

**Gasthof „Adler Leitishofen“ Meßkirch-Meningen**  
**Unsere „Adler-Gerichte“**  
**zum warm Abholen und zuhause Genießen**

Vorbestellung von 9 Uhr bis 18 Uhr, **telefonisch unter 07575 / 925080**

**Abholung in Meningen:**

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.

**„Tages-Essen“ (nur mittags)**

**Tages-Essen -täglich wechselnd, am Montag, Donnerstag und Freitag-**

Hauptgericht mit Beilage -Info auf unserer Homepage oder telefonisch- 7.50 €

**Tagessuppe 3.00 €**

**„Pfingst-Menü“**

**am Samstag, 22. Mai und Sonntag, 23. Mai**

**Infos hierfür  
ab Donnerstag  
auf unserer Homepage.**

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

**Suppen und Vorspeisen**

**Brätknödelsuppe 3.50 €**

**Gemischter Salatteller (vegetarisch)**

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat mit Vinaigrette mariniert 4.50 €

Großer Salatteller 6.00 €

## Hauptgerichte

### **Medaillons vom Frischlingsrücken und -keule**

- junges einheimisches Wildschwein -  
auf Pilzrahmsauce, mit Rhabarberchutney  
dazu junge Karotten und hausgemachte Spätzle 21.80 €

### **Kalbsfilet-Medaillons**

auf Kalbfleisch-Spargel-Ragout  
mit Kerbelsauce und feinen Nudeln 21.80 €

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**

mit Gemüsegarnitur, Sauce und hausgemachten Spätzle **oder** Pommes frites  
vom Schwein 11.80 €  
vom Kalb 17.50 €

### **Schweinerückensteak**

mit Bärlauchkruste auf Rotweinsauce  
dazu Kohlrabi-Karotten-Gemüse und hausgemachten Spätzle 16.00 €

### **Zwiebelrostbraten -vom einheimischen Rinderrücken-**

mit Röstzwiebeln, Gemüsegarnitur  
und hausgemachten Spätzle 19.80 €

### **„Rib-Eye-Steak“ -vom einheimischen Rind- (250g)**

mit Kräutercreme und Gemüsegarnitur  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 19.80 €

### **Rinderfilet-Steak -vom einheimischen Rind- (200g)**

mit Kräutercreme und Gemüsegarnitur  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 24.00 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit vier verschiedenen Frischgemüse und Graupen-Risotto 12.00 €

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Allgäuer-Rahmkäse und Röstzwiebeln 7.50 €

### **„Salat Bowl“ -frisch und leicht-**

mit Risoni-Nudel-Salat mariniert mit rotem Pesto,  
Spargel, Gurken, Kirschtomaten, Radieschen und Ruccola-Blattsalat  
mit Limonen-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan 9.50 €  
mit 3 gegrillten Garnelen + 4.50 €

### **Salatplatte „Ziegenfrischkäse“**

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat  
dazu gratinierter Ziegenfrischkäse und Käseröllchen 11.00 €

## Vesper-Gerichte

### **Wurstsalat**

mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot 7.00 €

### **Wurstsalat "Schweizer Art"**

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot 7.50 €

# Gerichte vom weißen badischen Spargel aus Munzingen (bei Freiburg)

## Unser besonderes Angebot: „Badische Spargel-Platte“

100% regional mit Produkten aus Baden-Württemberg  
nachhaltig verpackt im gusseisernen Topf – zuhause nur noch den Deckel öffnen & genießen  
**ab 2 Personen:**

**Weißer badischer Spargel**  
mit Brösel-Ei-Schmelze

**Tournedos vom einheimischen Rinderfilet**  
**Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel**

dazu glasierte Kartoffeln, Kräuter-Flädle und Butterschneitzeln

28.50 € pro Person

(zzgl. 15.00 € Pfand für den Topf, bitte zeitnah zurückbringen)

## Suppen und Vorspeisen vom Spargel

**Spargelcremesuppe (warm im Weckglas)**  
mit Spargelbeilage

6.50 €

### **"Spargelsalat"**

Salat vom weißen Spargel, Radieschen und Gurken  
mariniert mit Zitronen-Vinaigrette, Blattsalatbouquet,  
Avocado-Dip und gegrillten Garnelen

11.80 €

## Spargel-Hauptgerichte

**1 Pfund frischer badischer weißer Spargel** (500g Rohgewicht)  
mit Petersilien-Kartoffeln

dazu "Polnische Art" (Brösel-Ei-Schmelze) **oder** Butterschneitzeln

18.00 €

**zum Spargel zusätzlich dazu** (nur als Ergänzung zum Spargel bestellbar):

- 2 Stück Kräuter-Flädle

4.50 €

- 1 Stück paniertes Schnitzel vom Kalb

10.80 €

- 200g Rib-Eye-Steak vom einheimischen Rind

10.80 €

- **"Schinkenteller"** mit luftgetrocknetem Rohschinken  
und gekochtem Bauernschinken

6.50 €

\*\*\*

### **Filet von der Lachsforelle**

gedünstet mit Gemüsestreifen  
auf Bouquet und Ragout vom weißen Spargel  
dazu Kräuter-Flädle

22.80 €

Noch Lust auf einen passenden Wein zum Spargel? Sprechen Sie uns vor Ort gerne an!  
Wir halten beispielsweise gekühlte Weißweine bereit.