

Adler Stube

MÜNSTERTAL

Speisekarte

✓ *Karotten-Ingwersuppe
mit frischem Brot 9,90*

*Kartoffelrahmsuppe
mit frischem Gemüse Bauchspeck und frischem Brot 9,90*

*Consommé double
doppelte Rinderkraftbrühe
mit feinen Grießklößchen oder Backerbsen 9,90*

✓ *Tomatensuppe
aus feinen Tomaten, Kräutern und Olivenöl
mit frischem Brot 9,90*

✓ *kleiner Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing 7,90*

✓ *Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing 14,90*

*Frischer Feldsalat
mit hausgemachtem Dressing
mit Speck & Butter - Croutons
und frischem Brot klein 9,90
groß 15,90*

für unsere kleinen Gäste :

*Hähnchen Knusperhappen
mit Pommes frites 16,90*

hausgemachte Spätzle mit Bratenjus 8,90

Portion Pommes frites 7,90

Kinder Schnitzel mit Pommes frites 13,90



Adler Stube
MÜNSTERTAL

*Gegrilltes Rumpsteak
vom deutschen Weiderind (Färse) 250g
mit hausgemachter Kräuterbutter
und Schwenkkartoffeln 33,90*

*Der Adler-Stuben Klassiker:
hausgemachte Rinderroulade vom deutschen Weiderind
nach Art von Oma Marta
mit fruchtig-würzigem Apfelrotkraut
dazu feine hausgemachte Spätzle oder Serviettenknödel 29,90*

*Der Adler-Stuben Klassiker:
hausgemachter Sauerbraten vom deutschen Weiderind
nach Art von Oma Marta
mit fruchtig-würzigem Apfelrotkraut
dazu feine hausgemachte Spätzle oder Serviettenknödel 29,90*

*Paniertes Schnitzel "Wiener Art"
vom deutschen Schweinerücken
mit Zitronenecke und Pommes frites 21,90*

*Das Adler Stuben – Cordon bleu
vom deutschen Schweinerücken
gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken
dazu feine Kartoffelkroketten 32,90*

*Jägerschnitzel "Natur"
vom deutschen Schweinerücken
mit feiner Champignon - Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle 23,90*

*Zigeunerschnitzel "Natur"
vom deutschen Schweinerücken
mit Zigeunersauce und Pommes 23,90*



Adler Stube
MÜNSTERTAL

*Original Wiener Schnitzel
vom deutschen Kalbsrücken
mit Zitronenecke und Pommes frites 31,90*

*Züricher Geschnitteltes
vom deutschen Kalbsrücken
mit Champignon - Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle 31,90*

*Jägerschnitzel "Natur"
vom deutschen Kalbsrücken
mit feiner Champignon - Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle 31,90*

*Zanderfilet / Lachs / Kabeljaufilet
mit Mandel-Zitronenbutter,
Schwenkkartoffeln und Karotten
29,90*

 *Badische Käsespätzle
mit feinem Bergkäse und
geschmelzten Zwiebeln 21,90*

*Tagliatelle Bolognese
vom deutschen Weiderind
mit feinem geriebenem Grana Padano 21,90*

*Schwäbische Maultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln und Salatbouquet 21,90*

Wahlweise als Beilage auch:

Apfelrotkraut = 4,90

Pommes | Spätzle | Kroketten | Serviettenknödel = 5,90

Bratensauce | Ziegeunersauce | = 4,90

Champignon - Rahmsauce = 5,90

Dessert

*Parfait vom Apfel mit feinen Stückchen umhüllt von einer fruchtigen Schicht aus
Apfelmark | Vanilleeis 14,90*

Parfait von der Tonkabohne im Himbeermantel | Vanilleeis 14,90

Pfannenkuchen | mit Orange-Mango Chutney | Vanilleeis 11,90

Heiße Liebe | Vanilleeis | Himbeeren | Sahne 12,90

Affogato | Espresso | Vanilleeis 7,90

Apfelstrudel | Vanilleeis 12,90

Apfelküchle | Vanilleeis 12,90

Coupe Dänemark | Vanilleeis | Schokosauce | Sahne 12,90

Walnusseis | Schwarzwälder Eierlikör 9,90

Portion Sahne 1,50

“Gemischtes Eis“

wahlweise 3 Kugeln 7,90

Schokoladeneis | Erdbeereis | Vanilleeis | Haselnusseis | Walnusseis

“Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.“
Inhaltstoffverzeichnis und Allergenen Informationen
halten wir in einer separaten Karte für Sie zur Verfügung.