



Wohlfühlhotel · Tannheim · Tirol

# SCHWARZER ADLER

# Speisekarte

## Sommer 2022

---

+43 5675 6204 · +43 5675 6444 26  
@ office@schwarzer-adler.at

St. Nikolaus 1, 6675 Tannheim, Tirol, Austria  
www.schwarzer-adler.at

# Die Adler Gipfelküche

Unter dem Begriff „Gipfelküche“ verstehen wir die Verwendung von Lebensmitteln, welche in den Landstrichen rund um unsere Heimat, die Alpen, erzeugt werden.

Es sind unzählige kleine Erzeuger die uns beliefern.

Wir lassen Geschmackseinflüsse aus fünf angrenzenden Ländern in unsere Küchenphilosophie einfließen. So entsteht ein Bild auf unseren Tellern, das die Aromen dieser Welt aufleben lässt.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, viel Freude und neue Genusserfahrungen in unserem Hause.

# Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und/oder Laktose
- H Nüsse
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

# Vorspeisen

## **Tiroler Alpengarnelen und Schlutzkrapfen von Alpengarnelen**

€ 19,80

Garnelenschaum, fermentiertes Kraut  
mit Holunderblüten

(H, D, A)

---

## **Carpaccio vom Rinderfilet**

€ 18,00

marinierte Schwammerln,  
Kürbiskern-Pesto, gereifter Almblüten Käse,  
buttergebackenes Roggenbrot

(A, G, H, M)

---

## **Roulade vom geräucherten Alpenlachs und Bachforelle auch Lechaschau**

€ 16,80

eingelegtes Frühlingsgemüse, Buttermilch  
aus dem Allgäu, Dill-Öl

(D, G)

---

# Suppen

## **Kraftbrühe vom Almochsen**

mit Speckknödel oder Frittaten

(A, C, G, L, M)

€ 6,50

---

## **Suppe vom geräucherten Spiegelkarpfen**

Karpfenpflanzerl mit Safran vom Neusiedler See,  
Paprika, Gemüse

(D, A, G, C)

€ 8,80

---

## **Hühner Einmachsuppe mit Tiroler Rahm**

Bröselknödel, Erbsen, Salzzitrone

(GL)

€ 7,60

# Salate

## **Bunter Gartensalat**

mit Dill-Senf Dressing

(M, O)

€ 5,80

---

## **Adler's Vitalsalat**

Blattsalate, gebratenen Streifen  
vom Almochsen, Früchten und  
Kräuter dressing

(G, L)

€ 16,50

---

## **Salat von Wiesenkräutern**

Calamansi-Zitronen-Dressing,  
marinierts Frühlingsgemüse,  
geraspelter 16-monatiger Almblüten Bergkäse

(G, L)

€ 14,80

---

# Wirtshausküche

## Fiakergulasch

€ 18,80

Rinderwadfleisch, Debreziner, Spiegelei, Gurke  
Paprikaschmorsoße, hausgemachte Spätzle

(A, G, L)

---

## Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 23,50

in Butterschmalz gebraten, Petersilienkartoffeln,  
Preiselbeeren

(A, C, G)

---

## Zwiebelrostbraten vom Almochsen

€ 27,00

Käsespätzle, Bohnen im Speckmantel

(G, L, A)

---

## Filetsteak vom Almochsen

€ 39,00

Kräuterbutter, Kartoffelplätzchen,  
Bohnenbündchen

(G, N, O)

---

## Ab 2 Personen

### Altwiener Suppentopf oder Künstlersuppe

€ 19,50

pro Person

Schulterscherzerl, Freilandhuhn, Beinfleisch,  
Zunge vom Weidejungrind, Wurzelgemüse, Erbsen,  
Fadennudeln in der Brühe serviert, gezupfter Kren

(A, C, L, O)

# Hauptgerichte

**Gegrillte Rinderlende und Schweinefilet aus Tirol** € 29,00

gerührte Bio-Polenta mit altem Bergkäse,  
gedünstetes Bohnen-Cassoulette

(G)

---

**Brust und Keule vom Kärntner Landhuhn** € 21,00

frisches Gemüse, Soße vom Grünen Veltliner,  
Kräuter, Almkasnockerln

(A, C, G)

---

**Saiblingfilet von Tirolfisch in Halblechaschau** € 31,00

Soße vom schwarzer Senf, Mini Blattspinat,  
gerührte Bramata

(D, M)

---

# Vegetarisch

## **Geschnetzeltes von Soja** vegan

€ 15,50

in pikantem Kokossud,  
buntem Gemüse, Basmatireis

(D, F, G, L, N)

---

## **Spinatknödel**

€ 15,50

in brauner Butter geschwenkt,  
Gemüsewürfel, geriebener Bergkäse

(A, C, G, L, M, O)

---

## **Tannheimer Käsespätzle**

€ 15,50

mit Lechtaler Rohmilchkäse, Schmelzzwiebeln,  
bunt gemischter Blattsalat

(A, C, G, L, M)

---

# Brotzeit

## Adler´s Wurstsalat

Zwiebeln, Paprika, Gurke  
und Kräuter, Bauernbrot

(A, C, L, M, O)

€ 9,50

---

## Tiroler Brotzeitplatte

Bauernspeck, Landjäger, Bergkäse,  
eingelegtem Gemüse, Butter, Bauernbrot

(A, G, L, M)

€ 14,50

---

# Schwarzer Adler Klassiker

## auf Vorbestellung

(Wir bitten Sie, mindestens einen Tag im Voraus zu bestellen.)

### **Adler Fondue** (ab 2 Personen)

Filetstücke vom Rind, Huhn, Schwein, Garnelen, Edelfische aus Fluss und Meer, in der Kraftbrühe gegart, Folienkartoffeln, Krabbenbrot, Mischblattsalat an Sherry-Essig und Nussöl

(B, D, H, L, M)

**€ 42,00**  
pro Person

---

### **Fondue Chinoise** (ab 2 Personen)

Filetstücke vom Rind, Schwein, Kalb in der Kraftbrühe gegart, Folienkartoffeln, Knoblauchbrot, Blattsalate an Sherry-Essig und Nussöl

(B, D, H, L, M)

**€ 39,00**  
pro Person

# Schwarzer Adler Klassiker

## auf Vorbestellung

(Wir bitten Sie, mindestens einen Tag im Voraus zu bestellen.)

### Chateaubriand

(ab 2 Personen)

doppeltes Rinderfilet, in Butter geschwenktes  
Marktgemüse, geröstete Pilze, pikante Pfeffersauce,  
Kräuterbutter, Kartoffelgebäck

(A, C, G, L, M, O)

€ 42,00

pro Person

---

### 1 Ente

(ab 2 Personen)

mit Honig und Ingwer knusprig gebraten,  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

(C, G, L, O)

€ 22,90

pro Person

# Aus der Mehlspeisenküche

## Wachauer Marillenknödel

€ 7,80

in Butterbrösel gewälzt, Marillen-Röster

(A, C, G)

---

## Hausgemachter Tiroler Apfelstrudel

€ 5,80

mit Schlagobers oder Vanilleeis oder Vanillesauce

(A, C, G, O)

---

## Kaiserschmarren

€ 9,80

in Butter gebacken mit oder ohne Rosinen  
dazu Apfelmus oder Zwetschgen-Röster

(A, C, G)

---

## Eis im Windbeutel

**Windbeutel „Austria“** € 6,80  
mit Marillen-Röster  
(Marillen mit Vanille und Zimt abgeschmeckt)  
Vanilleeis und Schlagobers (A, C, G)

---

**Windbeutel „Burgenland“** € 6,80  
mit eingelegten Sauerkirschen,  
Kirsch- und Vanilleeis an Schlagobers (A, C, G)

---

**Windbeutel „Oma Hedwig“** € 6,80  
cremiger Eierlikör, Walnusseis, Schlagobers  
und Haselnusskrokant (A, C, G, H)

---

**Windbeutel „Wien“** € 6,80  
Schokoladeneis mit Mozartlikör  
an Schlagobers (A, C, G)

## Eis

**Gemischtes Eis** (3 Kugeln) € 4,50

---

**Gemischtes Eis** (3 Kugeln) mit Sahne € 5,00

---

**„Heiße Liebe“** € 6,50  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

# Lieferpartner der Adler Gipfelküche

Ein Auszug unserer zahlreichen Lieferanten aus der Region:

## **Käse**

Lechtaler Naturkaserei Sojer, Steeg

## **Öl/ Essig**

Bettina Lenz, Lauterach bei Bregenz

## **Fische**

Tirolfisch, Halblechau

Eisvogel, Kärnten

## **Fleisch und Wurst**

Metzgerei Kastner, Reutte

Krösswang Almochsen

Metzgerei Beck, Kleinwalsertal

## **Brot & Backwaren**

Dorfbäckerei, Lechaschau

## **Safran/Linsen**

Safranoleum Gewürz & Ölmühle, Weinviertel