

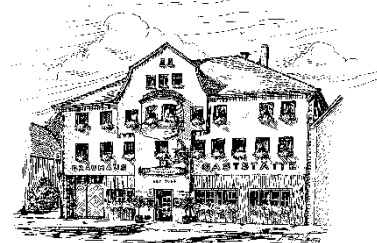
Adlerbräu Haus-Spezialitäten

Aufgeschmalzte **Kartoffelsuppe** 6,50

Seit 450 Jahren Haus der Gastlichkeit

Fränkische **Hochzeitssuppe** 6,80

Gunzenhäuser **Bratwurst-Gröstl**
nach Braumeister Art 18,20



Der Tradition verpflichtet

Fränkisches **Winzersteak**

Schweinehalssteak mit Weintrauben u. Nüssen dazu Bratkartoffeln 20,20

Putenbrustfilet Bamberger Art

mit Birne, Meerrettich_{2,3} und Blauschimmelkäse überbacken auf Rahmnudeln 23,50

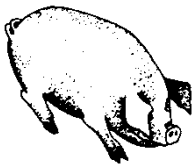
Markgrafenschnitzel mit feiner Champignonsoße, dazu Spätzle 20,20

Schweinerückensteak Knoblauchsland, dazu Bratkartoffeln 20,20



Bierbrauersteak

saftiges Schweinehalssteak mit Kräutern gegrillt, dazu Bratkartoffeln 20,20



Adler-Topf

Schweinelendchen mit feiner Champignonsoße, dazu Spätzle 26,70

Bierkutscherpfanne, verschiedene Medaillons in feiner Biersoße, dazu Schupfnudeln 27,40

Gepökelte **Rinderzunge**₆ in Bockbiersoße, dazu Kartoffeln 19,30

Fränkisches **Krenfleisch** gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße₇, dazu Kartoffeln 20,30



Wildspezialitäten aus heimischer Jagd



Wildschweinbraten, dazu böhmische Knödel und Preiselbeeren 25,70

Rehbraten in Wacholderrahm, dazu Knödel_{1,2} und Preiselbeeren 26,70

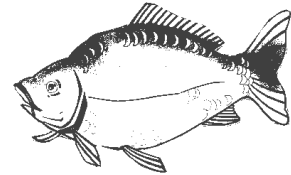
Karpfen, eine Spezialität aus Franken frisch aus unserem Bassin

Fränkischer Karpfen

gebacken, dazu Kartoffelsalat und Blattsalate 26,50

oder

blau, mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalate 26,50



Unsere Weinempfehlung: **Müller-Thurgau Nordheimer Vögelein**
Franken trockener Qualitätswein 4,

Weingut am Vögelein

0,25 Ltr. 6,30



Vegetarische Speisen und leichte Salatgerichte

➤ Vegane **Rote-Beete- u. Gemüsepufer** mit Karotten-Pastinaken-Pommes 17,60

➤ **Maultaschen** in kräftiger Brühe, gefüllt mit feinem Ratatouille 15,20

➤ **Tomaten-Zucchini-Gratin**, dazu Kartoffeln 16,00

➤ Gebackene **Champignons** auf Salaten 18,70

➤ Frische **Champignons** in Kräuterrahm gegart, dazu Semmelknödel 19,20

➤ Allgäuer **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln 15,40

➤ **Salatteller mit marinierten Brezenknödel**

in Balsamico-Apfel-Dressing, dazu Baguette 16,70

Italienischer Salat mit Thunfisch 17,80

Gegrillte **Lachsstreifen** auf knackigen Salaten 22,60

Schlanker Teller, Putensteak mit gebratener Ananas und bunten Salaten 20,20

Gebackene **Putenbrusthäppchen** mit pikanter Soße auf frischen Salaten 20,20

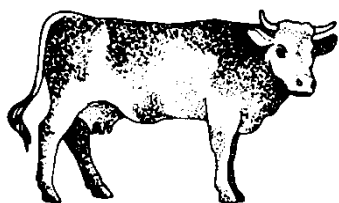
Räucherlachs auf Kartoffelpfannkuchen an Salatbouquet 17,20

➤ vegetarische oder vegane Gerichte



Aus der internationalen Küche

Putenspieß Florida, zartes Putenfleisch mit Früchten auf Curryreis 23,50



Rumpsteak vom Grill, mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites 27,30

Altfränkisches **Rinderrückensteak** mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln 27,30

Forelle Müllerin dazu Petersilienkartoffeln 23,50

Gedünstetes **Lachsfilet** mit Krabben, dazu Reis 25,70



Schweinelendchen in Pfefferrahm, dazu Schupfnudeln 26,60



Schweineschnitzel Wiener Art
dazu Kartoffelsalat 18,10

Cordon bleu vom Schwein
mit Schinken u. Käse gefüllt, dazu Pommes frites 21,70



extra Beilagen und Salat zu den Hauptgerichten

Leckerer **Karottengemüse** 6,10

besonders zu empfehlen zu unserem fränkischen Winzersteak, dem traditionellen Krenfleisch oder der Rinderzunge



Bohnen mit Speck und Zwiebeln 6,10

besonders zu empfehlen zu allen unseren Lammgerichten oder zu der leckeren Bierkutscherpfanne

Bunter **Beilagensalat** 6,70

die notwendigen Vitamine für eine erlebnisreiche Zeit im Fränkischen Seenland

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch
auch als Senioren-Portion
3,30 Abschlag für Gerichte ab 16,50 ansonsten 2,20

Für den kleinen Hunger



- Bayerische **Leberknödelsuppe** 8,30
- Fränkischer **Bauernschinken** mit Gurke^{1,3}, Brot und Butter 14,00
- Schweinskopfsülze** mit Bratkartoffeln 14,00
- Zwei fränkische **Bratwürste**₆ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat 13,30
- Zwei **„blaue Zipfel“**₆ mit viel Zwiebeln, dazu Brot 13,30
- Warmer **Leberkäs** mit Kartoffelsalat 14,10

Braumeister-Toast mit Schinken^{2,6}, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken 14,10

Braumeister-Platte deftige fränkische Brotzeitplatte 17,00

Wir kochen für unsere kleinen Gäste

Unser familienfreundliches Angebot nur für Kinder



- Backerbsensuppe** 5,30
- Flädlesuppe** mit Pfannkuchenstreifen 5,30
- Pommes frites** mit Ketchup^{1,5} 5,60
- Hausgemachte **Spätzle** mit Rahmsauce 5,60
- Bambini-Teller **Spaghetti** Bolognese 10,60

Piratenmahlzeit Fischstäbchen mit Kartoffelsalat 11,70

kleiner Dino-Teller Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} 12,50

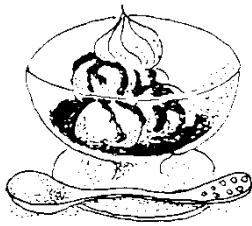
Entdeckerschmaus Hähnchen-Cordon-bleu^{1,5} mit Pommes frites und Ketchup 12,70

Kindereis (eine Kugel Eis mit Sahnetupfer) 2,80

Räuber-Teller Ein Teller, Besteck und Serviette
das Essen klaust du bei Papa oder Mama 0,00



etwas Süßes zum Abschluss



Gemischtes Eis mit Sahne 8,10

Eiskaffee 7,20

Eisschokolade 7,20

Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne 7,20

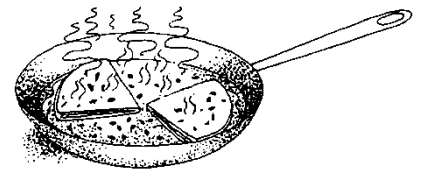
mit heißen Himbeeren 8,20

mit Rumtopf-Früchten 8,60

Adlerbräu-Becher der besondere Eisbecher 10,50

Gefüllter **Pfannkuchen** mit Schokoladensauce 6,70

Pfannkuchen altfränkisch gefüllt 8,30



Fränkische **Apfelküchle** im Bierteig mit Zimtucker, dazu Vanille-Eis 9,50

Zum Genießen, Edelbrände aus der Destillerie Lantenhammer

| | | |
|---|------|------|
| Lantenhammer Wurzhüttengeist | 2 cl | 9,40 |
| Lantenhammer Marillen-Brand | 2 cl | 8,10 |
| Lantenhammer Rote Williams Brand | 2 cl | 7,50 |

Entdecken Sie viele weitere leckere Edelbrände in unserer Getränkekarte

Chronik des



In Grund- und Steuerbücher der Stadt Gunzenhausen ist schon im Jahre 1564 der „Goldene Adler“ als Gasthaus mit Braurechten erwähnt und ist somit der älteste noch existierende Gasthof der Stadt.

| | |
|---------------|---|
| 1564-1596 | Endres Zirl, Bierbrauer und Bürgermeister |
| 1596-1602 | nach seinem Tode dessen Witwe Anna, geb. Hurter |
| 1602-1630 | Georg Kaiser und dessen Frau, Metzgerseheleute |
| 1630-1673 | ihr Sohn Leonhard Kaiser, nach seinem Tode heiratete die Witwe |
| 1673-1712 | Andreas Bock aus Euttenau, Bierbrauer und Bürgermeister |
| 1712-1745 | Johann Martin Späth aus Dittenheim. Nach ihm sein Sohn |
| 1745-1779 | Johann Späth, Bierbrauer und Bürgermeister |
| 1779-1814 | Georg Konrad Röschel aus Sickersheim heiratete die Tochter des vorigen. Er war Bierbrauer und Bürgermeister |
| 1814-1841 | sein Sohn Paul Röschel |
| 1841-1851 | dessen Witwe Maria Margarete, geb. Amesöder aus Pfofeld |
| 1851-1868 | ihr Sohn Friedrich Röschel, Bierbrauer |
| 1868-1898 | Leonhard Müller und dessen Ehefrau, Bierbrauerseheleute aus Ansbach Karl Müller und dessen Ehefrau Christiana, geb. Prosiegel. Er vergrößerte 1904 die Adler-Brauerei und lenkte den Betrieb durch die Wirren der beiden Weltkriege |
| 1951-1978 | Karl Theodor Müller und seine Frau Luise, geb. Buck aus Lindau. |
| Seit 1980 | führte ihr Sohn Gerhard Müller mit seiner Frau Edeltraud, geb. Habermeyer den gastronomischen Teil des Betriebs. |
| 1996 | gründeten sie mit ihren Kindern die Hotel Adlerbräu GmbH & Co KG – in Anlehnung an den vormaligen Namen der Brauerei Adlerbräu. |
| 1998/1999 | Abbruch der Brauerei und grundlegende Renovierung des traditionsreichen Gasthofs. |
| 2005 | Erweiterung des Stammhauses durch einen Anbau mit 14 Zimmern und einem Aufzug. |
| 2006 | Erste erfolgreiche Hotelklassifizierung mit Drei-Sterne-Superior (jeweils für drei Jahre gültig) |
| 2008 | Betriebsübergabe an den Sohn Gerhard Müller mit seiner Frau Daniela, geb. Beyhl. |
| 2007 und 2010 | Auszeichnung des Adlerbräu-Teams mit einer Goldmedaille beim Wettbewerb „Bayerische Küche“ |
| 2011 | Bau des Gästehauses „Haus Altmühlaue“ mit 30 Zimmern, Rezeption und einem Wellness-/Erholungsbereich |
| 2016 | Erste erfolgreiche Teilnahme an der Klassifizierung "Ausgezeichnete Bayerische Küche" (jeweils für drei Jahre gültig) |

Das gemütliche Restaurant oder die geschmackvoll eingerichteten Markgrafen- und Seeadlerstube bieten den passenden Rahmen für Veranstaltungen aller Art. Hier tafelt man nach dem Ja-Wort am Standesamt, feiert im Freundes- oder Familienkreis oder lässt sich zu zweit mit den Köstlichkeiten der vorzüglichen Küche verwöhnen.

Unsere Öffnungszeiten

Wir haben für Sie geöffnet: Montag von 17:00 - 23:00
Dienstag bis Samstag von 11:00 - 14:00 und von 17:00 - 23:00
Sonntag (16.10. bis 14.05.) von 11:00 - 14:00
Sonntag (15.05. bis 15.10.) von 17:00 - 22:00

Unsere Küche verwöhnen Sie gerne jeweils in der Zeit:
von 11:30 bis 13:30 und von 17:30 bis 21:00

Unsere Lieferanten aus der Region

Für unsere Gerichte verwenden wir nach Möglichkeit Produkte aus unserer Fränkischen Heimat. Hierbei legen wir großen Wert auf Frische und Qualität.

| | |
|---|---|
| Kartoffeln, Spargel – Seubelt, Wassermungenau | Apfelsaft – Mosterei Binninger, Gunzenhausen |
| Brot und Backwaren – Bäckerei Herzog, Muhr am See | Weizenbiere – hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, Bock Brauerei Gutmann, Titting |
| Sauerkraut, Weißkraut, Blaukraut – Jürgen Reuter, Heglau | Fassbierspezialitäten Engelbräu, Crailsheim(Hohenlohe Franken) |
| Altmühltaler Lamm – Schäferei Lechner, Markt Berolzheim | Frankenweine – Staatlicher Hofkeller, Würzburg Fürstliches Domänenamt, Castell Gebr. Geiger jun., Thüngersheim |
| Karpfen, Forellen, Saiblinge Teichwirt Goldschmitt, Gunzenhausen | Edelbrände – Fürstliches Domänenamt, Castell Destillerie Lantenhammer, Schliersee Destillerie Vitzthum, Nördlingen Hopfgold Lutzenburger, Mainburg |
| Reh, Wildschwein, Wildenten Jäger Bahls, Sausenhofen Jäger Horrolt, Oberwurmbach Jäger Küsswetter, Ehingen | Mineralwasser – Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch Limonaden – Riegele KG, Augsburg |
| Schweine- u. Rindfleisch, Schinken u. Wurstwaren Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen Landmetzgerei Lindörfer, Dietershofen | |
| Bratwürste u. Wurstwaren Metzgerei Arnold, Gunzenhausen | |
| Salat und Gemüse – Knoblauchsland Nürnberg über | |
| Eier – Erwin Oster, Pfofeld | |

Hinweis für Allergiker

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Trotzdem bitten wir alle Allergiker unsere Servicemitarbeiter auf eine eventuell bestehende Allergie explizit hinzuweisen. Viele unserer Speisen werden a la minute gekocht, so kann es durchaus zu ungewollten Kreuzkontaminationen mit Allergenen kommen. Damit unsere Küche dies vermeiden können, benötigen wir einen entsprechenden Hinweis auf eine bestehende Allergie von Ihnen.

Wir kochen für unsere kleinen Gäste

Unser familienfreundliches Angebot nur für Kinder

Backerbsensuppe 5,30

Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen 5,30

Pommes frites mit Ketchup^{1,5} 5,60

Hausgemachte **Spätzle** mit Rahmsauce 5,60

Bambini-Teller **Spaghetti** Bolognese 10,60

Piratenmahlzeit

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat 11,70

kleiner Dino-Teller

Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} 12,50

Entdeckerschmaus

Hähnchen-Cordon-bleu^{1,5} mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} 12,70

Kindereis (eine Kugel Eis mit Sahnetupfer) 2,80

Räuber-Teller

Ein Teller, Besteck und Serviette

das Essen klaust du bei Papa oder Mama 0,00

