, offen</i>	<i>4,40 €</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>4,30 €</i>
<i>Roséwein</i>	<i>0,125 Liter</i>	<i>0,25 Liter</i>
<i>BIOWEIN Becco Rosato IGT</i>	<i>1,00 Liter</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Becco Rosato IGT, offen</i>	<i>3,50 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>DEMETER Parra Jimenez Garnacha</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Parra Jimenez Garnacha, offen</i>	<i>4,20 €</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Weinschorle</i>		<i>4,30 €</i>
<i>Sekt</i>	<i>0,2 Liter</i>	<i>0,75 Liter</i>
<i>Piccolo</i>	<i>7,00 €</i>	
<i>Flasche Sekt</i>		<i>21,00 €</i>



Kaffee • Tee • Heiße Schokolade

<i>Tasse Kaffee</i>	3,20 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>	4,20 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,80 €
<i>Tee Schwarztee, verschiedene Kräutertees, Früchtetee</i>	3,20 €
<i>Yogitee mit Milch und Honig</i>	4,00 €

Spirituosen

	0,02 Liter	0,04 Liter
<i>Obstwasser Brennerei Blank</i>	3,20 €	
<i>Williams-Christ-Brand Brennerei Schladerer</i>	3,20 €	
<i>Kräuterschnaps Brennerei Blank</i>	3,20 €	
<i>Waldhimbeer-Geist Brennerei Blank</i>	3,20 €	
<i>Tequila</i>	3,20 €	
<i>Grappa</i>	3,20 €	5,60 €
<i>Ramazotti</i>	3,20 €	5,60 €
<i>Jägermeister</i>	3,20 €	5,60 €
<i>Jacky-Cola ³⁾ ⁴⁾</i>	5,50 €	7,90 €
<i>Wodka-Kirsch</i>	5,50 €	7,90 €
<i>Aporol Sprizz ³⁾</i>		7,90 €
<i>Gin-Tonic ⁵⁾</i>	5,50 €	7,90 €