

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

Dienstag ~ Samstag

Restaurant :

15:00 ~ 22:00 Uhr

Küchenzeiten:

17:00 ~ 21:30 Uhr

Ruhetage: Montags, Sonntags, Feiertags

Suppen/Soup

Tagessuppe Soup of the day	4,80 €
Gazpacho - spanische, kalte Gemüsesuppe Spanish, cold vegetable soup	4,20 €

Salate & Vorspeisen/Salad & Appetizer

Beilagensalat vom Salatbuffet, Side salad from the salad bar	4,50 €
Großer Salatteller an Balsamico-Dressing mit sautierten Pilzen, Knoblauchcroutons und Putenbruststreifen Salad with balsamic dressing with sauteed mushrooms, garlic croutons and turkey breast strips	11,80 €
oder mit Gambas / or with shrimps	12,80 €
oder mit Rinderfiletstreifen / or with beef fillet strips	13,80 €

Nudelgerichte/Pasta dishes

Fettuccine mit Gambas in pikanter Tomaten-Knoblauchsoße Fettuccine with shrimps in spicy tomato-garlic sauce	12,80 €
Fettuccine mit Rinderfiletstreifen und gehobelem Parmesan Fettuccine with beef fillet strips and shaved parmesan	14,80 €
Fettuccine „Surf & Turf „ mit Rinderfiletstreifen und Gambas Fettuccine „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	9,80 €
Mediterrane Kartoffelpfanne mit saisonalem Gemüse mediterranean potato-pan with seasonal vegetable	9,80 €

Fränkisches Angebot/Local food

Schäuferla „MAL ANDERS“ aus der Schweineschulter 14,80 €
 Im Bierteig gebacken an Rauchbiersauce
 mit Speckbohnen und Süßkartoffelpommes (1,2,3,13)
 Piece of porc shoulder in smoked beer sauce with bacon beans
 and sweet potato french fries

Pasta Franconia 12,80 €
 Tagliatelle in Käse-Lauchcreme Sauce mit Bratwurstgehack
 (Frikadellen aus der Bratwurstfüllung) dazu saisonale Köstlichkeiten (1,3,4)
 Tagliatelle in cheese and leek cream sauce with meatballs of sausage stuffing
 and seasonal delights

Traditionell-Klassisch/Traditional food

„Münchner Schnitzel“ vom Schwein mit Meerrettich-Senf Panade 12,80 €
 dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet (3,4)
 Schnitzel with mustard/horseradish with fried potatoes and
 salad from the salad bar

XXL Beef-Gorgonzola Burger mit Süßkartoffelpommes(1,3,4) 12,80 €
 Frisch zubereiteter Rinderhackburger mit hausgemachter BBQ Soße,
 Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Gorgonzola Käse
 XXL Beef-Gorgonzola Burger with sweet potato french fries

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

Cordon Bleu vom Schwein „MAL ANDERS“ 14,80 €
 mit Champignons, Ananas, Sauce Béarnaise,
 dazu Pommes frites und Salat 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 Salat vom Buffet (3,4,13)
 Roast beef with fried onions, fried potatoes and salad from the salad bar

Specials

- „Stroganoff“ vom Rinder-Hack mit Westernpotatoes , 12,80 €
in Rahmsauce mit Champignons, Gewürzgurken und rote Beete (3,4)
Minced meat of beef in cream sauce with mushrooms,
gherkins, beetroot and western potatoes
- Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasauce,
dazu Pfifferlingsmousse und Rösti 15,80 €
Pork tenderloin medallions with gorgonzola sauce, chanterelle purée and hash browns
- ADLER's „Schlemmerpfanne“ 16,80 €
Rinderfiletstreifen, Pfifferlinge, frisches Saisongemüse und Drillingskartoffeln
Beef fillet, chanterelles, fresh seasonal vegetables and potatoes

Fisch/Fish dishes

- Gebratenes Pangasiusfilet an pikanter Kräuterbutter-Soße,
dazu Wildkornreis und mediterranes Gemüse (1,3) 13,80 €
Fried pangasius fillet with spicy herb butter sauce, served with rice and
mediterranean vegetables
- Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senf-Soße,
dazu Saisongemüse und Petersilienkartoffeln (1,3) 16,80 €
Fried pike-perch fillet on pommery mustard sauce, with season vegetables
and parsley potatoes

Kinderkarte / Children menu

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

Fränkische Brotzeit/Franconian breascrums

- Schweizer Wurstsalat mit Brot 9,80 €
Swiss sausage salad with bread
oder mit Bratkartoffeln (Aufpreis 2,- €) / or with fried potatoes 11,80 €
- Brotzeit-Teller "Goldener Adler" (1,2,3,12) 10,80 €
Franconia snack dish (cold cut sausage and cheese)

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

Desserts/Sweet dishes

Heiße Waldbeeren auf Vanilleeis mit Sahnehaube Hot wild berries on vanilla ice cream with whipped cream	5,80 €
Hausgemachte Apfelküchla mit Vanilleeis und Sahne (2) Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	6,80 €
Schokoladen-Soufflee auf Eierlikörspiegel (1,2) Chocolate souffle with egg liqueur	6,80 €

Eisbecher/Ice cream

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

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss

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

Pinocchio Kinder-Becher Zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Smarties Two balls of ice cream with smarties	3,80 €
--	--------

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

Früchtetraum 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	5,80 €
---	--------

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>

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

Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergiker

Sollten Sie bestimmte Allergien haben, so steht Ihnen eine separate Allergikerkarte zur Verfügung. Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an.