

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 13.30 Uhr und 17.15 Uhr bis 19.30 Uhr

Montagabend, Dienstag und Mittwoch ganztags geschlossen.

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

Montags, donnerstags & freitags: **Tagesessen** (täglich wechselnd)

Am Wochenende: **„Adler-Wochenende-Spezial“** (wöchentlich wechselnd)

Dazu unsere **„To Go Speisekarte“** mit unseren Klassikern und Regionalen Gerichten,
die zu allen Öffnungszeiten gültig ist.

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

„Wochenende-Spezial“ ab Samstag (21.11.) & Sonntag (22.11.)

Rehragout

in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, hausgemachtem Quittengelee,
Rotkraut und hausgemachten Spätzle 19.50 €

Portion einheimische Freiland-Gans (nur auf Vorbestellung bis Freitag)

mit Apfel-Zwiebel-Maronen-Füllung, Gänsejus
dazu Quitten-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelknödel 25.00 €

-Im November und Dezember „Ganze einheimische Freiland-Gans“, sprechen Sie uns an.-

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

Tages-Essen -täglich Wechselnd-

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

Tagessuppe 3.00 €

Speisekarte „To Go“ Gerichte zum Abholen (warm)

gültig ab Samstag, 21.11.20

Suppen

Flädlesuppe 3.00 €

Cremige Gänse-Maronen-Suppe

mit Apfelwürfel 4.00 €

Vorspeisen

Tatar vom gebeizten Lachs

mit Meerrettich-Schmand auf Rote Beete-Carpaccio
dazu herbstlicher Blattsalat und Kartoffelchips 8.50 €

Gemischter Salatteller (Vegetarisch)

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat mit Vinaigrette mariniert 4.50 €
Großer Salatteller 6.00 €

Frischer Feldsalat

mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette (wird separat gereicht)
dazu gerösteten Kürbiskernen und Speckchips 5.80 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultäschle von der Freiland-Gans

auf cremigem Wirsinggemüse und Apfel-Zwiebel-Schmelze 11.80 €

Schweinerückensteak

mit Kürbis-Kruste auf Rotweinsauce
dazu Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und hausgemachten Spätzle 15.50 €

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüse garnitur, Sauce und hausgemachten Spätzle **oder** Pommes frites
vom Schwein 10.80 €
vom Kalb 16.50 €

Zwiebelrostbraten -vom einheimischen Rinderrücken-

mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle 18.50 €

„Rib-Eye-Steak“ -vom einheimischen Rind-

mit Kräutercreme und Gemüse garnitur dazu hausgemachten Rösti 18.50 €

„Rinder-Filet-Steak“ -vom einheimischen Rind-

mit Kräutercreme und Gemüse garnitur dazu hausgemachten Rösti 22.50 €

Fisch-Gericht

Filet vom norwegischem Lachs und Kabeljau

gedünstet mit Fenchel-Gemüse-Streifen,
Rieslingsauce und Kürbis-Graupen-Risotto 18.00 €

Vegetarische Gerichte

„Gemüse-Teller“

mit vier verschiedenen Frischgemüse und Kürbis-Graupen-Risotto 11.00 €

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer-Käse und Röstzwiebeln 7.50 €

Salatplatte „Ziegenfrischkäse“

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

-gebackene Krokette oder Süßkartoffel frites sind auch möglich-

-Dessert-Empfehlung auf Anfrage-