

HALLO

altes Haus

Im Jahr 1517

– Luther hämmert gerade seine 95 Thesen an die Schlosskirche in Wittenberg – wird der Gasthof Adler in Dornstetten zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

Es folgen stürmische Jahrhunderte. **Der Adler bleibt;** behauptet sich zwischen brandschatzenden Schweden während des 30-jährigen Kriegs, napoleonischen Eroberungszügen, den Anschluss Bayerns ans Deutsche Reich und wilden Motorradclub-Orgien in den 1970ern.

Auch eine Pandemie aus Wuhan übersteht das alte Wirtshaus. **2024** übernehmen Chrisi Gaxiola-Mayinger und Bene Kramer das von Familie Grimme liebevoll restaurierte Schmuckkästchen und machen aus dem ohnehin charmanten Adler eine Zuflucht für alle, die sich nach **ehrlicher Küche** und einem abwechslungsreichen, pulsierenden **Kulturangebot** sehnen.

Ein hübsches Fleckchen mit enorm Potenzial gleich neben dem Lech, an dem, bis uns die Sonne verschluckt, noch einiges **passieren** wird.



ADLER WIRTS HAUS

Öffnungszeiten

Donnerstag, Freitag, Samstag

von 17 bis 23 Uhr; Küche bis 21:30 Uhr

Sonntag

ab 12 Uhr durchgehend bis 21 Uhr;

Warme Küche von 12 bis 14:30 Uhr

& von 17 bis 21 Uhr

Aus der Region


Bei unseren Waren achten wir auf Frische, Regionalität und Transparenz. Das ist unser Anspruch und eine Herzensangelegenheit. Vernetzt mit Erzeugern und Lieferanten aus der direkten Nachbarschaft, bieten wir euch ein nachhaltiges und faires Angebot.

Unsere Partner sind unter anderem:

- Biogärtnerei am Schlossberg, Unterdießen
- Markthalle, Landsberg
- Hofmetzgerei Altstetter, Höfen
- Hofmetzgerei Schweiger, Augsburg
- Fischzucht Benedikt Gatz, Dornstetten
- Imkerei Christian Patzer, Dornstetten
- Bäckerei Pfatischer, Unterdießen
- Saftkellerei Merk, Lamerdingen
- KuK Weinkontor, Unterdießen
- Gutsvertretung Schardt, Geiselhöring
- Teehaus Landsberg
- Wasserprinz Augsburg

SPEISEN



Brotzeit

- Hausgemachtes Griebenschmalz**  5,5
mit Schwarzbrot 
- Veganes Griebenschmalz** 5,5
mit Schwarzbrot 
- Saure Serviettenknödel**     10
mit Ei, roten Zwiebeln, Allgäuer Bio-Bergkäse
& Speck-Dressing

Suppe

- Spargelcremesuppe**  7
mit Sahnehäubchen & Schnittlauch

Salat

- Salat Italia**  16,5
Gebratene Polenta auf bunten Blattsalaten,
eingelegte Oliven, Grill-Zucchini, Parmesanspäne
& geröstete Pinienkerne
- Salat Fuchstal** 17,5
Grüner Spargel und Rhabarber auf Frühlingssalaten
mit Sonnenblumenkernen & Honig-Senf Vinaigrette
-» wahlweise mit Schafskäse  19,5

Mehlspeise

Knödelgröstl 🌿 🍳 🥚	12,5
<i>Gebratene Semmelknödel, Nussbutter, Ei & bunter Beilagensalat</i>	
<i>→ wahlweise mit Schweinefetzen & hausgemachter Bratensauce 🍴</i>	
Linguine al Limone 🌿 🥬	13,5
<i>mit grünem Spargel, Chiliflocken & Parmesan</i>	

Leibspeise

Ossobuco 🍴 🥬 🥚	23
<i>mit Sardellen-Gremolata & gebratener Polenta</i>	
Ofenfrischer Schweinebraten 🌿 🍴	17,5
<i>mit hausgemachter Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel¹ & Weißkraut</i>	
Schnitzel »Wiener Art« 🌿 🍴 🍳	15
<i>aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren dazu Petersilienkartoffeln 🥬 oder Pommes</i>	
<i>→ wahlweise glutenfrei paniert</i>	
Kohlrabischnitzel 🌿	13
<i>mit Pommes</i>	

Kleinigkeit

Kinderschnitzel 🌿 🍴 🍳	9
<i>vom Schwein mit Pommes, → wahlweise glutenfrei paniert</i>	
Kinderschnitzel 🌿	7
<i>von der Kohlrabiknolle mit Pommes</i>	
Kartoffelknödel ¹ 🌿 🍴	6
<i>mit hausgemachter Sauce</i>	
Portion Pommes	5,5
<i>wahlweise mit Ketchup oder veganer Mayo¹</i>	
Kleiner gemischter Salat	6

Nachspeise

Flan Napolitano 🥚	6,5
<i>Gebackene Karamellcreme mit Erdbeersauce</i>	
Griesschmarren 🌿 🥚	8,5
<i>mit Rosinen & Rhabarberkompott</i>	

¹ mit Antioxidationsmittel

Speisen ohne Symbole für Eier 🍳, Milchprodukte 🥛, Fisch 🐟 oder Fleisch 🍴 sind 100 % pflanzlich.

Gerichte mit Gluten sind mit 🌿 gekennzeichnet.

Bei Fragen hinsichtlich Unverträglichkeiten wendet euch bitte an unser Servicepersonal. Auf Wunsch reichen wir euch gerne eine Karte mit allen Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



Schaum ¹

Prosecco	0,1l	4
Mimosa <i>Prosecco, Orangensaft</i>	0,1l	4
Valdo Marca Oro <i>Prosecco Superiore DOCG</i>	0,75 l	26
Bouvet Ladubay <i>Crémant de Loire Brut Excellence</i>	0,75 l	40

Anisée

Ouzo Plomari <i>mit Wasser & Eis</i>	2 cl	3
Ricard <i>mit Wasser & Eis</i>	2 cl	4

¹ enthält Sulfit



Aperitivi

Aperol Sprizz <i>Prosecco¹, Soda, Aperol²</i>	0,2l	7,5
Campari Sprizz <i>Prosecco¹, Soda, Campari²</i>	0,2l	7,5
Rhabarber Sprizz <i>Prosecco¹, Soda, Rhabarber-Nektar</i>	0,2l	7,5
Hugo <i>Prosecco¹, Soda, Holla! Holunderblütensirup</i>	0,2l	7,5
Mondino Sprizz <i>Prosecco¹, Soda, Chiemgauer Bio-Amaro^{1/3}</i>	0,2l	8,2
Salbeyer Sprizz <i>Prosecco¹, Soda, Bio-Salbeilikör aus Peißenberg</i>	0,2l	9,2
Sbagliato <i>Prosecco¹, Campari², Lustau Vermut Red¹</i>		9,2
Americano <i>Campari², Lustau Vermut Red¹, Soda</i>		8,2
Negroni <i>Lustau Vermut Red¹, Campari², Tanqueray</i>		10

¹ enthält Sulfit | ² mit Farbstoff | ³ chininhaltig

Soft

Tafelwasser <i>sprudelnd still</i>	0,2l	1,9
	0,4l	3,2
	1l	6
PLOSE Acqua Minerale <i>medium naturale</i>	1l	7,5
PLOSE Limonaden <i>Limonata Aranciata Ginger</i>	0,25l	3,5
Fritz Kola^{1/3} Fritz Kola zuckerfrei^{1/3/4}	0,33l	3,8
Paulaner Spezi^{1/2}	0,2l	2,7
	0,4l	3,6

Säfte & Schorlen

Säfte von der Obstkellerei Merk <i>Apfel Direktsaft Naturtrüb Orange Direktsaft Maracuja-Nektar Rote Johannisbeere-Nektar Rhabarber-Nektar</i>		
Saft	0,2l	3,1
Schorle	0,2l	2,7
	0,4l	3,6
Hollerschorle <i>mit Holla! Holunderblütensirup, frischer Minze und Limette</i>	0,4l	4,3

¹ mit Farbstoff | ² mit Koffein | ³ erhöhter Koffeingehalt
⁴ enthält eine Phenylalaninquelle

Bier

Tegernseer Helles vom Fass	0,3 l	3,2
	0,5 l	4,2
Tegernseer Dunkles	0,5 l	4,2
Tegernseer Pils	0,33 l	3,7
Budweiser Budvar Czech Lager	0,5 l	4,3
Neumarkter Bio Lammsbräu Alkoholfrei	0,33 l	4,2
Neumarkter Bio Lammsbräu Glutenfrei	0,33 l	4,2
Hopf Weizen vom Fass	0,3 l	3,3
	0,5 l	4,3
Hopf Weizen Dunkel	0,5 l	4,3
Hopf Die Leichtere	0,5 l	4,3
Hopf Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,3

Mischungen

Radler	0,3 l	3,2
	0,5 l	4,2
Dunkles Radler	0,5 l	4,2
Russ	0,5 l	4,3
Radler Alkoholfrei mit Bio Lammsbräu	0,5 l	4,8
Radler Glutenfrei mit Bio Lammsbräu	0,5 l	4,8

Amari

Averna	4 cl	4
<i>mit Eis & Zitrone</i>		
Branca Menta	4 cl	4
<i>mit Eis & Zitrone</i>		
Salbeyer Bio Likör	4 cl	7,5
<i>mit Eis & Zitrone</i>		
Mondino Bio Amaro ^{1/2}	4 cl	5
<i>mit Eis & Orange</i>		

Whiskey & Whisky

Woodford Reserve ³ Kentucky Bourbon	2 cl	4,5
<i>Kentucky Bourbon</i>		
Talisker	2 cl	4,5
<i>Skye Single Malt 10 Jahre alt</i>		
Highland Park	2 cl	5,6
<i>Orkneys Single Malt 12 Jahre alt</i>		

Brände & Geiste

von der Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg

Obstler	2 cl	3,2
Williams-Birne	2 cl	3,4
Alte Marille	2 cl	4,2
Alte Haselnuss	2 cl	4,2

¹ enthält Sulfite | ² chininhaltig | ³ mit Farbstoff

Weißwein ¹

Hochmeister, Grüner Veltliner Landwein 0,1l 2,7
 Niederösterreich, 12,5 %, trocken 0,2l 4,5
 Grüner Apfel & eine Nuance Waldboden,
 säurebetonte Frische

Lorenz, Kopfstand 0,1l 3,8
 2022, Baden, 11,5 %, vegan, Bio-Cuveé feinherb 0,2l 6,3
 Apfel, Ananas, Limette & Pfirsich,
 satte Frucht & milde Säure

Salzl, Chardonnay Selection 0,1l 4,4
 2022, Burgenland, 13 %, trocken 0,2l 7,2
 Reife Früchte mit mineralischer Note,
 klar strukturiert

Alois Kiefer, Blanc de Noir 0,1l 4,5
 2022, Pfalz, 13 %, Spätburgunder trocken 0,2l 7,4
 Saftige Steinfrucht & Honigmelone,
 lebendige Frische

Alois Kiefer, Riesling vom Buntsandstein 0,1l 5,2
 2022, Pfalz, 12 %, trocken 0,2l 8,6
 Sommerapfel und pinke Grapefruit,
 elegant & feiner Schmelz

Rosé ¹

Alois Kiefer, Pinot Noir Rosé 0,1l 4,4
 2022, Pfalz, 12 %, Spätburgunder trocken 0,2l 7,2
 Himbeeren & süßer Granatapfel,
 fruchtbetont & leicht

Rotwein ¹

Hochmeister, Zweigelt Landwein 0,1l 2,7
 Niederösterreich, 13 %, trocken 0,2l 4,5
 Saftige Kirsche, Schlehe & schwarzer Pfeffer,
 fruchtig & süffig

Reumann, Blaufränkisch 0,1l 3,9
 2020, Burgenland, 13 %, trocken 0,2l 6,5
 Ausgeprägte Brombeeraromen,
 kräftig mit langem Abgang

Chateau du Cedre, Marcel Malbec 0,1l 3,7
 2020, Südwestfrankreich, 14 %, trocken 0,2l 6,1
 Duft von Kirsche & Brombeere,
 seidig aromatisch, mittelkräftig

Vignes d'Oc, Merlot 0,1l 4,5
 2020, Pass d'Oc, 13 %, trocken 0,2l 7,4
 Rote Früchte & provenzalische Kräuter,
 leicht herb & dicht im Abgang

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo 0,1l 5,7
 2019, Abruzzo, 14 %, trocken 0,2l 9,5
 Dunkle Beeren, Herzkirsche und Veilchen,
 vollmundig & fruchtbetont

Weinschorle ¹

Rot | Weiß 0,2l 3,5
 0,4l 5,8

¹ Alle Weine enthalten Sulfite



Heisse Tassen

Espresso	1,9
Espresso Doppio	2,9
Espresso Macchiato	2,1
Flat White	3,7
Cappuccino	3,2
Großer Cappuccino	4,8
Tasse Kaffee	2,9
Großer Kaffee	3,9
Heiße Schokolade	3,5
Große Heiße Schokolade	4,8
<i>Fairtrade von Naturata</i>	

mit Hafermilch +0,5 | Extra Sahne +0,5 | Extra Honig +0,5

Tee

Tee vom Teehaus Landsberg	3,5
<i>Earl Grey Royal Salbeitee Beerenmischung Bio-Jasmintee</i>	
Heiße Zitrone Orange	3,8
<i>frisch gepresst</i>	
Frische Minze	3,8
Hot Toddy	4,8
<i>mit 3cl Whiskey, frischer Zitronensaft, Nelke, Honig</i>	

