



*Gasthof „Adler“ Leitishofen*

*Familie Bücheler*

*Leitishofen 35*

*88605 Meßkirch-Memmingen*

*Tel: 07575/92508-0*

*info@adler-leitishofen.de www.adler-leitishofen.de*



## **Schmecken Sie den Süden**

***Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie  
im „Ländle“ herzlich willkommen!***

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,  
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.  
Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit  
Produkten aus unserer Region.

**Dafür steht der baden-württembergische Löwe,  
mit dem das Gericht gekennzeichnet ist**  
und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution  
kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der  
Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.  
Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche:  
auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt.  
Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Familie Bücheler  
und alle Mitarbeiter

## Saisonale Speisekarte mit unsere „Klassiker“

Zusätzlich zu unserer „Saisonalen Speisekarte“,  
bieten wir Ihnen unsere „Tages-Empfehlungen“  
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten** an.

**Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechselt wöchentlich.**

### Vorspeisen als „kleiner Auftakt“

- Tatar von der hausgebeizten Schwarzwald-Forelle*   
mit Apfel-Meerrettich-Creme, gegrilltem Butternuss-Kürbis  
und gebackenen Kartoffel-Chips 11.50 €
- Ziegenfrischkäse-Medaillon (Vegetarisch)*  
mit Thymian-Honig gratiniert  
auf marinierter Roter-Beete und gegrilltem Butternuss-Kürbis 10.50 €
- Herbstlicher „Cesar-Salad“ -auf unsere Art- (Vegetarisch)*  
Feiner Endiviensalat mit Olivenöl-Vinaigrette,  
gehobelter Parmesan, Knoblauch-Croutons  
und gebackenem Wachtel-Ei 7.80 €
- Gemischter Salatteller (Vegetarisch)*  
mit French-Dressing mariniert 6.50 €

## Hauptgerichte „Klassiker und Steaks“

### *Paniertes Schnitzel „Wiener Art“*

mit Gemüse garnitur  
und Pommes frites

vom Schwein 15.50 €  
vom Kalb 19.80 €

### *Schweinerückensteak*

mit Kürbis-Kräuter-Kruste überbacken  
auf Rotweinsauce

dazu Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und hausgemachte Spätzle 17.50 €

### *Zart geschmortes Kalbsbäckle*

in Burgundersauce  
mit Sellerie-Püree und geschmorten „Höri-Zwiebeln“  
und Graupen-Risotto

23.80 €

## Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

### *Zwiebelfrostbraten*

-vom Rinderrücken geschnitten-  
mit Röstzwiebeln und Gemüse garnitur  
dazu hausgemachte Spätzle

23.80 €

### *Rib-Eye-Steak - 250g -*

gegrillt dazu Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse  
und hausgemachte Kartoffel-Rösti

24.50 €

### *Rinderfilet-Steak - 200g -*

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer,  
mit Sellerie-Püree und geschmorten „Höri-Zwiebeln“  
dazu hausgemachte, gebackene Kartoffelkräpfen

28.50 €

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir als Beilage:

### *Kleiner Gemüseteller*

mit vier verschiedenen Frischgemüse

6.50 €

**-Gerichte mit frischen Fischen, weiter Fleischgerichte und Vegetarische Gerichte finden Sie  
immer auf unserer Tages-Empfehlung-**

## Vegetarisches und Salate

### „*Bunter Gemüseteller*“ (Vegetarisch)

mit vier verschiedenen Frischgemüse  
dazu Graupen-Risotto

15.80 €

### „*Herbst-Salat-Bowl*“ (Vegetarisch)

mit marinierter Roter-Beete, gegrilltem Butternuss-Kürbis,  
und Endivien-Blattsalat mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette,  
gehobelter Parmesan und Knoblauch-Croutons

12.50 €

- „*Herbst-Salat-Bowl*“ mit Streifen von der hausgebeizten Forelle

16.80 €

### *Salat „De Chèvre“* (Vegetarisch)

Verschiedene Salate und Blattsalat  
mit gratiniertem französischem Ziegenfrischkäse  
und Käseröllchen mit Feigensenf

15.80 €

### *Salatplatte*

verschiedene Salate und Blattsalat  
mit Schweinerücken-Schnitzelchen im Kürbiskernmantel

15.50 €

## Vesper - Gerichte

(servieren wir ab 17 Uhr)

### „*Rustikales Steak-Toast*“

Gebratenes Schweinerückensteak  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat

13.50 €

### *Wurstsalat*

mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot

10.50 €

### *Wurstsalat „Schweizer Art“*

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot

10.80 €

## Desserts

### Unsere „Süßen Mini´s“

Genießen Sie als süßen Abschluss eines oder mehrere unserer kleinen Desserts  
ganz nach Ihrem Geschmack

#### *„Zwetschgen-Crumble“*

mit warmen Zwetschgen-Kompott,  
Eierlikör-Schaum und Streusel

#### *„Creme brûlée“*

mit eingelegten Mirabellen -aus dem eigenen Garten.-

#### *„Kir Royal“ -mal anders-*

mit Cassis-Sorbet und einem Schuß Sekt

#### *Limoncello-Parfait*

im Zitronenbiskuit-Mantel

je „Mini-Dessert“ 4.80 €

**-Weitere Desserts auf unserer Eiskarte-**