

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	4,20 €
Wildkraftbrühe mit pikanten Hirschfleischklößchen Venison consommé with spicy deer meatballs	5,80 €

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 €

Nudelgerichte/Pasta dishes

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 „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	8,80 €
Gemüse-Ratatulle in pikanter Tomatensoße auf Bandnudeln mit Parmesanspäne Vegetable ratatulle with Parmesan shavings in spicy tomato sauce on ribbon noodles	9,80 €

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
- Fränkische Bierhaxe vom Schwein mit Sauerkraut und Klobß(1,2,3) 13,80 €
Pork knuckle in beer sauce with sauerkraut and dumpling

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
- 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
- Geschnetztes "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, (3,4,13) 17,80 €
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
Roast beef with fried onions, fried potatoes and salad from the salad bar
- Rumpsteak Strindberg , in der Senf-Zwiebelkruste , (3,4)
dazu Rösti und Salat vom Buffet 19,80 €
Strindberg rump steak with fried potatoes and salad from the salad bar

Wild / Venison dishes

Fränkischer Wildschweinbraten an Rotweinsauce, (1,2,3,4) 16,80 €

dazu Rosenkohl und Kloß

Wild boar roast with red wine sauce, served with brussels sprouts and dumpling

Edel-Hirschgulasch mit Preiselbeeren, dazu Rotkohl und Eierspätzle (1,2,3,4) 17,80 €

Deer goulash with cranberries, with red cabbage and eggs cams

Fisch / Fish dishes

Gebratenes Pangasiusfilet an pikanter Kräuterbutter-Soße,

dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse

13,80 €

Fried pangasius fillet with spicy herb butter sauce, served with rice and mediterranean vegetables

Gebratenes Zanderfilet an Pommery-Senf-Soße, (1,3)

dazu Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

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 €

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)

Desserts/Sweet dishes

Heiße Waldbeeren auf Vanilleeis mit Sahnehaube 5,80 €
 Hot wild berries on vanilla ice cream with whipped cream

Hausgemachte Apfelmüchla mit Vanilleeis und Sahne (2) 6,80 €
 Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream

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 €

Coupe Danmark 4,20 €

Crème Vanilla mit Sahne und Schokoladensauce

Vanilla ice-creme, whipped cream, 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

Ketchup, Mayonnaise, Senf - Ketchup, mayonnaise or mustard *Portion je 0,50 €*

Änderungen der Beilagen - Changes of side dishes *Jeweils 1,50 €*

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.