LIFESTYLE WIRTSHAUS
PAULAS ALB

ADLER

— LIFESTYLE WIRTSHAUS —

SPEISE KARTE

alm. alpin. brauerei.

SCHWÄBISCHE ALB · SEIT 1906
MIT HAUSBRAUEREI „GOLDENER ADLER"

servus.

wie schön, dich zu sehen

„Sie weiß, wo sie herkommt, und geht trotzdem ihren eigenen Weg“ –
Das ist die Schwäbisch-Alpine Lifestyle-Küche

Bodenständig, aber nicht gewöhnlich. Saisonal, was die Region hergibt. Und für den Rest:
Die besten Produkte auf dem Markt.
Keine Sterneküche. Ohne Inszenierung. Ehrliches Handwerk, mit Geduld gemacht – für Menschen,
die den Unterschied schmecken.
Das Weizenbier legt zehn Meter zurück: von unserer Hausbrauerei Goldener Adler, hier im Haus, direkt
in deinen Krug. Der kürzeste Weg vom Brauer zum Gast, den es in dieser Stadt gibt.

Setzt euch. Nehmt euch Zeit.
Der Tag ist eurer.

die menschen hinter diesem besuch

— I · ZUR BEGRÜSSUNG —

APERITIF

die zunge wecken

LILLET ALPIN SPRITZ **AUCH ALKOHOLFREI** 7,50

Lillet Blanc. Almdudler. Zitronensaft. Ingwersirup. Rosmarin. L · 9

ITALICUS SPRITZ 8,20

Italicus Rosolio di Bergamotto. Prosecco. Grüne Oliven. L · 9

GINSPIRIERT. SIGNATURE. 11,90

Hauseigener Gin. Himbeersirup. Tonic. Limettensaft.

GOLDENER ADLER · VOM HAHN 3,60

Hausbier. 0,3 l.

— II · ZUM STARTEN —

VORSPEISEN & SALATE

ehrlich und geschmackvoll

CARPACCIO „UNCLASSIC“ — 18,90

Rinderfilet. Cremige Spezial-Marinade. Parmesan. Hausgemachtes Stockbrot. A · C · D · J · L · 2 · 9

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE — 17,90

Apfel. Kartoffel. Rote Bete. Wasabi. Baguette. A · C · D · G · J

ALBBAUERN-SCHÜSSEL — 6,90 / GROSS 13,50

Vom Buffet. A–N · 1–11

ZWIEBELSUPPE — 7,50

Rinderbrühe. Bauernbrot. Bergkäse. A · G · L · 9

MARONENSCHAUMSUPPE — 9,90

Frischer Wintertrüffel. G · L · 9

— III · HAUPTGANG —

URIGE KLASSIKER

wie bei d'r oma

WIENER SCHNITZEL 28,90

Kalbsrücken. 2 soufflierte Stücke. Bratkartoffeln. Preiselbeeren. A · C · G

WEIZENBIER-SPANFERKELHAXE 17,50

Geschmort. Rahmspeckkraut. Adlerknöpfle. A · C · G · L · 9 · 10

ZWIEBELROSTBRATEN 29,90

Röstzwiebeln. Bratensauce. Spätzle. A · C · G · L · 9

UNSER WURSTSALAT 12,90

Essiggurken. Zwiebeln. Bauernbrot. A · L · 9 · 10

SCHWEIZER-WURSTSALAT 12,90

Essiggurken. Zwiebeln. Käse. Bauernbrot. A · G · L · 9 · 10

— IV · AUS DEM GARTEN —

VEGAN & VEGETARISCH

bewusst. kein fleisch.

SPITZKRAUT „ALPENFEUER" VEGAN 15,90

Paprikaschaum.Wilder Brokkoli. Leinsamen. Selleriepüree. F · H · I · K · L · 9

DREIERLEI KNÖDEL VEGI 17,90

Spinat. Rote Bete. Käse. Waldpilzragout. A · C · G · L · 9

— V · VOM GRILL —

STEAKS
pur und aromatisch

		Empfohlene Garstufe		
RINDERFILET	SÜDAMERIKA · 200 G	Medium		29,00
FLANKSTEAK	SÜDAMERIKA · 250 G	Medium-Rare		26,00
RIB-EYE	SÜDAMERIKA · 300 G	Medium-Rare		27,00
SELLERIESTEAK	GARTEN · JE NACH GRÖSSE	Saftig	A · F · I VEGI	13,00

Choose your Sides

BEILAGE + 4,50
Bratkartoffeln
Pflaumenblaukraut L · 9
Wiesenkräuterpommes mit Ahornsirup

GEMÜSE + 4,50
Wilder Brokkoli
Kürbispüree G

EXTRA + 3,00
Kräutercocktail C · F · G · J · L · 1 · 2 · 9
BBQ-Sauce F · M · 1 · 2 · 3
Pfeffersauce G · L · 9
Café-de-Paris-Butter D · G · J · L · 9
Zwiebel-Kräuterbutter A · G · L · 9

ALBBAUERN-SCHÜSSEL VOM BUFFET
A–N · 1–11
KLEIN 6,90 GROSS 13,50

Ab 4 Personen

ROASTBEEF IM GANZEN 29,00 p.P.
SÜDAMERIKA *Perfekt zum Teilen*

Eine Runde. Ein Tisch. Ein Stück.
Unsere Version, um Fleisch zu teilen. Gerne servieren wir die gesamten Beilagen als TO SHARE.

Nur auf Vorbestellung



— VI · RARITÄTEN —

SPECIALS

stetig im Wandel

Gerichte, die je nach Saison und Verfügbarkeit von uns neu kreiert werden.

ENTENBRUST „BERGWINTER“ 28,90

Rosa gebraten. Orangensauce. Speckbohnen. Kürbispüree. A · C · G · L · 9

SAUERBRATEN VOM ALBBÜFFEL 26,90

Pflaumenblaukraut. Adlerknöpfle. A · C · G · L · 9

FLEISCHPFLANZERL 15,90

Bratensauce. Kartoffelsalat. A · C · G · J · L · 9

LACHSFORELLENFILET „AL(B)PIN“ 28,90

Rote-Bete-Kren-Schaum. Berglinsenragout. D · G · L · 9

WILDRAGOUT 24,90

Preiselbeeren. Spätzle. A · C · G · L · 9

ROOT TO TIP – DER KÜRBIS

Wir verarbeiten für dich ein Produkt von der Wurzel bis zur Spitze. VEGI G · H · L · 9 19,50

PÜREE

KERNÖL

GEGRILLT

SCHAUM



SAUER EINGELEGT

KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE

— VII · ZUM ABRUNDEN —

SWEET HANDSHELLS

Tapa-Style

ALBBAUERN-BRATAPFEL 6,90

Marzipan. Mascarpone. Nüsse. G·H·L·9

SAFRAN-PANNA-COTTA „ALBGOLD“ 6,90

Kakaocrumble. Himbeergel. A·G

ÄLBLER BANANENKUCHEN 6,90

Frischkäse. Pistazien. A·C·F·G·H

KARIBISCHE ALM 6,90

Kokos-Crème-brûlée. Mangosalat. Passionsfruchtsorbet. C·G·H·L·9

— VERPFLICHTENDE HINWEISE —

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

— ALLERGENE —

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE
B	KREBSTIERE
C	EIER
D	FISCH
E	ERDNÜSSE
F	SOJA
G	MILCH / LAKTOSE
K	SESAM
H	SCHALENFRÜCHTE, NÜSSE, KERNE
I	SELLERIE
J	SENF
L	SULFIT / SCHWEFELDIOXID
M	LUPINE
N	WEICHTIERE

— ZUSATZSTOFFE —

1	FARBSTOFF
2	KONSERVIERUNGSSTOFFE
3	ANTIOXIDATIONSMITTEL
4	NATRIUMBENZOAT
5	ASCORBINSÄURE
6	GESCHWÄRZT
7	GEWACHST
8	SÜSSSTOFF
9	ENTHÄLT SULFITE
10	NITRITPÖKELSALZ
11	KOFFEIN

Bei Fragen steht dir unser Team jederzeit zur Verfügung.
Alle Preise inklusive MwSt. und Service.