



# ZUM ADLER

SAS FOGADÓ

## HERZLICH WILLKOMMEN

...in unserem Restaurant „Zum Adler“ in Großwallstadt.

Mit dem „Adler“ erfüllen wir uns unseren Lebenstraum und bieten traditionelle ungarische Spezialitäten sowie einige Klassiker der gut bürgerlichen deutschen Küche an.

Genießen Sie in unserem Gasthaus ein paar schöne Stunden in harmonischer Atmosphäre, stoßen Sie mit Ihren Freunden und Kollegen in unserer Schwemme auf den Feierabend an oder lassen Sie den Abend mit einem leckeren, ungarischen Wein auf der Empore ausklingen.

In unseren fünf modernen Fremdenzimmern verschmelzen sowohl der alte historische Charme von 1588 als auch ein hochmodernes Design, bei dem wir auch mit liebevollen Details die Verbindung zu unserem geliebten Villány herstellen konnten. Denn all unsere Weine stammen aus dem wunderschönen Villány, einer Kleinstadt im Komitat Baranya in Süd-Ungarn.

Im Jahr 2000 bauten wir in Ungarn einen Weinkeller mit Kellerhaus und gründeten die Firma „Daffy-Pince“. In den nächsten Jahren erwarben wir verschiedene Weinberge in Villány und seit dem Jahr 2017 stammen alle Trauben für unsere Weine aus unserem eigenen Weingarten.

In Ungarns südlichem Weinanbaugebiet wurden früher überwiegend die roten Rebsorten Blaufränkisch sowie Oporto und Kadarka angebaut. Heute sind es im zunehmenden Maße die internationalen Sorten wie Cabernet und Merlot sowie bei den Weißweinen die Sorten Chardonnay und Welschriesling („Olaszrizling“).

Bei Fragen zu unserem Weinanbau stehen wir Ihnen gerne Rede und Antwort.  
Alle Weine können in Flaschenform bei uns erworben werden.

Lassen Sie uns gemeinsam, nach den zerrenden letzten Jahren,  
ein neuer Anlaufpunkt und ein neues Traditionsgasthaus in Großwallstadt werden!

*Moni & Daffy*

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Freitag von 11:30 bis 23:00 Uhr | Samstag von 14:00 bis 23:00 Uhr | Sonntag von 11:30 bis 23:00 Uhr

tägliche Mittagskarte von 14:00 bis 16:30 Uhr

Gasthaus Zum Adler | Hauptstraße 15 | 63868 Großwallstadt | Tel.: 06022 5081908

# ZUM ADLER

SAS FOGADÒ

## SUPPE

Tagessuppe 5,50 €

## SALAT / VORSPEISEN

Gourmetsalat mit Schafskäse 11,50 €

Gourmetsalat mit Hähnchen 13,50 €

Gegrillte Peperoni – eingelegt in Öl und Knoblauch, dazu Baguette 6,50 €

Ofen-Schafskäse in Öl mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Baguette 7,80 €

## VESPER KALT

Kochkäse mit Butter, Zwiebeln und frischem Bauernbrot 7,50 €

## VESPER WARM

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet, dazu Baguette 8,50 €

1 Paar Bratwürste mit dunkler Soße und Kraut, dazu frisches Bauernbrot 10,50 €

## VEGETARISCHES HIGHLIGHT

Veggieburger mit Gemüsepatty, dazu Süßkartoffelpommes 12,90 €

## UNGARISCHE KLASSIKER

Pörkölt – Rindergulasch mit Baguette 13,50 €

Töltött káposzta (pikant) – Krautwickel mit Baguette 13,50 €

Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?  
Sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne eine fachliche Auskunft.

# ZUM ADLER

## SAS FOGADÒ

### SCHNITZEL

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone 15,50 €
- Schnitzel „Lecso“ (pikant) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten 16,50 €
- Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Pilzen 16,50 €
- Schnitzel „Odenwald“ mit Kochkäse 16,50 €

### WEITERE FLEISCHGERICHTE

- „Adler-Burger“ vom Simmentaler Rind (200g) 14,90 €
- Rumpsteak „Lecso“ (250g) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten 24,00 €
- Rumpsteak „Natur“ (250g) mit Kräuterbutter 24,00 €

Alle Fleischgerichte wahlweise mit Pommes, Röstis, Krokettten oder Bratkartoffeln sowie mit Beilagensalat.

### FISCH

- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet, dazu Baguette 12,50 €
- Lachsfilet mit Kräutersoße und Bandnudeln 18,50 €
- Rotbarsch (paniert oder natur) mit Kartoffelsalat 16,50 €

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Spätzle mit dunkler Soße 3,50 €
- Rösti mit Apfelmus 5,00 €
- Kinderschnitzel mit Pommes 9,50 €
- Eine Bratwurst mit dunkler Soße, dazu Pommes 7,00 €

### DESSERT

- Palatschinken mit Quark, Nutella oder hausgemachter Erdbeermarmelade 5,50 €
- gem. Eis mit frischen Früchten und Sahne 6,50 €
- Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?  
Sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne eine fachliche Auskunft.

# ZUM ADLER

SAS FOGADÒ

## WIE WÄRE ES MIT EINEM APERITIF?

Secco 0,1l **2,50 €**

Aperol Spritz 0,2l **5,50 €**

Moët Chandon Garden Spritz 0,2l **7,50 €**

Grace O`Malley Gin Tonic 0,2l **5,80 €**

## OFFENE WEINE

(alle trocken)

Olaszrizling 2021 (Weiß)

Weingut Daffy Pince (12,5 vol. % fruchtig)

0,1l **2,00 €** | 0,2l **3,50 €** | 0,75l Flasche **12,50 €**

Rosé Cuvée 2019 (Rosé)

Weingut Daffy Pince (12,5 vol. % frischer Sommerwein)

0,1l **2,20 €** | 0,2l **4,00 €** | 0,75l Flasche **14,50 €**

Oporto 2020 (Rot)

Weingut Daffy Pince (11 vol. % Villany's Klassiker)

0,1l **2,20 €** | 0,2l **4,00 €** | 0,75l Flasche **14,50 €**

Merlot 2011 (Rot)

Weingut Daffy Pince (12 vol. % ausbalancierter, mittelschwerer Körper)

0,1l **2,50 €** | 0,2l **4,50 €** | 0,75l Flasche **15,00 €**

Ronja Cuvée (Rot)

Weingut Daffy Pince (13,5 vol. % Tochter des Hauses)

0,1l **3,00 €** | 0,2l **5,50 €** | 0,75l Flasche **20,50 €**

Vicanus 2015 (Rot)

Weingut Daffy Pince (13,5 vol. % kräftiger Cuvée aus drei Franzosen)

0,1l **3,00 €** | 0,2l **5,50 €** | 0,75l Flasche **20,50 €**

Carbanet Franc 2015 (Rot)

Weingut Daffy Pince (14 vol. % trockener Cuvée mit leichter Barrique Note)

0,1l **3,00 €** | 0,2l **5,50 €** | 0,75l Flasche **20,50 €**

## WEINSCHORLE

Weinschorle (Weiß, Rosé oder Rot) 0,2l **2,50 €** | 0,5l **4,50 €**

## APFELWEIN

Apfelwein 0,25l **1,80 €** | 0,5l **3,00 €**

Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?  
Sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne eine fachliche Auskunft.

# ZUM ADLER

## SAS FOGADÒ

### MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Einfach herrlich frisch.

Sodenthaler Wasser spritzig oder still	0,5l	3,50 €
Tafelwasser spritzig oder still	0,75l	4,00 €
Cola	0,5l	3,80 €
Flötzingler Spezi	0,5l	3,80 €
Flötzingler Limo gelb	0,5l	3,80 €
Hendrick's Tonic Water	0,2l	2,50 €

### SÄFTE

Fruchtig lecker.

Kuhn's Apfelsaftschorle	0,5l	3,80 €
Kuhn's Johannisbeersaftschorle	0,5l	3,80 €
Kuhn's Apfel-Mangosaftschorle	0,5l	3,80 €
Trade Island Iced Tea (Pfirsich oder Zitrone)	0,33l	3,50 €

### HEISSGETRÄNKE

Wärmt von innen.

Caffè Crema	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Flat White	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tasse Tee ( <i>versch. Sorten</i> )	2,50 €

### BIERE

Frisch gezapft vom Fass oder ausgeschenkt aus der Flasche.

Flötzingler Hell	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,90 €
Flötzingler Hefe hell	0,3l	2,70 €
	0,5l	4,00 €
Himmelthaler Helles	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,90 €
Himmelthaler Radler	0,3l	2,60 €
	0,5l	4,00 €
Flötzingler Russ	0,3l	2,60 €
	0,5l	4,00 €
Andechser Hefe Hell (Flasche)	0,5l	3,80 €
Flötzingler Hefe alkoholfrei (Flasche)	0,5l	3,80 €
Flötzingler Hell alkoholfrei (Flasche)	0,5l	3,80 €

### DESTILLATE

Hochprozentiges ausgeschenkt in 2cl oder 4cl

Obstbrände			
Williams Christ	2 cl	3,00 €	
Mirabelle	2 cl	3,00 €	
Ungarischer Schnaps	2 cl	2,50 €	
Scheibel Apricot Brandy	2 cl	6,50 €	

#### Whisky

Ardbeg 10 Jahre	2 cl	5,00 €	4 cl	9,00 €
Laphroaig 10 Jahre	2 cl	4,50 €	4 cl	8,00 €
Dalwhinnie 15 Jahre	2 cl	4,50 €	4 cl	8,00 €
Oban	2 cl	5,00 €	4 cl	9,00 €
Ardnamurchan	2 cl	5,00 €	4 cl	9,00 €

...und noch mehr

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Van Gogh Espresso Vodka	2 cl	3,00 €
Don Papa Rum	2 cl	5,00 €
Ron Zacapa 23	2 cl	5,00 €

Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?  
Sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne eine fachliche Auskunft.