

Adder

RESTAURANT & PIZZERIA

Adler

RESTAURANT & PIZZERIA

Herzlich Willkommen in unserem italienischen
Restaurant Adler!

Wir freuen uns, Sie in unserem kleinen Stück Italien´s begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von den Aromen und der Gastfreundschaft Italiens verzaubern. Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an traditionellen Gerichten, die mit frischen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit! Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Buon Appetito!

Aperitivo

APEROL SPRIZZ

Prosecco, Aperol, garniert mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone

6,90 €

LIMONCELLO SPRIZZ

Prosecco, Limoncello, garniert mit Eiswürfeln und Minze

6,90 €

LILLET WILD BERRY

Prosecco, Lillet, Wild Berry garniert mit gefrorenen Früchten

6,90 €

RAMAZOTTI ROSATO

Ramazotti Rosato, Tonic Water garniert mit Eiswürfeln und Limettenscheiben

6,90 €

Prosecco

ROSECCO FRIZZANTE DOC LA JARA

0,1l

7,50 €

FERRARI BRUT

0,1l

12,90 €

Antipasti - Tradizione Italiana

BRUSCHETTA geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl	8.00 €
VITELLO TONNATO dünne Kalbsscheiben mit Thunfischcreme	16.50 €
PROSCIUTTO E MELONE Parmaschinken mit Melone	17.50 €
COCKTAIL DI GAMBERETTI Krabbencocktail	17.50 €

Insalata

INSALATA MISTA gemischter Salat	7.50 €
CON GAMBERETTI gemischter Salat mit Garnelen	12.90 €
CON VITELLO gemischter Salat mit Kalbsstreifen	12.90 €
CON FRUTTA FRESCA gemischter Salat mit frischem Obst	11.50 €
CON TONNO gemischter Salat mit Thunfisch	11.50 €
POMODORO E CIPOLLA Tomatensalat mit roten Zwiebeln	8.90 €
CON SALMONE AFFUMICATO E CIPOLLA gemischter Salat mit Räucherlachs und Zwiebeln	13.90 €
CON FORMAGGI VARI gemischter Salat mit verschiedenen Käsesorten	12.90 €
RUCOLA, BURRATA E PUNTE DI FILETTO Rucolasalat mit Burrata und Rinderfiletstreifen	14.90 €

Antipasti - Highlights

CARPACCIO DI MANZO hauchdünnes Rinderfilet garniert mit Rucola und Parmesan	19.90	€
CARPACCIO DI ZUCCHINI hauchdünne Zucchinischeiben garniert mit Kirschtomaten und Burrata	18.90	€
TARTAR DI MANZO E AVOCADO feines Rindertartar auf Avocadocreme	20.90	€
TARTAR DI TONNO SASHIMI E PAPAYA Sashimi Thunfischtartar auf Papayacreme	20.90	€
CAPELANTE CON CREMA DI SALMONE GRATINATO Jakobsmuscheln in feiner Lachscreme mit Paniermehl überbacken	19.90	€
OSTRICHE Austern Stk.	6.50	€
ANTIPASTO MISTO X2 gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen (lassen sie sich überraschen)	29.80	€

Pasta

SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Olivenöl und Knoblauch	10,00 €
SPAGHETTI AL POMODORE in feiner Tomatensauce	10,50 €
SPAGHETTI BOLOGNESE in Bolognesesauce	12,50 €
SPAGHETTI CARBONARA mit Parmesan, Ei und gebratenem Speck	15,50 €
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten	17,50 €
RIGATONI AMATRICIANA in feiner Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	15,50 €
PENNE ARRABIATA in scharfer Tomatensauce	13,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs	16,50 €
LASAGNE AL FORNO Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Mozzarella	14,50 €
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI überbackene gefüllte Pasta mit Ricotta-Spinat	15,50 €

Pasta - Highlights

TAGLIOLINI AL LIMONE CON AVOCADO E TATAR DI GAMBERI frische Pasta mit Avocado - Garnelentatar in Zitronengeschmack	18,90 €
TAGLIOLINI NERI, COZZE E GAMBERI frische Pasta mit Muscheln und Garnelen in einer leichten Kirschtomatensauce	19,90 €
TAGLIOLINI BACON E BURRATA E PISTACCHIO frische Pasta mit Speck, Burrata und Pistazien in feiner Sahnesauce	19,90 €
PACCHERI TONNO E BURRATA frische Pasta mit Sashimi Thunfisch -Tatar und Burrata in einer feinen Kirschtomatensauce	19,90 €
PACCHERI PUNTE DI FILETTO E BUFALA frische Pasta mit Rinderfiletstreifen und Büffelmozzarella	19,90 €
STROZZAPRETI AL PESTO DI RUCOLA E NOCI frische Pasta mit Rucolapasta garniert mit Walnüssen	15,90 €
STROZZAPRETI INFERNO frische Pasta mit Kirschtomaten und Sardellen, Scharf	19,90 €
PAPPARDELLE AL SUGO DI AGNELLO E POMODORI SECCHI breite Bandnudeln mit Lammfiletstreifen und getrockneten Tomaten	19,90 €
PAPPARDELLE ZUCCHINI E GAMBERI breite Bandnudeln mit Zucchini und Garnelen	19,90 €

Pizza

MARGHERITA mit Tomatensauce und Mozzarella	9,50 €
SALAME mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	10,90 €
PROSCIUTTO mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	10,90 €
NAPOLI mit Tomatensauce, Sardellen und Karpfen	10,90 €
PROSCIUTTO E FUNGHI mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons	11,90 €
SALAME E FUNGHI mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons	11,90 €
DIAVOLA mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	12,90 €
TONNO mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	13,90 €
CALZONE mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons	13,90 €
QUATTRO STAGIONI mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Oliven und Champignons	14,90 €
CAPRICIOSA mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Peperoni und Champignons	14,90 €
VEGETARIANA mit Tomatensauce Mozzarella und saisonalem Gemüse	15,90 €
PARMA mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesansplittern und Rucola	16,90 €
FRUTTI DI MARE mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	16,90 €
QUATTRO FORMAGGI mit Mozzarella, Gorgonzola, Edamer und Parmesan	16,90 €
GAMBERETTI mit Tomatensauce, Mozzarella, Sahne, Schrimps und Rucola	16,90 €

Pinsa Romana

CAPRESE mit Mozzarella, Tomaten, Burrata und Basilikum	18,90 €
PARMA mit Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan, Rucola und Tomaten	18,90 €
ROASTBEEF mit Mozzarella, Roastbeef, Burrata und Tomaten	19,90 €
SALMONE mit Mozzarella, Sahne, Lachs, Tomaten und Rucola	19,90 €
CARBONARA mit Mozzarella, Speck, Ei und Parmesan	19,90 €
VERDURE mit Mozzarella und saisonalem Gemüse	19,90 €
SALSICCIA E PORCINI mit Mozzarella, Salsiccia und Steinpilzen	19,90 €
GORGONZOLLO E SPINACI mit Mozzarella, Gorgonzola, Spinat und Tomaten	19,90 €
RUSTICA mit Mozzarella, scharfer Salami, Champignons, Salsiccia und Zwiebeln	19,90 €
SPADA E MELANZANE mit Mozzarella, Aubergine und Schwertfisch-Carpaccio	19,90 €
GAMBERI E PISTACCIO mit Mozzarella, Garnelen, Pistazien und Tomaten	20,90 €
MONTANARO mit Mozzarella, Speck, Champignons und Edamer	19,90 €
CASAROCCIA mit Mozzarella, Sardellen, Tomaten, Kapern und Knoblauch	14,90 €
FUCOSA mit Mozzarella, Salsiccia, scharfer Salami und Chili	19,90 €

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN PIZZA UND PINSA?

Pizza ist ein klassisches italienisches Gericht, das aus runden, flachen Teigboden besteht, der mit Tomatensauce, Käse und verschiedenen Belägen belegt wird.

Pinsa ist eine neue Variante, die ihren Ursprung in Rom hat. Der Teig für Pinsa wird aus einer Mischung von verschiedenen Mehlsorten hergestellt, dies führt zu einer leichteren und luftigeren Textur. Die Zubereitung von Pinsa erfordert eine längere Ruhezeit des Teigs, dies führt zu einem besonderen Geschmack und einer knusprigen Kruste.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Hauptunterschied zwischen Pizza und Pinsa in der Teigzubereitung liegt.

Carne - Fleischgerichte

SCALOPPINA AI FUNGHI Kalbsrücken in feiner Champignonsauce	23.50 €
SALTIMBOCCA ALL ROMANA Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei	26.50 €
MILANESE paniertes Schnitzel vom Kalb	26.50 €

Pesce - Fischgerichte

CALAMARI ALLA GRIGLIA Calamarituben vom Grill	21.90 €
ORATA ALLA GRIGLIA Doradenfilet vom Grill	25.90 €

ZU JEDEM FLEISCH & FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL.
SALAT, POMMES, GEMÜSE ODER ROSMARINKARTOFFELN

Carne - Fleischgerichte - Highlights

FILETTO E CREMA DI PISTACCIO Black Angusfilet auf Pistaziencreme	35.90 €
FILETTO AL LAROLA Black Angusfilet im Speckmantel	34.90 €
FILETTO AL TARTUFO Black Angusfilet in feiner Trüffelcreme	36.90 €
RIB-EYE AL PEPE in Pfeffersauce	30.90 €
RIB-EYE AL GORGONZOLA in Gorgonzolasauce	30.90 €
RIB-EYE ALLA GRIGLIA vom Grill	29.90 €
T-BONE STEAK CA 500G gemischter Salat mit frischem Obst	43.50 €
DRY AGED PORTERHOUSE STEAK VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN CA. 1KG	89.00 €
DRY AGED TOMAHOWK VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN CA. 1KG	110.00 €

ZU JEDEM FLEISCH & FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL.
ROSMARINKARTOFFELN, WILD BROKKOLI, GRILLGEMÜSE, NUDELN, SALAT ODER POMMES.

Pesce - Fischgerichtegerichte - Highlights

CODA DI ROSPO IN UMIDO Seeteufel in feiner Weißweinsauce	34,90 €
CODA DI ROSPO SALTIMBOCCA gebratener Seeteufel in Butter-Salbei und Parmaschinken	35,90 €
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA Seezunge in Butter gebraten	36,90 €
SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA Wolfsbarsch in Weißweinsauce, Kirschtomaten, Kapern und Oliven	31,90 €
TONNO ALLA GRIGLIA Sashimi Thunfischsteak vom Grill	35,90 €
PESCE SPAOLA ALLA GRIGLIA SU CREMA DI SPINACI Schwertfisch vom Grill auf Spinatcreme	34,90 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA SU AVOCADO Riesengarnelen auf Avocadocreme	36,90 €

ZU JEDEM FLEISCH & FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE NACH WAHL.
ROSMARINKARTOFFELN, WILD BROKKOLI, GRILLGEMÜSE, NUDELN, SALAT ODER POMMES.

Dessert

AFFOGATO	6,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
PANNA COTTA	7,50 €
auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten	
TIRAMISÚ	8,00 €
italienisches Schichtdessert	
TORTINO AL CIOCCOLATO	8,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	

Warme Getränke

ESPRESSO	2,80 €
ESPRESSO DOPPIO	3,90 €
ESPRESSO DECAFINATO	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €
CAFÉ CREMA	3,00 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,00 €
TE IN VERSCHIEDENEN SORTEN	2,50 €

Getranke - Alkoholfrei - Säfte

AFRI COLA	0,33l	3,90	€
AFRI BLUNA ORANGE	0,33l	3,90	€
AFRI MEZZO MIX	0,33l	3,90	€
AFRI BLUNA ZITRONE	0,33l	3,90	€
AFRI COLA LIGHT	0,33l	3,90	€
ÜBELE APFELSAFT /-SCHORLE	0,3l	3,90	€
ÜBELE JOHANNISBEERE /-SCHORLE	0,3l	3,90	€
ÜBELE MARACUJA /-SCHORLE	0,3l	3,90	€
ÜBELE ORANGENSAFT /-SCHORLE	0,3l	3,90	€
TEINACHER MANGO-MARACUJA-ORANGE	0,33l	3,90	€
TEINACHER-JOHANNISBEER-HOLUNDER	0,33l	3,90	€
TEINACHER MINERALWASSER	0,25l	3,00	€
TEINACHER MINERALWASSER	0,75l	4,50	€
BITTER LEMON	0,2l	3,90	€
TONIC WATER	0,2l	3,90	€
BIO EIS TEE ZITRONE	0,33l	3,90	€

Bier vom Fass

HACKER PSCHORR MÜNCHENER HELL	0,5l	4,50	€
HACKER PSCHORR MÜNCHENER HELL	0,3l	3,50	€
PAULANER WEISSBIER	0,5l	4,50	€
PAULANER WEISSBIER	0,3l	3,50	€
RADLER	0,5l	4,50	€
RADLER	0,3l	3,50	€

Flaschenbier

PAULANER WEISSBIER KRISTALL	0,5l	4,50	€
PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	4,50	€
HACKER PSCHORR HELL ALKOHOLFREI	0,5l	4,50	€
FÜRSTENBERG PILS	0,33l	3,90	€

Offene Weine - Vino Bianco - Weißwein

FALANGHINA IGT	0,2l	7,90	€
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	0,2l	6,50	€
PINOT GRIGIO IGT	0,2l	6,90	€
CHARDONNAY IGT	0,2l	7,50	€
LUGANO	0,2l	8,50	€
SAUVIGNON	0,2l	7,00	€

Rosato - Roséwein

FRAPPATO ROSATO IGT	0,2l	6,90	€
---------------------	------	------	---

Vino Rosso - Rotwein

LAMBRUSCO EMILIA IGT	0,2l	5,90	€
PRIMITIVO IGT	0,2l	6,90	€
NERO D'AVOLA SICILIA DOC	0,2l	6,90	€
MONTEPULICIANO D'ABRUZZO DOC	0,2l	6,90	€
CHIANTI RISERVA DOCG	0,2l	7,00	€
NERELLO MASCALESE SICILIANE DOCG	0,2l	7,80	€

Rotwein - Weinliste

PRIMITIVO PUGLIA IGT PICCINI

35,00 €

Helle Kirsche, umhüllt von Schokolade und Nelken, Vanille und Kakaonoten. Lang anhaltender Abgang mit süßer Lakritze und Feigen

ONDA DEL TEMPO PUGLIA IGT AMASTUOLA

29,00 €

Vielschichtige Aromen von Brombeeren, Kirschen und Pflaumen verbinden sich mit dunkler Schokolade, Tabak und Pfeffer. Kräftig, ausgewogen und mit langem Abgang.

ROSSO DI MONTALCINO DOC VILLA AL CORTILE

35,00 €

Ein agiler, schlanker Sangivonese, lebendig und voller Energie, wie es für einen jungen Vertreter typisch ist. Rote Früchte dominieren das Aroma, begleitet von einem kraftvollen, trockenen Geschmack.

GARDA MARZEMINO DOC TREPIO CASELLO BONDONI

34,00 €

Sein Duft ist intensiv und reich an Noten von roten Früchten, balsamischen Anzeichen und Marmelade. Der Geschmack ist kraftvoll, sauber, vollmundig, rund, mit großer Struktur.

AMORE DELLA VSLPOLICELLA DOC SAN CASSIANO

75,00 €

Ein verführerisches Bukett aus Kirsche, Pflaume, Feige, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen druckvoll, elegant, mit fruchtigem Schmelz und einem langen, samtigen Nachhall.

BRUNELLO DI MONTALCINO ARGIANO

90,00 €

Im Duft vereinen sich reife Kirschen, Brombeeren und die wilde Kräutermischung der Macchia. Am Gaumen kommen fruchtige Aromen mit einem Hauch Wacholder und Lakritz hinzu.

ST. MAGDALENER SCHALLERHOF DOC CASTELFEDER

42,00 €

Der Wein duftet nach Schlehe, Preiselbeeren, Kirschen, Nelken und Marmeladen. Am Gaumen vollmundig, saftig, feinwürzig, mit zarten Bitternoten, seidiger Tectur und langem Nachhall.

Weißwein - Weinkarte

LUGANA CA DEL LAGO

35,00 €

Noten von Apfel, Banane und einer blühenden Blumenwiese. Ein bezaubernder Lugana.

VERNACCIA DI SAN GIMIGANO DOCG GEOGRAFICO

28,00 €

Frisch und aromatisch, mit Zitrusnoten, Äpfeln und floralen Nuancen, begeistert dieser Weißwein am Gaumen mit lebendiger Säure und elegantem Abgang.

BIANCO TOSCANA IGT VILLA ANTINORI

29,00 €

Strohgelber Wein mit zarten Blütenaromen, Bananen - Ananasnoten. Ausgewogener Geschmack mit mineralischem Finale.

SAUVIGNON BLANC IGT COLLAVINI

29,00 €

Dieser Sauvignon Blanc ist sortentypisch, frisch und fein strukturiert mit einem Bouquet von Salbei, Holunder und Tomate. Geschmacklich ist er rassig, fruchtig und mineralisch.

CHARDONAY GAUN IGT LAGEDER

36,00 €

Goldgelb und grünlich schimmernd, in der Nase mineralisch mit Feuerstein. Fein-cremiger Mund mit Aprikosennoten, Exotik, dichte, schmelzige Struktur, Elegante Salzigkeit und dennoch voller Power.

SAUVIGNON WINKL ALTO ADIGE DOC CANTINA TERLAN

57,00 €

Frisch und aromatisch, mit Noten von Stachelbeeren, exotischen Früchten und Holunderblüten, ist dieser Wein ein unvergesslicher Topwein. Am Gaumen lebendig, elegant und mit einem mineralischen abgang.

CIVITAS PECORINO IGP LUNARIA

35,00 €

Markanter Duft nach getrocknetem Apfel, Blüten und einem Hauch Kräuterlikör. Auch im Mund schön würzig, dabei saftig mit frischer, zitrusartiger Säure.