

Herzlich willkommen im Goldenen Adler

Ein Gast ist die wichtigste Person für uns!

Unser Ziel ist es deshalb, Ihre Zufriedenheit und Ihr Wohlbefinden sicherzustellen.

Unsere Gäste sollen sich bei uns willkommen fühlen, unsere ausgeprägte Gast-freundschaft genießen, gerne wieder kommen und uns natürlich auch weiter empfehlen.

Unsere Speisenauswahl bietet Ihnen neben einer fränkischen und traditionellen Küche, auch klassische Speisen an.

Sollten Sie einmal einen Wunsch außerhalb unserer Speisekarte haben, scheuen Sie sich nicht, unser Serviceteam darauf anzusprechen.

Für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern stehen Ihnen unsere historischen Räumlichkeiten mit bis 60 Plätzen pro Raum zur Verfügung. Umfassende Informationen entnehmen Sie bitte unserer Bankettmappe.

Auch für Seminare und Schulungen bieten wir mit unserem ruhigen und lichtdurchfluteten Tagungshof den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

Das gesamte ADLER-TEAM wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Andreas Winkler

-Geschäftsführer / Inhaber-

Die Adler Geschichte:

Einst war der heutige Goldene Adler ein Mustergut des Königshofes. Als „Gut Beichersleben“ wurde es bereits 1348 genannt. 1403 wurde das Gut durch den Fürstbischof Albert Graf von Wertheim, an Heinz Sterzer zu Lehen gegeben. 1793 tauchte das denkmalgeschützte Gebäude erstmals als „Adler Bräu“ in den Geschichtsbüchern Hallstadts auf. 1992 sanierte der Berliner Investor Eckard O. Kanold die bestehende Altsubstanz des Gasthofes und errichtete auf dem restlichen Grundstück ein neues Hotelgebäude. Seit 2014 wurde der Goldene Adler von der Winkler Hotelbetriebs GmbH übernommen und wieder als Familienbetrieb geführt.

Öffnungszeiten Restaurant & Küchenzeiten:

Montag – Donnerstag	14:00 – 23:00 Uhr	Sonntags Ruhetag
Freitag – Samstag	12:00 – 23:00 Uhr	

Suppen/Soup

Tagessuppe Soup of the day	4,20 €
Leberknödelsuppe Liver Dumpling soup	4,20 €

Salate & Vorspeisen/Salad & Appetizer

Beilagensalat vom Salatbuffet, Side salad from the salad bar	3,80 €
Großer Salatteller an Balsamico-Dressing mit sautierten Pilzen, Knoblauchcroutons und Putenbruststreifen Salad with balsamic dressing with sauteed mushrooms, garlic croutons and turkey breast strips	10,80 €
oder mit Gambas / or with shrimps	11,80 €
oder mit Rinderfiletstreifen / or with beef fillet strips	13,80 €
Parmaschinken auf Honigmelone in Tomaten-Basilikum-Dressing Ham from Parma/Italy with honey melon and tomato basil dressing	11,80 €

Nudelgerichte/Pasta dishes

Penne All'Arrabbiata mit pikanter Tomatensoße Penne All'Arrabbiata with spicy tomato sauce	9,80 €
Fettuccine mit Gambas in pikanter Tomaten-Knoblauchsoße Fettuccine with shrimps in spicy tomato-garlic sauce	12,80 €
Fettuccine mit Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan Fettuccine with beef fillet strips and shaved parmesan	14,80 €
Fettuccine oder Penne „Surf & Turf“ mit Rinderfiletstreifen und Gambas Fettuccine or Penne „Surf & Turf“ with beef fillet strips and shrimps	16,80 €

Vegetarisch / Vegetarian meals

Gemüse-Käse-Röstis in Kräuterschmand auf Salatbukett Vegetable-cheese hash browns with herb cream on salad	8,80 €
---	--------

Vegetarisch / Vegetarian meals

Rahmpilze mit fränkischen Semmelknödeln 9,80 €
Mushrooms with franconia dumplings

Fränkische Brotzeit / Franconian breascrumbs

Schweizer Wurstsalat mit Brot 9,80 €
Swiss sausage salad with bread

oder mit Bratkartoffeln (Aufpreis 2,- €) / or with fried potatoes 11,80 €

Fränkische Wurstplatte (1,2,3,12) 8,80 €
Franconian cold cut sausage

Gemischte Käseplatte (1,2,3,12) 8,80 €
Mixed cheese plate

Brotzeit-Teller "Goldener Adler" (1,2,3,12) 10,80 €
Franconia snack dish (cold cut sausage and cheese)

Fränkisches Angebot / Local food

„Traditionelles Schäufelra“ aus der Schweineschulter (1,2,3)
dazu Sauerkraut und Klobß 12,80 €
Piece of porc shoulder with sauerkraut and dumpling

„Fränkischer Sauerbraten“ vom Rind (1,2,3,4)
mit Saucenlebkuchen, dazu Rotkraut und Klöße 13,80 €
Braised beef "Franconian style" with dumpling-red cabbage roulade

Rinderroulade (1,2,3,4) 14,80 €
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken & Senf, dazu Rotkraut und Klößen
Beef filled with bacon, onions, cucumbers & mustard,
with red cabbage and dumplings

Traditionell-Klassisch / Traditional food

„Münchner Schnitzel“ vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet (3,4) 11,80 €
Schnitzel with mustard/horseradish with fried potatoes and
salad from the salad bar

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung / All of our prices are listed with the taxes, fees and service

Traditionell-Klassisch / Traditional food

Geschnetzeltes "Züricher Art" von der Pute, dazu Rösti 12,80 €
Sliced "Zurich Style" of the turkey with hash browns

Cordon Bleu vom Schwein „MALANDERS“ 14,80 €
mit Champignons, Ananas, Sauce Béarnaise,
dazu Pommes frites und Salatteller vom Buffet (1,2,3,12)
Pork Cordon Bleu with mushrooms, pineapple and béarnaise sauce,
served with french fries and salad from the salad bar

Zwiebelrostbraten, Roastbeef vom Jungbullen, 17,80 €
dazu Bratkartoffeln und Salatteller vom Buffet
Roast beef with fried onions, fried potatoes and salad from the salad bar

Boeuf Stroganoff nach alt-russischer Art 21,80 €
Zarte Rinderfiletstreifen in klassischer Senf-Sauce, mit roter Bete,
Essiggurken und Sauerrahm, dazu Rösti (2) und Salatteller vom Buffet
"Beef Stroganoff" Strips of beef in a classic mustard-sauce,
with beetroot, pickles, sour cream, hash browns and salad from the salad bar

Fisch / Fish dishes

Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senf-Soße, 16,80 €
dazu Saisongemüse und Petersilienkartoffeln
Fried pike-perch fillet on pommery mustard sauce, with season vegetables
and parsley potatoes

Gebratenes Lachsfilet an pikanter Kräuterbutter-Soße, 17,80 €
dazu Basmatireis und Marktgemüse
Roasted salmon fillet with spicy herb butter sauce, served with rice and vegetables

Kinderkarte / Children menu

Bitte fragen Sie nach unserer Kinderkarte
Please ask for our children's menu

Desserts/Sweet dishes

Vanilleeis mit flambierten Karamell-Orangen und Sahne ⁽²⁾ Vanilla ice cream with caramel-oranges flambé and whipped cream	5,80 €
Hausgemachte Apfelküchla mit Vanilleeis und Sahne ⁽²⁾ Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	6,80 €

Eisbecher/Ice cream



Stellen Sie sich Ihr gemischtes Eis selbst zusammen, Sie haben die Wahl:

Mövenpick Eissorten:

Crème Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts

Preis pro Kugel / Price per ice-creme-ball	1,50 €
Preis pro Portion Sahne / Price per serving cream	0,70 €

Eiskaffee oder Eisschokolade	4,20 €
Kalter Kaffee oder Schokolade mit Crème Vanilla und Sahnehaube	
Cold coffee or chocolate with creamy vanilla and whipped cream	

Coupe Danmark	4,20 €
Crème Vanilla mit Sahne und Schokoladensauce	
Vanilla ice-creme, whipped cream, chocolate sauce	

Banana Split	5,20 €
Crème Vanilla, kombiniert mit Bananen, Sahne, Mandelkrokant, Schokosauce	
Vanilla ice-creme, combined with banana, whipped cream, almond brittle, chocolate sauce	

Früchtetraum	5,80 €
Gemischtes Eis mit Früchten der Saison, einem Topping, Sahne und Fruchtsauce	
Mixed ice cream with fruits of the season, a topping, cream and fruit sauce	

Um- oder Zusatzbestellungen

<i>Ketchup, Mayonnaise, Senf - Ketchup, mayonnaise or mustard</i>	<i>Portion je 0,50 €</i>
<i>Änderungen der Beilagen - Changes of side dishes</i>	<i>Jeweils 1,50 €</i>

ADLER SNACK-KARTE

(Mo – Sa 14.00-17.00 und 21.30-23.00 Uhr / Fr - Sa ab 12.00-17.00 Uhr)

Tagessuppe Soup of the day	4,20 €
Bruschetta drei Scheiben Baguette mit gewürfelten Tomaten three slices of baguette with diced tomatoes	5,80 €
Ofenkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark und Salat Oven potato with homemade herbal quark and salad	7,80 €
Flammkuchen mediterran mit Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Champignons The mediterranean tarte Flambée with leaf spinach, tomatoes, onions and mushrooms	9,80 €
Flammkuchen Elsass mit Lauch, Schinken und Zwiebeln The Alsace tarte Flambée with leeks, ham and onions	10,80 €
Flammkuchen Oslo mit Lauch, Zwiebeln und Räucherlachs The Oslo tarte Flambée with leeks, onions and smoked salmon	12,80 €
Großer Salatteller an Balsamico-Dressing mit sautierten Pilzen, Knoblauchcroutons und Putenbruststreifen / Salad with balsamic dressing with sauteed mushrooms, garlic croutons and turkey breast strips	10,80 €
Beef-Gorgonzola Burger mit Süßkartoffelpommes Frisch zubereiteter Rinderhackburger mit hausgemachter BBQ Soße, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Gorgonzola Käse Beef-Gorgonzola Burger with sweet potato french fries	12,80 €
ADLER Snack Platte mit Schinken, Ananas, Parmesan, Pesto, Oliven und Salami Snack plate with whipped cream, pineapple, Parmesan, pesto, olives and salami	12,80 €