

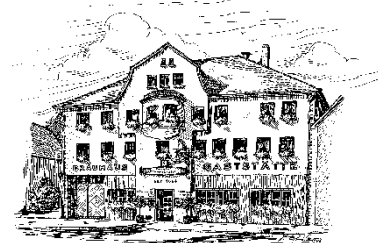
Adlerbräu Haus-Spezialitäten

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

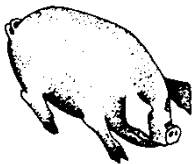
Markgrafenschnitzel mit feiner Champignonsoße, dazu Spätzle 20,20

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

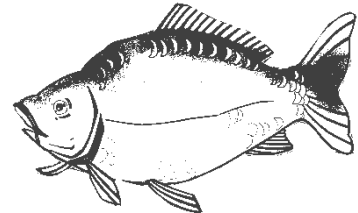
Karpfen, eine Spezialität aus Franken frisch aus unserem Bassin

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

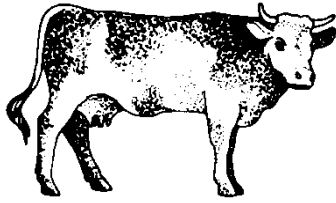
Räucherlachs auf Kartoffelpfannkuchen an Salatbouquet 17,20

➤ vegetarische oder vegane Gerichte

Fußnoten siehe Seite „etwas Süßes zum Abschluss“ – alle Preisangaben sind in EUR

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

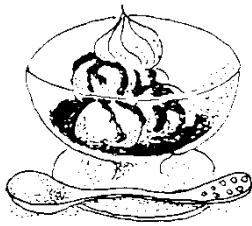
Entdeckerschmaus Hähnchen-Cordon-bleu^{1,5} mit Pommes frites und Ketchup 12,70

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

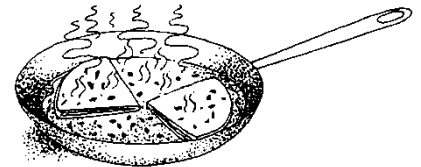
mit heißen Himbeeren 8,20

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

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, Oberwurbach

Jäger Küsswetter, Ehingen

Schweine- u. Rindfleisch, Schinken u. Wurstwaren

Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen

Landmetzgerei Lindörfer, Diethofen

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

Hopfgold 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 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

