



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 südlichstem 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!

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr & von 16:30 Uhr bis 23:00 Uhr | Samstag von 16:30 bis 23:00 Uhr

Sonntag von 11:30 bis 14 Uhr & von 16:30 Uhr bis 23:00 Uhr

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

ZUM ADLER

SAS FOGADÒ

So hilft ihr unserem Serviceteam bei
größeren Tischreservierungen: Zahlen
Sie Gesamt und teilen Sie Ihre
Rechnung anschließend
in der Gruppe auf.

Danke

VORSPEISEN

Tagessuppe 6,50 €

Gegrillte Peperoni-eingelegt in Öl und Knoblauch, dazu Baguette 7,50 €

Ofen-Schafskäse in Öl mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Baguette 9,50 €

SALAT

Beilagensalat 4,- €

Gourmetsalat mit Schafskäse 13,50 €

Gourmetsalat mit Hähnchen 15,50 €

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett mit Feigen und Walnüssen, dazu Baguette 13,50 €

VESPER KALT

Kochkäse mit Butter und Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot 9,50 €

VESPER WARM

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet, dazu Baguette 11,- €

1 Paar Bratwürste mit dunkler Soße und Kraut, dazu frisches Bauernbrot 12,50 €

VEGETARISCHES HIGHLIGHT

Veggieburger mit Gemüsepatty, dazu Süßkartoffelpommes 15,90 €

UNGARISCHE KLASSIKER

Puszta Penne - Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Champignons, Paprika
und Zwiebeln in Sahnesoße 13,50 €

Pörkölt – Rindergulasch mit Baguette 15,50 €

Töltött káposzta (pikant) – Krautwickel mit Baguette 15,50 €

SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone 16,50 €

Schnitzel „Lecso“ (pikant) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten 17,50 €

Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Pilzen 17,50 €

Schnitzel „Odenwald“ mit Kochkäse 17,50 €

Alle Schnitzelgerichte wahlweise mit Pommes, Rösti, Krokettens oder Bratkartoffeln sowie mit Beilagensalat.

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

ZUM ADLER

SAS FOGADÒ

STEAK

Rumpsteak „Lecso“ (250g) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten 28,50 €

Rumpsteak „Natur“ (250g) mit Kräuterbutter 28,50 €

Rumpsteak „Fränkisch“ mit gedünsteten Zwiebeln und gebratenem Speck 28,50 €

Alle Steakgerichte wahlweise mit Pommes, Rösti, Kroketten oder Bratkartoffeln sowie mit Beilagensalat.

WEITERE FLEISCHGERICHTE

„Adler-Burger“ vom Simmentaler Rind (200g) mit Pommes 16,90 €

Rinderleber mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, brauner Soße und garniert mit einer Apfelscheibe, dazu Beilagensalat 18,50 €

FISCH

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet, dazu Baguette 14,50 €

Lachsfilet mit Kräutersoße und Tagliatelle 19,50 €

Rotbarsch (paniert oder natur) mit Kartoffelsalat 17,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle ohne Soße 3,50 €

Spätzle mit dunkler Soße 4,50 €

Rösti mit Apfelmus 5,00 €

Kinderschnitzel mit Pommes 9,50 €

eine Bratwurst mit dunkler Soße, dazu Pommes 7,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes 9,50 €

DESSERT

Palatschinken mit Nutella oder hausgemachter Erdbeermarmelade 6,50 €

gemischtes Eis mit Sahne 4,50 €

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 6,50 €

Grace O`Malley Gin mit Tonic Water 0,2l 7,50 €

Alle Weine auf der Karte sind aus eigenem Anbau und auch zum Mitnehmen erhältlich!



OFFENE WEINE

(alle trocken)

Olaszrizling 2022 (Weiß)

Weingut Daffy Pince (12,5 vol. % fruchtig)
0,1l 2,50 € | 0,2l 4,00 € | 0,75l Flasche 14,00 €

Rosé Cuvée 2020 (Rosé)

Weingut Daffy Pince (12,5 vol. % frischer Sommerwein)
0,1l 2,70 € | 0,2l 4,50 € | 0,75l Flasche 14,50 €

Oporto 2020 (Rot)

Weingut Daffy Pince (11 vol. % Villany's Klassiker)
0,1l 2,70 € | 0,2l 4,50 € | 0,75l Flasche 14,50 €

Merlot 2015(Rot)

Weingut Daffy Pince (12 vol. % ausbalancierter, mittelschwerer Körper)
0,1l 3,00€ | 0,2l 5,50 € | 0,75l Flasche 19,50 €

Cabernet Sauvignon 2015 (Rot)

Weingut Daffy Pince (13 vol. % sanftes Bukett)
0,1l 3,00 € | 0,2l 5,50 € | 0,75l Flasche 19,50 €

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 19,50 €

Cabernet Franc 2015 (Rot)

Weingut Daffy Pince (14 vol. % trockener Cuvée mit Sauerkirsch-Note)
0,1l 3,00 € | 0,2l 5,50 € | 0,75l Flasche 19,50 €

WEINSCHORLE

Weinschorle (Weiß, Rosé oder Rot) 0,2l 3,00 € | 0,5l 5,00 €

APFELWEIN

Apfelwein 0,25l 2,50 € | 0,5l 4,00 €