



# GASTHAUS ADLER



## Öffnungszeiten

### Gasthaus

Donnerstag und Freitag 17:00 - 23:00 Uhr  
Samstag 11:30 - 14:30 Uhr  
17:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag 11:30 - 14:30 Uhr  
17:00 - 21:00 Uhr

### Alm

Donnerstag bis Samstag 17:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag 11:30 - 14:30 Uhr  
17:00 - 21:00 Uhr

### Warme Küche

Donnerstag und Freitag 17:00 - 21:00 Uhr  
Samstag 11:30 - 13:30 Uhr  
17:00 - 21:00 Uhr  
Sonntag 11:30 - 13:30 Uhr  
17:00 - 20:00 Uhr

Wir öffnen für Sie gerne außerhalb der Öffnungszeiten. Mit Voranmeldung ab 25 Personen.  
Alle Gerichte unserer Speisekarte sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag  
Die Öffnungszeiten an Feiertagen finden Sie im Internet



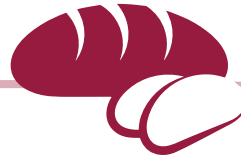
Gasthaus\_Adler\_Bach



Gasthaus-Adler-Bach



# Bacher Brotzeit



## Biergarten Brettle

Hausmacher Schinkenwurst, Pfefferbeißer, Schinkenspeck, Tafelspitzsulz, Frikadelle, Käse und Obazda, reichlich garniert

**16,90 €**

## Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

**12,20 €**

## Schwäbischer Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

**12,50 €**

## Tellersulz

Gekochte Scheiben vom Ringelschwanzschwein und eingelegtes Gemüse in Aspik

**12,80 €**

## Kaltes Roastbeef

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Weiderind dünn geschnitten, hausgemachte Sauce Remoulade, Schnittlauch

**18,20 €**

Unsere Empfehlung:  
Eine Portion  
Bratkartoffeln  
mit Speck  
für 6,40 €

## 1 Paar Oberallgäuer Wildbratwurst

mit Rotweinsauce und Kartoffelsalat

**15,70 €**

## Veggi Dipper

Knackige Gemüsesticks, Aubergine-Zucchini-Dip, Paprika-Hummus, Cracker, Kräuter-Röstbrot

**15,80 €**

## Schweizer Wurstsalat

Hausmacher Schinkenwurst, Emmentaler Käse, Zwiebelringe, geschroteter bunter Pfeffer, Gartenkräuter

**12,50 €**

## Saurer Schwartenmagen

Hausmacher Schwartenmagen dünn geschnitten, rote Zwiebelringe, Kräutervinaigrette

**12,80 €**

## Matjes „Hausfrauenart“

junger Hering in Joghurt-Schmand-Sauce, Zwiebel, Äpfel, Essiggurke, Forellenkaviar

**16,50 €**

Unsere Empfehlung:  
Eine Portion  
Bratkartoffeln  
mit Speck  
für 6,40 €

## Saurer Käse

Lange gereifter Limburger Käse im Essigsud, rote Zwiebelringe, Gartenkräuter

**12,80 €**


## Schwäbische Vesper Bowl


Lyoner, Radieschen, Essiggurke, Paprika, Zwiebel, Romadur, Brezelcroutons - serviert in Honig- Senf Dressing

**14,80 €**

## Extras

Portion Bratkartoffeln mit Speck **6,40 €**

 Scheibe Bauernbrot **0,70 €**

 Pommes **6,20 €**

 Vegetarisch

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Alle Brotzeit Gerichte sind reichlich garniert und enthalten 3 Scheiben hausgemachtes Bauernbrot

## Salate



### Gartenkräuter Salat

Verschiedene Blattsalate, sämiges  
Gartenkräuterdressing, Kirschtomaten

**7,10 €**



### Knackiger Marktsalat

Verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat und  
Blattsalate in sämigem Gartenkräuterdressing

**7,70 €**



### Knackig bunt gemischtes Grünzeug

Balsamicodressing, Gemüsestreifen

**7,10 €**



### Hausgemachter Schwäbischer Kartoffelsalat

nach überliefertem Hausrezept

**7,80 €**

oifach guad

### Bauernsalat

Verschiedene Blattsalate, Gemüsestreifen,  
knuspriger Speck, Schwarzbrotcroutons, Schnittlauch, Ei,  
mildes Balsamicodressing

**15,50 €**

auch möglich



### Schwäbische „Salad Bowl“

Verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat und  
Blattsalate in sämigem Gartenkräuterdressing

**16,20 €**

## Toppings



Kräuter-Röstbrot **4,80 €**

Saftig gebratene Hühnerbruststreifen **7,10 €**



Gebackene Champignons und hausgemachte Sauce Remoulade **6,70 €**

Gebratene hausgemachte Maultasche und knuspriger Speck **7,30 €**

## Pinsa



Luftiger Teigfladen im Steinofen gebacken

### Alm Pinsa

Alpen-Kräutersauce, Bacher Rauchfleisch, Zwiebeln,  
Frühlingslauch, Bergkäse

**16,20 €**



### Veggie Pinsa

Alpen-Kräutersauce, Gemüse, Ruccola,  
Waldhonig, Feta, Pinienkerne

**15,90 €**



### Farmer Pinsa

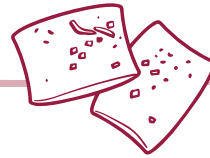
Alpen-Kräutersauce, eingelegter Kürbis, Rote Beete,  
Walnuss, Birne, Ziegenkäse, Kürbiskernöl

**16,20 €**

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

## Bacher Schwäbische Klassiker



### Schnitzel „Wiener Art“

vom Oberschwäbischen Landschwein im  
Butterschmalz gebacken  
mit Pommes, Ketchup, Mayonnaise

**19,40 €**

mit hausgemachten Spätzle  
und Bratensauce

**19,40 €**

mit Bratkartoffeln und Speck

**19,40 €**



### Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, würziger Bergkäse  
und knusprige Röstzwiebeln

**16,80 €**

### Hausgemachte Maultaschen

Gefüllt mit Schweinehackfleisch vom  
Ringelschwanzschwein, Spinat und Wiesenkräutern,  
serviert mit Bratensauce, Zwiebelschmelze und  
Kartoffelsalat

**18,20 €**

### Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

vom Allgäuer Weiderind am Knochen gereift,  
kräftige Rotweinsauce und Krautspätzle

**30,90 €**

Unbedingt ein hausgebranntes  
Verdauerte für danach bestellen!

Albecker Birnenbrand

### Bacher Schnitzhafa

Spitzen vom Rinder- und Schweinefilet in Cognac-  
Pfefferrahmsauce, gebratene Edelpilze, Kräuterspätzle

**31,90 €**

## Kids Menü



**Räuberteller mit Werkzeug**  
koschd nix

**Spätzle mit Bratensauce**  
**7,90 €**

**Gebackene Hühnerbruststreifen**  
**mit Kartoffelsalat**  
**10,80 €**

**Kinderschnitzel „Wiener Art“**  
vom Schwein im Butterschmalz gebacken  
mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise  
**11,90 €**

**Portion Pommes mit**  
**Ketchup oder Mayonnaise**  
**6,20 €**

mit hausgemachten Spätzle und Bratensauce  
**12,20 €**



Vegetarisch

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 1,50 €

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft

# Getränke



## Biere vom Fass

Berg Hefeweizen	0,5 l	4,30 €
Berg Hefeweizen	0,3 l	4,00 €
Berg Original	0,5 l	4,20 €
Berg Original	0,3 l	3,90 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Radler	0,3 l	3,90 €
Russ	0,5 l	4,30 €
Russ	0,3 l	4,00 €

## Flaschenbiere

Berg Kristallweizen	0,5 l	4,30 €
Berg Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Berg Braumeister Pils	0,33 l	4,20 €
Berg Ulrichs-Bier	0,33 l	4,20 €
Berg Cyriakus Bier Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €

## Weinschorle

0,25 l	4,90 €
0,5 l	7,90 €

## Weine Rot

### Trollinger Lemberger Stromberg Zabergäu Haberschlachter Dachsberg QBA

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Kräftiger, spritziger und herzhafter Rotwein mit feiner Säure und dezenten Fruchtnoten.

### Lemberger trocken QBA Winzer vom Weinsbergtal

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Kraftvoll mit harmonischer Tanninstruktur fruchtiger harmonischer Abgang.

### Endinger Engelsberg Spätburgunder

#### Holzfass 2017 Weingut Knab

1/8 l	6,70 €
1/4 l	9,20 €
0,75 l	25,70 €

Das Bouquet überzeugt mit einer würzigen, leicht rauchigen Note. Hinzu kommen die sorten-typischen Aromen des Spätburgunders von Kirsche und Zwetschge.

### Punta Aquilla Primitivo IGT Salento 2018

#### Tenute Rubino (Italien)

1/8 l	5,10 €
1/4 l	7,70 €
0,75 l	23,80 €

Trocken, harmonisch und voll mit ansprechendem Körper und eleganter Struktur. Noten von Cassis, Brombeeren, Kirschen, Waldheidelbeeren, Tabak und Gewürzen.

## Weine Rosé

### Spätburgunder Weissherbst QBA

#### Julius Zotz Munzinger Attilafelsen

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Fein aromatisch mit einer eleganten Süße und einer wunderbaren, sortentypischen Burgunder Note.

## Weine Weiß

### Wiener gemischter Satz

1/8 l	6,00 €
1/4 l	8,50 €
0,75 l	24,80 €

Saftig mit lebendiger Säure. Frisch und fruchtig.

### Grüner Veltliner

1/8 l	6,00 €
1/4 l	8,50 €
0,75 l	24,80 €

Empfehlung aus Klosterneuburg-Österreich von unserer Wirtin „Nathalie“

Nuss- und Pfefferschotenaromen mit grünem Apfel.

### Fürstenfass Riesling Trocken

#### Verrenberger Lindelberg QBA

1/8 l	4,30 €
1/4 l	6,10 €
1,0 l	21,70 €

Saftiges Bouquet, knackige Spritzigkeit, zarten Aromen von Apfel und Pfirsich.

### Rebhuhn Riesling trocken 2019

1/8 l	5,10 €
1/4 l	7,70 €
0,75 l	23,80 €

Dieser spritzige Riesling zeigt frische Aromen von grünen Äpfeln, Limetten sowie exotischen Sternfrüchten. Diese werden von feinen Kernobstaromen unterstützt.

### Muscadet Serve et Maine AOC „Sur Lie“ 2019

#### Domaine des Railleres, Loire (Frankreich)

1/8 l	4,50 €
1/4 l	6,30 €
0,75 l	22,80 €

Kühl, schlank und von edler Klarheit, eine pikante Säure und die Bâtonnage verleihen ihm die notwendige Kraft

## Alkoholfreie Getränke



Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €	0,75 l	5,80 €
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,30 €		
Krumbach Naturell					0,75 l	5,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Orangensaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Frucade Orangenlimonade	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Frucade Zitronenlimonade	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Coca Cola	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Coca Cola light	0,33 l	3,60 €				
Frucade Cola Mix	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,00 €		
Burkhardt Ice Tea (Pfirsich, Blaubeere, Granatapfel, Zitrone)	0,33 l	4,00 €				
Burkhardt Spritzer (Citrus Ingwer, Johannisbeere, Holunderblüte, Maracuja, Red Energy, Rhabarber)	0,33 l	4,00 €				

## Cocktails



Bacher Sunrise Whisky, Grenadine, Orangensaft	8,40 €	Aperol Aperol, Sekt, Soda, Orange	7,60 €	 <b>Alkoholfrei</b>	
Wild Berry Gin Fizz Wild Berry Gin, Schweppes, Beeren, Zitrone, Minze	8,10 €	Lillet Lillet, Wild Berry Schweppes, Beeren	7,60 €	Bacher Driver Berg Cyriakes Bier, Ingwer, Grenadine, Minze, Zitrone	8,10 €
Bramble Himbeerlikör, Gin, Schweppes, Beeren	8,10 €	Whisky Cola Bacher Whisky (3 Jahre im Eichenfass gereift), Cola	7,60 €	Virgin Gin Fizz Alkoholfreier Gin, Beeren Schweppes, Zitrone, Beeren, Minze	7,40 €
Rhubarb Secco Rhabarbersaft, Prosecco, Basilikum, Zitrone	8,10 €	Cubeer Libre Berg Ulrichs Bier, Havanna Rum, Limette, Cola	8,40 €	Virgin Rhubarb Secco Rhabarbersaft, Alkoholfreier Sekt, Basilikum, Zitrone	7,40 €

## Hausgemachte Edelbrände



## und Liköre

Obstbrand	2 cl	4,00 €	Apfelbrand mit Fruchtauszug	2 cl	4,00 €
Mirabellenbrand	2 cl	4,00 €	Wild Berry Gin	2 cl	4,00 €
Himbeergeist	2 cl	4,00 €	Albecker Birnenbrand	2 cl	4,00 €
Bacher Whisky	2 cl	4,40 €	Wilde Pflaume	2 cl	4,00 €
Gin	2 cl	4,00 €	Zwetschgenwasser	2 cl	4,00 €
Bierlikör	2 cl	4,00 €	Gelbe Renekloden	2 cl	4,00 €
Brombeerlikör	2 cl	4,00 €	Kräuterbrand	2 cl	4,00 €

**Leg dein Geld  
in Schnaps an!  
Wo sonst  
gibt's 40%?!**

## Kaffeespezialitäten



## Tees

Tasse Kaffee	3,10 €	Grüner Tee	3,00 €
Cappuccino	3,60 €	Früchtetee	3,00 €
Espresso	3,10 €	Schwarzer Ceylon Tee	3,00 €
Milchkaffee	3,60 €	Earl Grey Tee	3,00 €
Latte Macchiato	3,80 €	Darjeeling Tee	3,00 €
Heiße Schokolade	3,70 €	Kräutertee	3,00 €

## Dessert



**Tonkabohnen Creme Brûlée**  
eingelegte Rumzwetschgen, Walnusseis  
**8,40 €**

**Apfel Tarte Tatin**  
Calvadosschaum, Salzkaramelleis,  
lauwarme Apfel Tarte  
**8,50 €**

## Eis



Weißer Nougat, Haselnuss-Krokant, Walnusseis, Salted Caramel, Apple Crumble

1 Kugel	3,00 €
2 Kugeln	5,60 €
3 Kugeln	7,90 €
Sahne	0,90 €

## Sorbet



Mango, Zitrone, Himbeere

1 Kugel	3,20 €
2 Kugeln	6,00 €
3 Kugeln	8,20 €

Unsere Empfehlung:  
Verschiedene Desserts und Kuchen  
von unserem süßen Fräulein aus der  
Kuchenvitrine im Gasthaus

  
*Süßes*  
**Fräulein**

**Gasthaus Adler**

Hauptstraße 5 - 89155 Erbach-Bach - 07305/6479 - mail@adler-bach.de