



*Gasthaus Adler  
Tanja Schmid  
Neuhauser Str. 4  
89291 Holzheim  
(07302) 5234  
[www.adler-holzheim.de](http://www.adler-holzheim.de)*

## *Menüvorschläge für Ihr Fest*

### *Vorspeisen:*

*Blattsalate mit gebratenen Champignons in Balsamicodressing  
Fein geschnittener Südtiroler Speck auf Blattsalaten mit geriebenem Parmesan  
Schlutzkrapfen mit Butter und Salbei, geriebenem Parmesan an Salatgarnitur  
Südtiroler Nocken-Duett (Spinat- und Kasnocken), Butter und Parmesan  
Honigmelone mit fein geschnittenem Südtiroler Speck,  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum*

### *Suppen:*

*Speckknödel in der Suppe  
Fritattensuppe  
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen  
Tiroler Schwarzbrotssuppe mit Ei und Zwiebeln  
Steinpilzcremesuppe  
Terlaner Weinsuppe mit Zimt  
Aromasüppchen vom Alpenapfel*

### *Salate:*

*Gemischter Salat der Saison  
Blattsalate mit Joghurtdressing*

### *Vegetarische Gerichte:*

*Variation von Spinat- und Kasnocken und Schlutzkrapfen mit Steinpilzsoße  
Spinatknödel mit feiner Steinpilzsoße und Parmesan  
Kässpätzle nach Bergbauern Art mit original Allgäuer Bergkäse zubereitet*

## Hauptgerichte:

Kassler Krustenbraten vom Schweineschinken in Lagreinersoße  
Tiroler Alpenrollbraten mit Speck und Käse gefüllt im Bratensaft 'l  
Schweine- und Rinderbraten in Cognacrahmsoße  
Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterbrätfüllung in Burgundersoße  
Schweinefilet „Tiroler Art“ in Champignonrahmsoße mit gebratenen Speckstreifen  
„Adler's Dreierlei“, Schweinefilets verschieden zubereitet in Champignonrahmsoße  
Putengeschnetzeltes in Weißburgundersoße mit Champignons  
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Speckstreifen und Röstzwiebeln  
Schweine- und Rinderfilet in Madeirasoße  
Saltimbocca alla alto Adige, mit Südt. Speck und frischem Salbei in Weißweinssoße  
Zanderfilet mit Butter und Salbei und Gemüse  
St. Petersfischfilet an Riesling-Zitronensoße  
Lachsschnitte an Weißwein-Kräutersoße

## Saisonal von Oktober bis Dezember

Hirschbraten in Wacholdersoße mit Preiselbeerbirne  
Rehschnitzel in Mandeln gebacken, in Cassissößle mit Preiselbeerpfirsich  
½ Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödeln  
¼ Gänsebraten mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Schmorapfel

## Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen zwei Beilagen: (zur Auswahl)

Spätzle, Pommes frites, Kroketten,  
Röstitaler; Bratkartoffeln, Speckknödel, Reis,  
Rosmarinkartoffel, Bandnudeln

Zusätzliche Beilage  
Frisches Marktgemüse  
Buttergemüse

## Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
Vanilleeis mit heißer Schokoladensöße  
Walnusseis mit Pfirsichen und Eierlikörsahne  
Gemischtes Eis mit Sahne  
Frischer Obstsalat mit Eis und Sahne  
Marillenstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
Marillknödel mit Vanilleeis und Früchtegarnitur  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster mit Vanilleeis

Gasthaus Adler, Südtiroler Speckstube, Tanja Schmid, Neuhauser Str. 4, 89291 Holzheim  
Tel. 07302-5234, [www.adler-holzheim.de](http://www.adler-holzheim.de), e-mail: [tanja.schmid@adler-holzheim.de](mailto:tanja.schmid@adler-holzheim.de)