

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 und Mittwoch ganztags geschlossen.

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 €

Muttertag-Menü

am Samstag, 8. Mai und Sonntag, 9. Mai

Gebeizter Dill-Lachs

auf Gurken-Spaghetti
mit Kartoffel-Meerrettich-Creme
und eingelegten Radieschen

Kalbsröllchen

mit Parmaschinken-Kräuter-Füllung
auf Bouquet und Ragout von weißem Spargel
Kerbelrahmsauce und feine Nudeln

Gebackene Zitronen-Quark-Tarte

mit frischen Erdbeeren

3-Gang Menü-komplett: 33.00 €

Vorspeise 9.50 € /Hauptgang 22.50 € /Dessert 4.80 €

-bitte rechtzeitig vorbestellen-

Eine gemeinsame Aktion mit den Rengetsweiler Musikanten

**„Rengetsweiler Waldfest meets Wirtshaus“
für kulinarische Fest-Stimmung zuhause**

**am Freitag, 7. Mai, abends,
Samstag, 8. Mai, und Sonntag, 9. Mai, mittags & abends**

Krustenbraten vom Staufer Schwein

mit leichter Biersauce
hausgemachten Semmelknödeln und Salat vom jungen Kraut
dazu „Münchner Hell“ in der Bügelflasche
(alternativ z. B. für Kinder: Eis)

17,50 Euro

10% des Erlöses gehen an die Rengetsweiler Musikanten

ab 5 Portionen: Abholung im Warmhaltegerät möglich

-solange der Vorrat reicht, bitte rechtzeitig vorbestellen-



**-bitte beachten Sie auch unsere Gerichte
mit frischem badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-**

Speisekarte „To Go“ Gerichte zum Abholen (warm)

Suppen und Vorspeisen

Flädlesuppe 3.00 €

Gemischter Salatteller (vegetarisch)

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat mit Vinaigrette mariniert 4.50 €

Großer Salatteller 6.00 €

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"

mit Gemüse garnitur, 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, Gemüse garnitur

und hausgemachten Spätzle 19.80 €

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

mit Kräutercreme und Gemüse garnitur

dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 19.80 €

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

mit Kräutercreme und Gemüse garnitur

dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 24.00 €

Vegetarische Hauptgerichte

„Bunter Gemüseteller“

mit vier verschiedenen Frischgemüse

dazu Graupen-Risotto mit Parmesan 12.00 €

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 €

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 Spargeleinlage

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 €

Gedünstetes Filet vom Lachs

auf Ragout vom weißen Spargel und Blattspinat
dazu Kräuter-Flädle

22.50 €

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