

Gasthof „Adler Leitishofen“ Meßkirch-Meningen

Unser Restaurant ist zu den gewohnten Öffnungszeiten geöffnet.

Aufgrund der geltenden Abstandsregelungen haben wir weniger Tische zur Verfügung.

Deshalb bitten wir Sie vorab zu telefonisch zu reservieren.

Zusätzlich bieten wir weiterhin an:

Unsere „Adler-Gerichte“ zum Abholen und zuhause Genießen

Vorbestellung von 9 Uhr bis 18 Uhr

telefonisch unter 07575 / 925080

Mo, Do und Fr 11.15 Uhr bis 14 Uhr & 17.15 Uhr bis 20 Uhr

Mittwoch von 17.15 Uhr bis 20 Uhr

Samstags von 11.15 Uhr bis 14 Uhr & 17.15 Uhr bis 18.30 Uhr

Sonntags von 11.15 Uhr bis 12 Uhr und 17.15 bis 20 Uhr

Dienstag ganztags und Mittwochmittags Ruhetag

Unsere „Adler Leitishofen to go Gerichte“

Warm bei uns abgeholt | für den direkten Genuss

Wählen Sie aus unserer „To go Speisekarte“ (Klassiker & Tagesempfehlungen)

sowie unserem „Adler-Wochenend-Spezial“

und „Tagesessen Mittags“ am Montag, Donnerstag und Freitag

+++

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

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

Speisekarte: Gerichte zum Abholen (warm)

gültig ab Freitag, 23. Oktober 2020

Tages-Angebot (mittags) am Montag, Donnerstag und Freitag

Tages-Essen Hauptgericht mit Beilage	7.50 €
Tagessuppe	3.00 €

Suppen

Flädlesuppe	3.00 €
Fischsuppe mit verschiedenen Fischen, Gemüsestreifen, und Safran, dazu Knoblauchbrot, Parmesan und Sauce Rouille	7.50 €
Kürbisrahmsuppe	3.00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse-Medaillon mit Thymian-Honig gratiniert auf marinierter Roter Bete und gegrilltem Butternuss-Kürbis	8.00 €
Gemischter Salatteller verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat mit Vinaigrette mariniert	4.50 €
Großer Salatteller	6.00 €

Hauptgerichte

Vegetarische Hauptgerichte

„Gemüse-Teller“ mit vier verschiedenen Frischgemüse und Graupen-Risotto	11.00 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm-Käse und Röstzwiebeln	7.50 €
Salatplatte „Ziegenfrischkäse“ mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat dazu gratinierter Ziegenfrischkäse und Käseröllchen	11.00 €

Fleisch- und Fisch-Hauptgerichte

Geschmorter Rinderbraten (ab Samstag) mit Burgundersauce, Wirsingrahmgemüse und hausgemachten Spätzle	16.00 €
Schweinerückensteak mit Kürbis-Kruste auf Rotweinsauce dazu Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und hausgemachte Spätzle	14.50 €
Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Gemüse garnitur, Sauce und hausgemachten Spätzle	
	vom Schwein 10.80 €
	vom Kalb 15.00 €
Zwiebelrostbraten -vom einheimischen Rinderrücken- mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle	18.00 €
„Rib-Eye-Steak“ -vom einheimischen Rind- mit Kräutercreme, Gemüse garnitur und hausgemachten Kartoffel-Rösti	18.50 €
Einheimisches Rinderfilet-Steak (200g) mit Kräutercreme, Gemüse garnitur und Süßkartoffel frites	22.00 €
Gedünstetes Filet von der Lachsforelle und Forelle mit Gemüsestreifen und Zitronensauce dazu Petersilienkartoffeln	17.00 €
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Kürbisrahmgemüse mit Lauch und Paprika dazu feine Nudeln	21.00 €

-Wild-Gerichte nach Angebot auf Anfrage.-
-Bitte telefonisch anfragen.-

Vesper-Gerichte

Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot	7.00 €
Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot	7.50 €