

APERITIF-

Was Feines zu Beginn

<i>Glas Prosecco Zonin extra brut</i>		<i>Euro 3,90</i>
<i>Glas Prosecco mit Aperol⁽²⁾</i>		<i>Euro 4,50</i>
<i>Glas Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>		<i>Euro 4,20</i>
<i>Martini bianco, rosso, dry</i>	<i>5cl</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Campari Soda/Orange⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>Euro 4,80</i>



SÜDTIROLER SPECK-

Aus der Räucherküche Matha aus Kaltern

<i>Südtiroler Speck, fein geschnitten⁽³⁾</i>	<i>Euro 7,40</i>
<i>Südtiroler Speck am Brettl⁽³⁾</i>	<i>Euro 7,40</i>
<i>Kaminwurzeln mit Gewürzgurke</i>	<i>Euro 4,50</i>
<u><i>Südtiroler Jausenbrett l (Marende)</i></u>	
<i>Südtiroler Speck am Brett l⁽³⁾, Kaminwurzeln und Bergkäse (Laktose)</i>	<i>Euro 9,80</i>

*Zu unseren Vespern reichen wir Ihnen dunkles
Roggen-Sauerteigbrot und Schüttelbrot (Gluten)*

(1) Mit Farbstoff (2) mit Chinin (3) mit Nitritpökelsalz

VORSPEISEN-

Appetit auf mehr

<i>Blattsalate mit gebratenen Champignons an Balsamicodressing</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Südtiroler Speck, fein geschnitten, auf Blattsalaten mit Balsamicodressing, dazu Schüttelbrot <small>(gluten)</small></i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Südtiroler Nocken-Duett (Spinat- und Kasnocken) mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan <small>(Ei, Gluten, Laktose)</small></i>	<i>Euro 5,70</i>

Ein SÜPPCHEN

in Ehren, kann niemand verwehren

<i>Speckknödel in der Suppe <small>(Ei, Gluten, Sellerie)</small></i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Fritattensuppe <small>(Gluten, Laktose, Sellerie)</small></i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Leberspätzlesuppe <small>(Sellerie, Gluten, Ei)</small></i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen <small>(Sellerie, Gluten, Ei)</small></i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Tiroler Schwarzbrotssuppe, mit Eigelb und gerösteten Zwiebeln <small>(Ei, Gluten, Sellerie)</small></i>	<i>Euro 4,80</i>
<i>Steinpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen <small>(Laktose)</small></i>	<i>Euro 4,80</i>

Einen Salat -

als treuer Begleiter

<i>Gemischter Salat der Saison <small>(Laktose)</small></i>	<i>Euro 3,90</i>
<i>Mit Joghurtdressing marinierter Blattsalat <small>(Laktose)</small></i>	<i>Euro 3,60</i>
<i>Südtiroler Weißkrautsalat mit Speck</i>	<i>Euro 3,50</i>

Fleisch, Geflügel und Fisch aus Pfanne, Topf und Bräter



Adler-Töpfele:

Drei Schweinefilets verschieden zubereitet in
Champignonrahmsoße mit hausgemachten Spätzle (Ei, Gluten, Laktose) Euro 14,90

Tiroler Pfännle:

Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahmsoße,
mit gebratenen Speckstreifen auf Parmesanspätzle (Ei, Gluten, Laktose) Euro 14,90

Südtiroler Zwiebelrostbraten mit gebratenen Speckstreifen
und Bratkartoffeln (Gluten) Euro 19,80

„Bozner Bauerngröstl“ mit Bratkartoffeln, Rindfleischstreifen,
Gemüse, Zwiebeln und Spiegelei (Ei, Gluten) Euro 14,80

Bergschnitzel gefüllt mit Bergkäse und Südtiroler Speck,
dazu Pommes frites (Ei, Laktose, Gluten) Euro 13,80

Putengeschnetzeltes in Weißburgundersoße mit Champignons
und Kartoffelrösti (Laktose) Euro 13,90

Überetscher Wurzelfleisch mit Gemüsestreifen, Meerrettich
und Petersilienkartoffeln (Sellerie) Euro 13,80

Junge Rinderleber, geschnetzelt, in Balsamico- Lagreinersoße
mit Bratkartoffeln (Gluten) Euro 11,80

Zanderfilet in Butter und Salbei gebraten mit Salzkartoffeln
und Grillgemüse (Fisch, Gluten,) Euro 18,90

KNÖDEL, NOCKEN, NUDEL, PLENTEN

Sind die vier Tiroler Elementen

Sagt eine alte Tiroler Volksweisheit



- Schlutzkrapfen (mit Spinat gefüllte Nudelteigtaschen aus Weizen- und Roggenmehl) mit Butter und geriebenem Parmesan (Gluten, Laktose) Euro 8,50*
- Südtiroler Knödel-Tris (Spinat-, Käs- und Speckknödel) mit Steinpilzsoße (Ei, Gluten, Laktose) Euro 10,80*
- Vegetarisches Tris mit Käs- und Spinatnocken und Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan (Ei, Laktose, Gluten) Euro 10,80*
- Spinatnocken mit feiner Steinpilzsoße (Ei, Laktose, Gluten) Euro 10,80*
- Kasspatzlen nach Bergbauern Art mit original Bergkäse zubereitet, Röstzwiebeln und Blattsalate an Joghurtdressing (Ei, Laktose, Gluten) Euro 10,80*

Aus unserer **MAULTASCHEN**-Kuchl- *hausgemacht*

- Maultaschen geröstet mit Zwiebeln und Bratensoße, dazu ein gemischter Salat (Gluten, Ei, Laktose) Euro 9,80*
- Maultaschen nach „Sennerinnen Art“ mit Rahmchampignons und Emmentaler Käse überbacken, dazu gemischter Salat (Gluten, Laktose, Ei) Euro 10,80*
- Maultaschen nach „Tiroler Art“ mit Speck, Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken, dazu gemischter Salat (Gluten, Laktose, Ei) Euro 10,80*

„Alla italiana“-die große Leidenschaft Pizza- aus Südtirol

<i>Tiroler Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Kaminwurzeln und Zwiebeln</i> (Gluten, Laktose)	<i>Euro 9,50</i>
<i>Teufelspizza (Pizza Diavola) Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Paprika</i> (Gluten, Laktose)	<i>Euro 9,50</i>
<i>Pizza Margaritha Mit Tomaten und Mozzarella</i> (Gluten, Laktose)	<i>Euro 6,90</i>

Bunte Salatvariationen- Vital und Gesund

<i>Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen</i> (Laktose)	<i>Euro 10,80</i>
<i>Bunte Salatplatte mit Kartoffel-Frischkäsetaschen</i> (Laktose)	<i>Euro 10,80</i>
<i>Speckknödeln mit Butter und Semmelbröseln auf Blattsalaten mit Joghurtdressing</i> (Ei, Laktose, Gluten)	<i>Euro 9,80</i>
<i>Bunte Salatplatte mit Südtiroler Speck und Bergkäse</i> (Laktose)	<i>Euro 10,80</i>

Ein Herz für KINDER

<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Spätzle mit Soß´</i> (Ei, Gluten)	<i>Euro 3,80</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i> (Ei, Gluten)	<i>Euro 6,80</i>
<i>Kleine Pizza Margaritha</i> (Laktose, Gluten)	<i>Euro 4,90</i>
<i>Räuber Hotzenplotz für Kinder bis 6 Jahre Ein Teller Spätzle mit Soß´ und den Rest klast Du bei Deinen Eltern</i> (Gluten, Ei)	<i>Koscht nix!</i>

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
<i>Tafelwasser</i>	2,40 €	3,10 €
<i>Libella Zitronenlimo</i>	2,40 €	3,10 €
<i>Afri Cola</i> (1) (3) (4)	2,60 €	3,20 €
<i>Bluna</i> (1) (4)	2,60 €	3,20 €
<i>Spezi</i> (1)(3)(4)	2,60 €	3,20 €
<i>Cola light</i> (1),(3), ((4), 5)	2,60 €	3,20 €
<i>Apfelschorle</i>	2,60 €	3,20 €
<i>Apfelsaft</i>	2,80 €	3,80 €
<i>Orangenschorle</i>	2,60 €	3,30 €
<i>Orangensaft</i>	2,90 €	3,90 €
<i>Traubensaftschorle</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Traubensaft</i>	2,90 €	3,90 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	2,80 €	3,60 €
<i>Johannisbeernektar</i>	2,80 €	3,90 €
<i>Teinacher Medium Gourmet</i>	0,75l	4,50 €
<i>Teinacher Still Gourmet</i>	0,75l	4,50 €
<i>Maracuja-Sprizz Burkhardt</i>	0,3l	3,00 €
<i>Almdudler Kräuterlimo</i> (1)(4)	0,35l	3,00 €
<i>Vio Schorle Bio Rhabarber</i>	0,3l	3,00 €

Vio Schorle ist ein biologisches Saftschorle aus heimischen Früchten mit mindestens 65% Direktsaft.

(1) Mit Farbstoff (3) coffeinhaltig (4) mit Säuerungsmittel (5) Süßstoffe Aspartam)

Biere (Gluten)

Biere vom Fass:

<i>Gold Ochsen Original</i>	0,3l	2,60 €
<i>Gold Ochsen Original</i>	0,5l	3,20 €
<i>Radler</i>	0,3l	2,60 €
<i>Radler</i>	0,5l	3,20 €
<i>Gold Ochsen Kellerbier, naturtrüb</i>	0,3l	2,70 €
<i>Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb</i>	0,5l	3,30 €
<i>König Ludwig Hefeweizen</i>	0,3l	2,80 €
<i>König Ludwig Hefeweizen</i>	0,5l	3,30 €
<i>Cola-Weizen</i> ⁽¹⁾ ⁽³⁾	0,5l	3,30 €
<i>Russenhalbe</i>	0,5l	3,30 €

Flaschenbiere:

<i>Gold Ochsen Kristallweizen</i>	0,5l	3,30 €
<i>Gold Ochsen Leichte Weiße</i>	0,5l	3,30 €
<i>Gold Ochsen Dunkle Weiße</i>	0,5l	3,30 €
<i>Gold Ochsen Kellerweizen</i>	0,5l	3,30 €
<i>Gold Ochsen Alkoholfreies Bier</i>	0,33l	2,60 €
<i>Paulaner Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l	3,30 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33l	2,60 €
<i>König Ludwig Dunkel</i>	0,5l	3,30 €

(1) Mit Farbstoff (3) mit Coffein



*Liebe Gäste und Freunde des Hauses,
und die die es noch werden möchten,*

Wir, das Adler-Team möchten Ihnen in unseren historischen Gemäuern, dem einstigen österreichischen Hochzollamts, ein Stück Tiroler, besser gesagt Südtiroler Gastlichkeit vermitteln.

Frische, qualitativ hochwertige Produkte, nach traditionellen Rezepturen liebevoll zubereitet, bilden das Herz unseres Konzepts.

Die stilvolle Speckstube, ein gemütliches Gastzimmer, und unser idyllischer Sommergarten, sind der Rahmen dieser sprichwörtlichen Gastlichkeit.

Unser „Schmuckstüble“, der restaurierte Gewölbe-Weinkeller, bietet Ihnen als „Winzerstüberl“ - Ambiente pur- für Ihr Fest in einer urigen Atmosphäre..

„Immer wieder was los in der Speckstube...“, ob regelmäßige Weindegustationen mit verschiedenen Themen, oder Hüttenabende mit Musik, auch „Aufspiel'n bei der Wirtin“ genannt, Musikabende im Biergarten ... Näheres erfahren Sie auch auf unserer Internetseite, oder fragen Sie einfach nach, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und somit ein Stück Südtirol in nächster Nähe gefunden haben.

*Tanja Schmid mit Team
Gasthaus Adler
Südtiroler Speckstube
Neuhauser Str. 4, 89291 Holzheim
Tel. 07302-5234 Fax, 07302-920990
Email. tanja.schmid@adler-holzheim.de
www.adler-holzheim.de*

Geänderte Öffnungszeiten:

Ganzjährig: Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertag von 11.00 bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr geöffnet

Im Sommer haben wir bei schönem Wetter Sonn- und Feiertags durchgehend geöffnet.

(Warme Küche bis 14 Uhr und ab 17 Uhr wieder)