

## Gasthof „Adler Leitishofen“ Meßkirch-Meningen

### Unsere „Adler-Gerichte“ zum Abholen und zuhause Genießen

Vorbestellung von 9 Uhr bis 18 Uhr

**telefonisch unter 07575 / 925080**

**Abholung in Menningen:**

Montag von 11 bis 13.30 Uhr

Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag

von 11 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 19 Uhr

Montagabend, Dienstag und Mittwoch ganztags geschlossen.

[www.adler-leitishofen.de](http://www.adler-leitishofen.de) | [www.facebook.de /GasthofAdlerLeitishofen](https://www.facebook.de/GasthofAdlerLeitishofen)

Alle unsere Gerichte werden frisch aus besten Zutaten und ohne Zusatzstoffe zubereitet, damit Sie auch zuhause unsere gewohnte Restaurant-Qualität genießen können.

Alle unsere Gerichte werden frisch aus besten Zutaten und ohne Zusatzstoffe zubereitet, damit Sie auch zuhause unsere gewohnte Restaurant-Qualität genießen können.

### **„Tages-Essen“ (nur mittags) am Montag, Donnerstag und Freitag**

**Tages-Essen -täglich wechselnd-**

Hauptgericht mit Beilage

-Infos telefonisch oder auf unserer Homepage-

7,50 €

**Tagessuppe**

3,00 €

### **Unser Menü**

**Zitronengras-Curry-Suppe**

mit gegrillter Garnele

\*\*\*

**Rehrücken-Medaillons**

im Speckmantel auf Schlehensauce

dazu Rotkrauttörtchen und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

**Mandarinen-Mascarponecreme**

3-Gang Menü komplett 32 €

Gänge einzeln:

Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 24,00 €

Dessert 4,00 €

## Speisekarte „To Go“ Gerichte zum Abholen (warm)

### Suppen und Vorspeisen

<b>Flädlesuppe</b>	3.00 €
<b>Allgäuer Käserahmsuppe</b> mit Brotcroustons	4.00 €
<b>Unsere Fischsuppe</b> mit verschiedenen Fischen, Gemüsestreifen, und Safran, dazu Knoblauchbrot, Parmesan und Sauce Rouille	7.80 €
<b>Gemischter Salatteller</b> (vegetarisch) verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat mit Vinaigrette mariniert	4.50 €
Großer Salatteller	6.00 €
<b>Feldsalat</b> mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette (wird separat gereicht) dazu gerösteten Kürbiskernen und Speckchips	5.80 €

### Hauptgerichte

#### Fleisch- und Wild-Gerichte

<b>Oldenburger Entenbrust</b> auf Portweinsauce, mit Wintergemüse und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi	19.80 €
<b>„Gröschts“ vom Reh</b> Leber, Nierchen und Herz in Balsamicosauce mit Apfelscheiben und Speckchip, dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti	12.50 €
<b>Reh- und Hirschkalbsschnitzel</b> auf Schlehensauce mit Rotkraut und hausgemachte Spätzle	19.80 €
<b>Paniertes Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Gemüse garnitur, Sauce und hausgemachten Spätzle <b>oder</b> Pommes frites	
	vom Schwein 11.50 €
	vom Kalb 16.80 €
<b>Schweinerückensteak</b> mit Maronenkruste auf Rotweinsauce dazu Winter-Gemüse und hausgemachten Spätzle	16.00 €
<b>Zart geschmorte Kalbsbäckle</b> mit Burgundersauce mit Rotkraut und hausgemachte Kartoffel-Rösti	19.50 €
<b>Zwiebelrostbraten –vom einheimischen Rinderrücken-</b> mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle	19.50 €
<b>Fisch-Gericht</b>	
<b>Gedünstetes Kabeljaufilet</b> auf Spinatgemüse, mit Dillsauce und Kartoffeln	19.80 €

## Vegetarische Gerichte

### **Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi**

auf Rahmgemüse von Schwarzwurzel und Lauch  
mit Manchego-Käse

12.50 €

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Allgäuer-Käse und Röstzwiebeln

7.50 €

### **Salatplatte „Ziegenfrischkäse“**

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat  
dazu gratinierter Ziegenfrischkäse und Käseröllchen

11.00 €