GOLDENER

Adler

alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser Classic oder Naturell
0,25 l 3,10
0,75 l 5,90

Tafelwasser Spritzig oder Naturell
0,50 l 3,80

Coca-Cola / Coca-Cola light
0,20 l 3,50
0,40 l 4,50

Orangen-/ Zitronenlimonade / Cola-Mix
0,25 l 3,10
0,50 l 4,10

Pure Säfte
0,20 l 3,50

Saftschorle
0,25 l 3,50
0,50 l 4,50

Pfirsich Eistee
0,33 l 3,90

Unsere Bierspezialitäten

Kloster-Scheyern Hell
0,25 l 3,30
0,50 l 4,30

Kloster-Scheyern Weizen
0,30 l 3,60
0,50 l 4,40

Kloster-Scheyern dunkle Weisse
0,50 l 4,40

Kloster-Scheyern Export dunkel
0,50 l 4,40

Kloster-Scheyern Doppelbock dunkel
0,50 l 4,80

Zirndorfer Kellerbier Naturtrüb
0,50 l 4,40

Tucher Hefeweizen Alkoholfrei
0,50 l 4,50

Tucher Alkoholfreies Bier
0,50 l 4,50

Lederer Pils
0,33 l 3,70

Aperitif

Sekt oder Prosecco
pur oder gemischt mit Holundersirup,
Aperol, Cassislikör oder Orangensaft
0,1 l 3,70

Weißwein

Chardonnay
Frankreich, trocken
0,2 l 5,20

Weißer Burgunder
Baden, trocken
0,2 l 5,30

Pinot Grigio
Venetien, trocken
0,2 l 5,30

Riesling
Rheingau, halbtrocken
0,2 l 5,40

Roséwein

Spätburgunder
Baden, trocken / halbtrocken
0,2 l 5,50

Rotwein

Französischer Landwein „Vin de Pays“
0,2 l 5,00

Merlot
Venetien, trocken
0,2 l 5,20

Primitivo
Salento, trocken
0,2 l 5,20

Dornfelder
Rheinhessen, trocken/halbtrocken
0,2 l 5,30

Weinschorle

Weiß, Rot, Rosé / süß, sauer
0,25 l 3,90
0,50 l 5,90

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,90
Rinderkraftbrühe mit Brätspätzle 6,20

Vorspeis

Carpaccio vom Black Angus-Rinderfilet
mit Wildkräutersalat, gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen 12,90

Drei gebratene Riesengarnelen
an Wildkräutersalat, Salsa Verde
und Baguette 12,90

Hauptsach

Hausgemachte Krautkrapfen
mit abgeschmelzten Zwiebeln,
Speckstreifen und gemischtem
Salat 13,90

Käsespätzle
mit Bergkäse, abgeschmelzten Zwiebeln
und gemischtem Salat 14,50

Brauerschnitzel in der Treberkruste
vom Schweinerücken
wahlweise:
mit Pommes frites 14,90
mit Kartoffelsalat 14,90
mit Spätzle und Soße 14,90
mit Käsespätzle 16,40

mit Wildpreiselbeeren ..... + 1,50
als **gefülltes Schweineschnitzel** ..... + 3,00

Staudenpfanne
gebratene Schweinemedaillons
mit Käsespätzle, Krautkrapfen,
Kartoffelkrapfen und Gemüse 19,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit abgeschmelzten Zwiebeln
und Käsespätzle 25,50

Geschmortes Ochsenschäufele
mit Rotweinsoße, Semmelknödel
und Blaukraut 19,90

Steaks

Kräutersteak
vom Schweinerücken 300 g 14,50

Hähnchenbrust
in Kräutern der Provence 230 g 14,90

Rumpsteak vom Angus Rind 250 g 24,50

Filetsteak vom Angus Rind 230 g 30,90

Mr. Crabs meets Mrs. Beef
5 Riesengarnelen und Filetsteak
vom Angus Rind 230 g 37,90

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen Kartoffel-Kräuter-Baguette. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 4,00
Wedges mit Salsa 3,00
Gitterkartoffeln 3,50
Pommes frites 3,00
Kartoffelkroketten 3,00
Nudelkroketten 4,00
Butterspätzle 3,00
Käsespätzle 4,50
Speckbohnen 3,50
Frisches Marktgemüse 3,50
Grillgemüse 3,50

Soßen

Kräuterschmand 1,50
Champignonsoße 1,50
Pfeffersoße 1,50
Calvadosrahmsoße 1,50
Wildpreiselbeeren 1,50
Kräuterbutter 1,50

Rare	Außen angebraten, im Kern noch roh, 45 °C – 50 °C
Medium Rare	Im Kern noch blutig, 50 °C – 54 °C
Medium	Auf den Punkt gegart, im Kern rosa, 54 °C – 56 °C
Medium Well	Kern ist noch leicht rosa 56 °C – 60 °C
Well Done	Durchgebraten 60 °C+

Salat

Beilagensalat
verschiedene Salate 5,50

Großer Salatteller
verschiedene Salate mit Baguette 10,50
mit gebratener Hähnchenbrust in Kräutern
der Provence und Baguette 14,90

Salat-Bowl
Antipasti, mediterraner Nudelsalat, Blattsalat,
Kürbiskerne, Tomate, Kichererbsen, Kresse,
Kräuter-Schmand-Dip und Baguette

mit Kartoffel-Käse-Bällchen 15,50
mit gebratenen Rinderstreifen 17,50

Brotzeit

AB 18 UHR

Bayerischer Wurstsalat
mit roter Zwiebel und Landbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat
mit roter Zwiebel und Landbrot 10,90

Folienkartoffel
mit Kräuterschmand und
gemischtem Salat 9,50

Schweinefilet-Toast
mit Champignonrahmsoße 14,50

Gebackener Camenbert
auf Toastbrot mit Wildpreiselbeeren
und gemischtem Salat 11,50

Dessert

Unser kleines Dessert
eine Kugel Vanilleeis mit Sahnehaube und
frischem Espresso 4,90

Frische Apfelküchle
mit Zimt-Zucker, Walnusseis
und Sahne 8,90

Kaiserschmarrn
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Vanilleeis 9,50

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis
ohne Sahne 5,40
mit Sahne 5,90

Eisschokolade oder Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne 6,90

Eisbecher Nussknacker
Pistazien-, Walnuss-, Schokoladeneis und
Sahne 7,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 7,90

Kinder Eisbiene
zwei Kugeln Eis, bunt garniert 4,50

Unsere Eissorten
Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere,
Walnuss

Heiße Getränke

Espresso 2,60
Tasse Kaffee 2,80
Haferl Kaffee 4,50
Portion Kaffee 4,90
Cappuccino 3,50
Milchkaffee 3,90
Latte Macchiato 3,90
Tasse heiße Schokolade 4,00
Tasse hausgemachter Glühwein 4,50
Glas Tee, verschiedene Sorten 3,40

Unsere Teesorten
Darjeeling Royal, Rooibos Vanilla,
Grüntee Asia Superior Blatt,
Sommerbeeren, Pfefferminzblätter,
Kamillenblüten, Kräutergarten

Jetzt trink ma noch a Flascherl Wein!
Gerne bieten wir Ihnen ausgewählte
Flaschenweine an. Sprechen Sie uns an.

STAND 11/2023 / GESTALTUNG PFANDFREI DESIGNPROJEKT

Liebe Gäste,

in unserem Gasthof Goldener Adler verwöhnen wir Sie kulinarisch in der guten Stube und im Nebenzimmer, wo zusammengenommen etwa 110 Gäste Platz finden. Unsere Cocktail-Bar im Untergeschoss des Hauses lädt in ihren drei Räumen weitere 65 bis 70 Personen zum Verweilen ein. Hinreichend Möglichkeiten zur Einkehr bietet ferner unsere Sonnenterrasse und Radler, Wanderer und sonstige Ausflügler dürfen sich auch in unserem Biergarten wohlfühlen.

Im Laufe der Nachkriegsjahre hat sich unsere Tafernwirtschaft zu einem weithin bekannten Speiselokal entwickelt, auf dessen Karte der Gast von traditionell bayerisch-schwäbischer Kost bis hin zu saisonalen Spezialitäten nichts vermissen wird. Aber auch der Catering-Bereich bleibt bei uns nicht ausgespart.

Auf Wunsch können wir diesbezüglich bis zu 200 Personen bedienen.

Für Übernachtungsgäste stehen im Haus sechs moderne Zimmer zur Verfügung.

Ihre Familie Zott

Zur Geschichte

Das Haus, in dem sich unser Gasthof befindet, ist nachweislich bereits rund 600 Jahre alt. Früher als Taferne geführt, stand hier über die Jahrhunderte hinweg ein Beherbergungsbetrieb, der neben dem Tafernrecht auch die Rechte des Bäcker-, Brauer- und Metzgerhandwerks innehatte.

Es existiert eine lange Liste von Besitzern, wobei unsere Familie Zott das Haus schon bis heute am längsten geführt hat. In Familienbesitz – und seither haben wir es hier auch mit einer richtigen Gaststätte zu tun – ist das Gebäude bereits seit 1913. Von Ernst Zott, dem Urgroßvater des heutigen Inhabers, wurde der Geschäftsbetrieb über Hermann Zott und dessen gleichnamigen Sohn vor einigen Jahren an Frank Zott weitergereicht.

Jede Zott-Generation war und ist bestrebt, sich dem Trend der Zeit anzupassen und demzufolge auch Umbaumaßnahmen in Angriff zu nehmen. Die jüngste diesbezügliche Aktivität bildet die erst unlängst erfolgte großzügige Erweiterung der Küchenräumlichkeiten, was nicht nur zu einem angenehmeren Arbeitsklima beiträgt, sondern dank nunmehr modernster Technik auch dafür sorgt, dass der Gast hier in kulinarischer Hinsicht besser denn je verwöhnt werden kann.

86 COCKTAILBAR

GOLDENER Adler

Zott ZOTTCATERING

Für eine Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte gerne unser Personal.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Ihre Familie Zott

Verehrter Gast,
falls Sie eine Lebensmittelintoleranz haben, sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.