

Adlerbräu Haus-Spezialitäten

Aufgeschmalzte **Kartoffelsuppe** € 5,80

Seit 450 Jahren Haus der Gastlichkeit

Fränkische **Hochzeitssuppe** € 6,10

Gunzenhäuser **Bratwurst-Gröstl**
nach Braumeister Art € 16,30



Der Tradition verpflichtet

Fränkisches **Winzersteak**

Schweinehalssteak mit Weintrauben u. Nüssen dazu Bratkartoffeln € 18,10

Putenbrustfilet Bamberger Art

mit Birne, Meerrettich_{2,3} und Blauschimmelkäse überbacken auf Rahmnudeln € 21,10

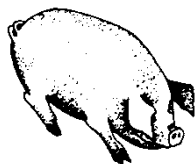
Markgrafenschnitzel mit feiner Champignonsoße, dazu Spätzle € 18,10

Schweinerückensteak Knoblauchsland, dazu Bratkartoffeln € 17,10



Bierbrauersteak

saftiges Schweinehalssteak mit Kräutern gegrillt, dazu Bratkartoffeln € 18,10



Adler-Topf

Schweinelenochen mit feiner Champignonsoße, dazu Spätzle € 24,00

Bierkutscherpfanne, verschiedene Medaillons in feiner Biersoße, dazu Schupfnudeln € 24,60

Gepökelte **Rinderzunge**₆ in Bockbiersoße, dazu Kartoffeln € 17,30

Fränkisches **Krenfleisch** gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße₂, dazu Kartoffeln € 18,20



Wildspezialitäten aus heimischer Jagd



Wildschweinbraten, dazu böhmische Knödel und Preiselbeeren € 23,10

Rehbraten in Wacholderrahm, dazu Knödel_{1,2} und Preiselbeeren € 24,00

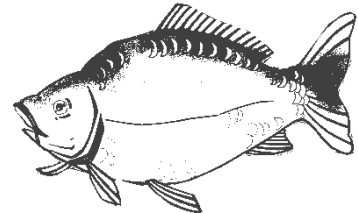
Karpfen, eine Spezialität aus Franken frisch aus unserem Bassin

Fränkischer Karpfen

gebacken, dazu Kartoffelsalat und Blattsalate € 23,80

oder

blau, mit zerlassener Butter
dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 23,80



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.** Gemüsepudding mit Karotten-Pastinaken-Pommes € 15,80
- **Maultaschen** in kräftiger Brühe, gefüllt mit feinem Ratatouille € 13,60
- **Tomaten-Zucchini-Gratin**, dazu Kartoffeln € 14,30
- Gebackene **Champignons** auf Salaten € 16,80
- Frische **Champignons** in Kräuterrahm gegart, dazu Semmelknödel € 17,20
- Allgäuer **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln € 13,80
- **Salatteller mit marinierten Brezenknödel**
in Balsamico-Apfel-Dressing, dazu Baguette € 15,00



Italienischer Salat mit Thunfisch € 16,00

Gegrillte **Lachsstreifen** auf knackigen Salaten € 20,30

Schlanker Teller, Putensteak mit gebratener Ananas und bunten Salaten € 18,10

Gebackene **Putenbrusthäppchen** mit pikanter Soße auf frischen Salaten € 18,10

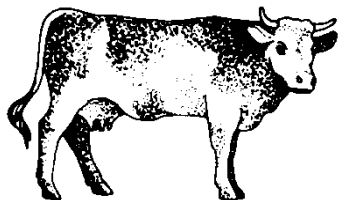
Räucherlachs auf Kartoffelpfannkuchen an Salatbouquet € 15,40

➤ vegetarische oder vegane Gerichte

Fußnoten siehe Seite „etwas Süßes zum Abschluss“

Aus der internationalen Küche

Putenspieß Florida, zartes Putenfleisch mit Früchten auf Curryreis € 21,10



Rumpsteak vom Grill, mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites € 24,50

Altfränkisches **Rinderrückensteak** mit Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln € 24,50

Forelle Müllerin dazu Petersilienkartoffeln € 21,10

Gedünstetes **Lachsfilet** mit Krabben, dazu Reis € 23,10



Schweinelendchen in Pfefferrahm, dazu Schupfnudeln € 23,90



Schweineschnitzel Wiener Art
dazu Kartoffelsalat € 16,20

Cordon bleu vom Schwein
mit Schinken u. Käse gefüllt, dazu Pommes frites € 19,50



extra Beilagen und Salat zu den Hauptgerichten

Leckeres **Karottengemüse** € 5,40

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



Bohnen mit Speck und Zwiebeln € 5,40

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

Bunter **Beilagensalat** € 6,00

die notwendigen Vitamine für eine erlebnisreiche Zeit im Fränkischen Seenland

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch
auch als Senioren-Portion
3,00 € Abschlag für Gerichte ab 15,00 € ansonsten 2,00 €



Für den kleinen Hunger

Bayerische **Leberknödelsuppe** € 7,40

Fränkischer **Bauernschinken** mit Gurke^{1,3} Brot und Butter € 12,50

Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln € 12,50

Zwei fränkische **Bratwürste**₆ mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat € 11,90

Zwei **“blaue Zipfel”**₆ mit viel Zwiebeln, dazu Brot € 11,90

Warmer **Leberkäs** mit Kartoffelsalat € 12,60

Braumeister-Toast mit Schinken_{2,6} Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken € 12,60

Braumeister-Platte deftige fränkische Brotzeitplatte € 15,20

Wir kochen für unsere kleinen Gäste

Unser familienfreundliches Angebot nur für Kinder

Backerbsensuppe € 4,70

Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen € 4,70

Pommes frites mit Ketchup^{1,5} € 5,00

Hausgemachte **Spätzle** mit Rahmsauce € 5,00

Bambini-Teller **Spaghetti** Bolognese € 9,50

Piratenmahlzeit Fischstäbchen mit Kartoffelsalat € 10,50

kleiner Dino-Teller Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} € 11,20

Entdeckerschmaus Hähnchen-Cordon-bleu^{1,5} mit Pommes frites und Ketchup € 11,40

Kindereis (eine Kugel Eis mit Sahnetupfer) € 2,50

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



Fußnoten siehe Seite „etwas Süßes zum Abschluss“

etwas Süßes zum Abschluss



Gemischtes Eis mit Sahne € 7,20

Eiskaffee € 6,40

Eisschokolade € 6,40

Vanille-Eis mit Schokoladensoße und Sahne € 6,40

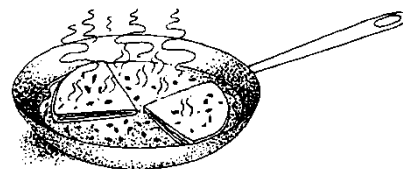
mit heißen Himbeeren € 7,30

mit Rumtopf-Früchten € 7,70

Adlerbräu-Becher der besondere Eisbecher € 9,40

Gefüllter **Pfannkuchen** mit Schokoladensoße € 6,00

Pfannkuchen altfränkisch gefüllt € 7,40



Fränkische **Apfelküchle** im Bierteig mit Zimtzucker, dazu Vanille-Eis € 8,50

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 bis Samstag von 11:00 – 14:00 Uhr und von 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag/Feiertag von 11:00 – 14:00 Uhr und von 17:00 - 22:00 Uhr**

Unsere Köche verwöhnen Sie gerne in der Zeit von:

Montag bis Sonntag von 11:30 bis 13:30 Uhr und von 17:30 bis 21:00 Uhr

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

Brot und Backwaren – Bäckerei Herzog, Muhr am See

Sauerkraut, Weißkraut, Blaukraut – Jürgen Reuter, Heglau

Altmühltaler Lamm – Schäferei Lechner, Markt Berolzheim

Karpfen, Forellen, Saiblinge

Teichwirt Goldschmitt, Gunzenhausen

Reh, Wildschwein, Wildenten

Jäger Bahls, Sausenhofen

Jäger Horrolt, Oberwurmloch

Jäger Küsswetter, Ehingen

Schweine- u. Rindfleisch, Schinken u. Wurstwaren

Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen

Landmetzgerei Lindörfer, Dietenhofen

Bratwürste u. Wurstwaren

Metzgerei Arnold, Gunzenhausen

Salat und Gemüse – Knoblauchsland Nürnberg über

Eier – Erwin Oster, Pfofeld

Apfelsaft – Mosterei Binninger, Gunzenhausen

Weizenbiere – hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, Bock

Brauerei Gutmann, Titting

Fassbierspezialitäten

Engelbräu, Crailsheim (Hohenlohe Franken)

Frankenweine – Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Fürstliches Domänenamt, Castell

Gebr. Geiger jun., Thüngersheim

Edelbrände – Fürstliches Domänenamt, Castell

Destillerie Lantenhammer, Schliersee

Destillerie Vitzthum, Nördlingen

Hopfengold Lutzenburger, Mainburg

Mineralwasser – Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch

Limonaden – Riegele KG, Augsburg

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 Köche 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 € 4,70

Flädlesuppe mit Pfannkuchenstreifen € 4,70

Pommes frites mit Ketchup^{1,5} € 5,00

Hausgemachte **Spätzle** mit Rahmsoße € 5,00

Bambini-Teller **Spaghetti** Bolognese € 9,50

Piratenmahlzeit

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat € 10,50

kleiner Dino-Teller

Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} € 11,20

Entdeckerschmaus

Hähnchen-Cordon-bleu^{1,5} mit Pommes frites und Ketchup^{1,5} € 11,40

Kindereis (eine Kugel Eis mit Sahnetupfer) € 2,50

Räuber-Teller

Ein Teller, Besteck und Serviette

das Essen klaust du bei Papa oder Mama € 0,00

