

## 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 mit Baguette Soup of the day with baguette	4,50 €
Kürbiscremesuppe mit Baguette Pumpkin cream soup with baguette	5,20 €

## Vorspeisen/Appetizer

kleiner Salat vom Salatbuffet, salad from the salad bar	4,80 €
Tranchen von der Barbarie-Entenleber auf Wildkräutersalat an Himbeervinaigrette mit Nüssen Tranche of the duck breast "Barbarie" on wild herb salad with raspberry vinaigrette and nuts	9,80 €
Tranchen von der Barberie-Entenbrust auf Steinpilzen und Datteln Tranche of the duck breast "Barbarie" on boletuses and dates	9,80 €
Zanderfiletstreifen auf Wildkräutersalat mit Muschelnudeln und mediterranem Gemüse an Himbeervinaigrette Pike-perch fillet stripes on wild herb salad with pasta noodles and mediterranean vegetables and a raspberry vinaigrette	12,80 €

## Nudelgerichte/Pasta dishes

Bärlauchpasta mit Gambas nach „Puszta-Art“ Wild garlic pasta with prawns of Puszta style	13,80 €
Fettuccine mit Rinderfiletstreifen und gehobeltem Parmesan Fettuccine with beef fillet stripes and shaved parmesan	14,80 €
Pasta Franconia (Beschreibung und Preis unter Fränkische Angebote)	

## 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 €

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



★★★Hotel

Goldener Adler

## Fränkisches Angebot/Local food

- 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
- 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
- Fränkisches Hirschgulasch mit Preiselbeeren, dazu Rotkohl und Spätzle 17,80 €  
Franconian deer goulash with cranberries, red cabbage and spätzle

## Traditionell-Klassisch/Traditional food

- „Münchner Schnitzel“ vom Schwein mit Meerrettich-Senf Panade 12,80 €  
dazu Bratkartoffeln mit Rahmchampignons (3,4)  
Schnitzel with mustard/horseradish with fried potatoes and  
creamed mushrooms
- 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
- Deutsches Jungbullensteak an Kürbis-Kartoffelpüree, dazu Speckbohnen 18,90 €  
German young bull steak on pumpkin mashed potato, with bacon beans

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

## Specials

Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasauce, dazu Steinpilzmousse und Rösti Pork tenderloin medallions with gorgonzola sauce, cep mousse and hash browns	15,80 €
ADLER's „Schlemmerpfanne“ Rinderfiletstreifen, Steinpilze, frisches Saisongemüse und Drillingskartoffeln Beef fillet, mushrooms, fresh seasonal vegetables and potatoes	16,80 €
Pulled Duck Wrap mit Wildkräutersalat pulled duck wrap with wild herb salad	17,90 €

## Fisch/Fish dishes

Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senf-Soße, dazu Saisongemüse und Petersilienkartoffeln (1,3) Fried pike-perch fillet on pommery mustard sauce, with season vegetables and parsley potatoes	16,80 €
Scholle "Finkenwerder Art" mit Shrimps, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Plaice "Finkenwerder Art" with shrimps, bacon and onions with fried potatoes and salad from the salad bar	17,80 €

## Kinderkarte / Children menu

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

## Fränkische Brotzeit / Franconian light meal

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

## Desserts/Sweet dishes

Topfenpalatschinken, mit Quark gefüllter Crêpe, dazu Vanillesoße Crêpe filled with cottage cheese and vanilla sauce	6,80 €
Schokoladen-Soufflee auf Eierlikörspiegel <sup>(1,2)</sup> 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-crème-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>