



Landgasthof zum Schwarzen Adler

Sehr geehrte Gäste,
wir sind seit 1655 ein Familienbetrieb und haben seit 1979
ständig modernisiert und die Gasträume erweitert. 2013 wurde
unser Gästehaus komplett saniert und um ein weiteres Familienzimmer
und Doppelzimmer ergänzt.

Unser Gästehaus ist in 8 verschiedenen
Einrichtungsstilen eingerichtet, unser reichhaltiges
Frühstücksbuffet ist bei anspruchsvollen Gästen besonders beliebt.

Unsere WellnessOase können Sie **ab 2 Personen** reservieren.
Unser reichhaltiges à la carte Angebot bietet auch für vegetarische
Gäste besondere Feinheiten.

Unsere Lebensmittel beziehen wir aus der Umgebung.
In unseren Räumlichkeiten die nach Vorlage um der Jahrhundertwende
hergestellt wurden z.B. im Margaretenzimmer 46 Personen in unserem
Wintergarten 12 Personen und die " alte Wirtschaft " 30 Personen
finden Sie Platz für gemütliches Beisammensein oder Ihr Geschäftsessen, für größere Feierlichkeiten
von 50 - 100 Personen finden Sie Platz in unserer Orangerie.
Gerne können Sie die Speisekarte mit den enthaltenen Allergenen erfragen.

Fragen Sie nach besonderen Angeboten.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen
Ihnen noch einen Guten Appetit.

Ihr Familie Meyer und Mitarbeiter

Unsere Lebensmittel kommen überwiegend aus der Region...
verschiedene Weine und hausmacher Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung !
Weingut Probst, Weingut Meier, Weingut Bickel&Stumpf, Weinbau Pehl
Gärtnerei Will, Eier von Familie Winkler, Wild aus dem Revier Ulsenheim-Markt Nordheim
Metzgerei Seemann und Schlachthof Neckermann Aub, Spargelhof Frieß, Udo´s Spargel Haidt,
Forellenhof Schamann aus Insingen, Familie Neuser, Gastronomiebedarf Walther
(Öko Zertifizierter Betrieb), Bier von Privatbrauerei Kesselring Marktsteff

Salate der Saison mit gebratener Lammleber
schwarzen Pazifiksalz und Balsamikoreduktion

15,80 Euro

Fränkische Klößchensuppe
(Leberklößchen, Butterklößchen, Flädle,
Profiteroles, Kräuter)

5,90 Euro

Wildessenz (Kraftbrühe) vom heimischen Reh
mit Pilzen und Kräutern

6,90 Euro

hausgemachte Ravioli der Jahreszeit mit Salat
kleine Portion als Vorspeise ohne Salat

18,80 Euro

13,80 Euro

a weng was anersch....

vegan

Linsenküchle auf Frühlingsgemüse, Cocos-Currysoße 19,80 Euro

saisonal

hausgemachte Tagiolini mit fränkischem Spargel im Bärlauchrahm
und gebratenem Lachssteak 23,90 Euro

fränkischer Spargel in verschiedenen Variationen.....

Sauerbraten mit Knödeln und Salat 19,80 Euro

Desserts

Crème brûlée 6,80 Euro

Echt fränkisch...

Bratwurst auf Kraut mit Brot oder	10,80 Euro
Bratwurst mit gemischtem Salat	14,80 Euro
Bratwurst im Silvanersud „Saure Zipfel	10,80 Euro

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	16,80 Euro ohne Salat 14,30 Euro
---	-------------------------------------

Cordon bleu* mit Pommes frites und verschiedenen hausgemachten Salaten der Saison	19,50 Euro ohne Salat 17,00 Euro
---	-------------------------------------

Schweinefilet Försterin Art mit hausgemachter Champignonrahmsouße dazu Spätzle und Salate der Saison	20,80 Euro ohne Salat 18,30 Euro kleine Portion 17,80 Euro ohne Salat 15,30 Euro
--	---

Zwiebelrostbraten vom Rindrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison	28,50 Euro ohne Salat 26,00 Euro
--	-------------------------------------

Rumpsteak vom Rinderrücken rosa gebraten (>220g) mit hausgemachter Gewürz-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	28,50 Euro ohne Salat 26,00 Euro
--	-------------------------------------

* hausgemachter gekochter Schinken mit Pökelsalz

hausgemachtes Rahmeis je nach Saison

und Croustillant

pro Kugel 2,80 Euro

hausgemachtes Sorbet je nach Saison

und Croustillant

pro Kugel 2,80 Euro

Meyer's süße Variation....für den süßen Genießer

9,90 Euro

Vanilleeis mit hausgemachter Valrhonaschokoladensoße

8,30 Euro

Espresso

2,50 Euro

Capuccino

3,80 Euro

Tasse Kaffee

2,50 Euro

Kännchen Kaffee

3,50 Euro

Latte Macchiato

3,80 Euro



Spargelkremsuppe mit Stückli
und Bärlauch-Ciabatta-Chip 6,20 €

Spargelsalat auf polnische Art
(weißer Balsamico-Essig-Rapsöl, Ei, und Butterbrösel, Schnittlauch)
8,40 € kleine Portion 7,20 €

hausgemachte Bärlauch-Spargelraviolis mit Salaten der Saison 18,80 €

250g Spargel mit neuen Kartoffeln
und brauner Butter 17,80 €

fränkischer Spargel und
gekochter Schinken mit brauner Butter
und neue Kartoffeln 21,90 Euro

fränkischer Spargel und
kleinem Schweineschnitzel Wiener Art
mit Holländischer Soße
dazu Rosmarienkartoffeln in der Schale 23,90 €

fränkischer Spargel mit
Holländischer Soße, Bärlauchpfannkuchen
und Rosmarienkartoffeln in der Schale 20,90 €

fränkischer Spargel
mit ein paar fränkischen Bratwürsten
neuen Kartoffeln und brauner Butter 22,90 €

fränkischer Spargel
mit gebratenem Lachssteak
Holländischer Soße und
Rosmarienkartoffeln in der Schale 25,90 €

fränkischer Spargel
mit kleinem Rinderfilet vom Weiderind
brauner Butter und neuen Kartoffeln 32,50 €

Wir verwenden ausschließlich fränkischen Spargel
von Spargelhof Frieß Uffenheim
und Udo´s Spargel aus Haid

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause und einen guten Appetit.
Familie Meyer und Mitarbeiter