

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 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 ganztags geschlossen. (Aschermittwoch geöffnet)

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) am Montag, Donnerstag und Freitag

Tages-Essen -täglich wechselnd-

Hauptgericht mit Beilage

-Infos telefonisch oder auf unserer Homepage-

7.50 €

Tagessuppe

3.00 €

Menü zum Wochenende

am Samstag, 27.02 und Sonntag, 28.02.21

**Infos zum Menü
ab Donnerstag
auf unserer Homepage**

„Fischwochen-Spezial“

von 5. Februar bis 7. März

Unsere „Original Bouillabaisse“

ab 2 Personen

im gusseisernen Topf für Sie vorbereitet

mit verschiedenen Fischfilets,

Muscheln, Sepia,

Safran und Gemüsestreifen

dazu

Sauce Rouille, Parmesan

und Knoblauchbrot

25.80 € pro Person

mit Hummer: 29.80 € pro Person

(+ Pfand Topf: 15 €)

**Bitte rechtzeitig vorbestellen und den Topf
zeitnah wieder zurückbringen**

Im Februar: „Adler Menningen Fischwochen To Go“

(zusätzlich zur normalen To Go Speisekarte)

„Vorspeisen zur Fischwoche“

„Pulpo-Salat“

Geschmorter Pulpo mit gegrillter Paprika, Oliven, Kartoffelwürfel, mariniert mit Kräuter-Vinaigrette und Avocado-creme 11.80 €

„Hummer-Salat“

Halber ausgelöster Hummer mit mariniertem grünem Spargel, Artischocken, Fenchel und Limonen-Dip 17.80 €

Unsere Fischsuppe

mit verschiedenen Fischen, Gemüsestreifen und Safran
dazu Knoblauchbrot, Parmesan und Sauce Rouille 7.80 €

Hauptgerichte zur Fischwoche

Gebratene Filets vom Steinbutt und Seeteufel

auf Safransauce und Pak Choi-Gemüse
dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi 23.50 €

-Unsere Bouillabaisse ab 2 Personen im gusseisernen Topf, siehe oben-

-Ab Donnerstag weitere Gerichte zur Fischwoche-

Speisekarte „To Go“ Gerichte zum Abholen (warm)

(zusätzlich zu den Fischwochen-Angeboten)

Suppen und Vorspeisen

Flädlesuppe 3.00 €

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Curry verfeinert 4.50 €

Gemischter Salatteller (vegetarisch)

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

Feldsalat (vegetarisch)

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

6 Stück Weinbergschnecken

im Blätterteig mit Kräuterbutter überbacken 7.80 €

Fleisch-Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüsegarnitur, Sauce und hausgemachten Spätzle oder Pommes frites	
vom Schwein	11.50 €
vom Kalb	16.80 €

Schweinerückensteak

mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce	
dazu Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und hausgemachten Spätzle	16.00 €

Zart geschmorte Kalbsbäckle

mit Burgundersauce	
dazu Brokkoli und Graupen-Risotto	19.80 €

Zwiebelrostbraten -vom einheimischen Rinderrücken-

mit Röstzwiebeln, Gemüsegarnitur	
und hausgemachten Spätzle	19.80 €

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

mit Kräutercreme und Wintergemüse	
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti	19.80 €

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

mit Kräutercreme und Wintergemüse	
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti	23.50 €

Vegetarische Hauptgerichte

Cremiges Rote-Bete-Graupen-Risotto

mit Petersilienwurzelgemüse,	
mariniertem Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen	12.50 €

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer-Rahmkäse und Röstzwiebeln	7.50 €
--	--------

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 €
--	--------