



RHODTER ADLER

HOTEL & RESTAURANT

VORWEG

Feldsalat Speck Kracher	12,00 €
Jakobsmuscheln Gremolata Kürbis-Chutney	16,50 €
Klassisches Beef Tatar Rote Zwiebeln Gewürzgurke Salatbouquet	16,00 €
Gemüse in Aspik Eis vom Büffelmozzarella Tomaten-Chutney	14,50 €
Tartar von der Räucherforelle Meerrettich Kräuter Zitronen-Ingwer Eis	16,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Kastaniencremesuppe	6,50 €
Kürbissuppe Hausgemachte Kürbis-Ravioli	7,50 €

VEGAN

Maronen-Kartoffel-Schnecken Gemüse Bolognese Salat	22,00 €
Gebratene Serviettenknödel Getrüffeltes Pilzragout Salat	22,00 €
Falaffel Gurry-Gemüse Orientalischer Bulgursalat	22,00 €

AUS DEM WASSER

Label Rouge Lachsfilet Meerrettich-Petersilien-Kruste Safran-Kartoffelmousse Gemüse	28,00 €
Pulpo-Garnelen Curry Orientalischer Bulgursalat	28,00 €
Kabeljau Filet Cremiges Erbsenmousse Schwarzer Reis Gemüse	28,50 €

VON DER WEIDE

Cordon Bleu vom Kalb Gefüllt mit Bergkäse & Südtiroler Speck Bratkartoffeln Gemüse	28,00 €
Rinderfilet Maronen-Kruste knuspriger Kartoffel-Crumble Gemüse	32,00 €
Ragout vom Ochsenbäckle Gemüse Pilze Gebratene Serviettenknödel	26,00 €
Wollschwein-Medaillon Speckmantel Cremige Käsespätzle Gemüse	28,00 €
Gelackte Entenbrust Kartoffel-Walnuss-Roulade Gemüse	29,50 €
Hirschrücken-Steak Cremige Waldpilze Pistazienbällchen Gemüse	32,00 €

PÄLZER LIEBLINGE

Pälzer Tapas Tatar-Blutwurst Leberwurst-Pralinen Grumbeersupp Handkäs	16,00 €
Kalbsbrühe mit Blutwurstsäckle	6,50 €
Pälzer Teller Saumagen Bratwurst Leberknödel Kraut Bratkartoffeln	18,50 €
Hausgemachte Lewwerworscht -Maultasche Kartoffelsalat Schmorzwiebeln	18,00 €
Pälzer Rumpsteak 250g Schmorzwiebeln Bratkartoffeln	28,00 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst

Allergene: A Glutenhaltig | K Krebstiere | C Eier und Eierzeugnisse | D Fisch und Fischerzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Erzeugnisse | H Schalenobst (Nüsse) | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulfide | M Lupinen | Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)



RHODTER ADLER

HOTEL & RESTAURANT

SUPER SÜß

Zimtpudding	9,50 €
Cognac Pflaumen	
Variation vom Bratapfel	9,50 €
Bratapfel-Rahm-Parfait Bratapfel-Chutney kandierter Apfel	
Spekulatius-Mousse	9,50 €
Glasiertes Kirschragout	
Kugel hausgemachtes Eis	2,50 €
Französische Käseauswahl	12,00 €
Feigensenf	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst

Allergene: A Glutenhaltig | B Krebstiere | C Eier und Eierzeugnisse | D Fisch und Fischerzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Erzeugnisse | H Schalenobst (Nüsse) | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid und Sulfide | M Lupinen | Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)