



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menüvorschläge **(Herbst/Winter 2021)**

Hotel Adler
Familie Ottenbacher
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg

Tel. 07141 / 26 60 0
Fax. 07141 / 26 60 60

www.adler-asperg.de
e-mail: info@adler-asperg.de



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick unserer leistungsfähigen und vielseitigen Küche geben.

Gerne beraten wir Sie und stellen spezielle Menüs für Ihre Firmen- und Familienfeiern zusammen.

Saison- und Markteinkauf werden selbstverständlich berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass diese Menüvorschläge nur für Gruppen ab 8 Personen gelten (Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü, es ist nicht möglich für eine Gruppe verschiedene Menüs oder Gerichte zu wählen).

Gerne sind wir bereit, auf spezielle Wünsche von Vegetariern und Allergikern einzugehen.

In allen Preisen, von Veranstaltungen im Adler, ist das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Es gelten unsere AGBs.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen repräsentative, klimatisierte Räume zur Verfügung:

<u>im Parterre</u>	RichardZ	bis 40 Personen
	Dichterstüble	bis 12 Personen
	Brasserie Aguila	bis 50 Personen
	Gartenterrassen (in der warmen Jahreszeit) für Aperitif oder Stehempfang	
<u>im 1. Stock</u>	Schiller-Zimmer	bis 16 Personen
	Mörrike-Zimmer	bis 22 Personen
	Schubart-Saal	bis 60 Personen
	½ Saal	bis 60 Personen
	Großer Saal	bis 160 Personen
	Großer Saal + Schiller-Zimmer	bis 180 Personen



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Seit Oktober 2013 ist das Hotel Adler der Pächter der **Schubartstube** auf dem Hohenasperg. Machen Sie mal einen Ausflug und besuchen Sie uns!
Auch dort richten wir für Sie gerne Feiern und Feste aus.

Kennen Sie unseren perfekten **Außer – Haus – Service**
ab 2 Personen ?

Für Ihre Veranstaltung **Außer Haus** können wir alles aus einer Hand für Sie arrangieren und organisieren, sprechen Sie mit uns.

Wir planen Ihre Veranstaltungen von A wie Aperitif, bis Z wie Zubehör.

Der **Adler Asperg** verfügt über 70 individuell eingerichtete Hotelzimmer und Appartements, sowie Schwimmbad, Sauna & einem neuen Fitnessraum.

Gerne gewähren wir Ihnen für Ihre Veranstaltung Sonderpreise im Hotel.

Familie Ottenbacher und Mitarbeiter freuen sich Ihr Gastgeber zu sein.

Diese Seite soll ein kleines Informationsblatt mit den wichtigsten Eckdaten für Sie sein.

Unsere Räumlichkeiten im Adler stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung kostenfrei zur Verfügung, wenn Sie sich für ein gemeinsames Essen entscheiden.

Bitte setzen Sie sich spätestens 3 Wochen vor dem Veranstaltungstermin mit uns in Verbindung für die Absprache.

Für Veranstaltungen im und außer Haus halten wir eine
EXTRA-GETRÄNKE-EMPFEHLUNG für Sie bereit.
Sprechen Sie uns auf unsere Empfehlungen an.



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Außerdem vermitteln wir Ihnen gern:

Dekoration - Blumenschmuck
Musik zur Unterhaltung und zum Tanz
Künstler- und Beiprogramm
Kinderbetreuung
Weinprobe
Hochzeitskutsche - Limousinenservice
und vieles mehr ...

Zu Ihrer Information: Sollten unsere eigenen Parkplätze und Garagen bei größeren Veranstaltungen nicht ausreichen, dürfen Sie gerne den großen Lurer Parkplatz (Stadthalle) in Anspruch nehmen. Dieser befindet sich ca. 200 m vom Adler entfernt, von Ludwigsburg kommend auf der linken Seite – hier sind auch Omnibus-Parkplätze vorhanden.

Beachten Sie bitte folgendes:

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge ab Oktober 2021 verlieren alle bisherigen Vorschläge und Preise ihre Gültigkeit.

Gerne sind wir Ihr Gastgeber



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 1

Cremesuppe von Lauch und Kartoffel
mit Röstzwiebeln, Sahne und Schnittlauchöl

* * *

Landhuhnbrust gefüllt mit Austernpilzen und Artischocken
an Kräuterjus, Schupfnudeln und cremige Wirsinggemüse

* * *

Joghurt-Beerenmousse mit eingelegten Birnenspalten und Vanilleeis im Glas
€ 42,00

Menü 2

Bunter Salat mit Radieschen, Gurke,
marinierten Tomatenecken und Kresse

oder

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

* * *

Rahmbraten von der Kalbsschulter,
mit buntem Kohlrabi-Erbsengemüse,
gerösteter Brezelschnitte und Nußbutterschmälze

* * *

Gebackener Brownie-Riegel mit Vanilleschaum,
marinierten Kirschen und Himbeersorbet

Als 3-Gang Menü

Preis pro Person € 50,00

Als 4-Gang Menü

Preis pro Person € 59,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 3

Parmesanschaumsüppchen mit
Crissini, Parmaschinken und Tomatensahne

* * *

Brasato vom Rind
mit leichter Balsamicojus,
Oliven-Relish, Peperonatagemüse
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Espresso-Mascarpone mousse mit Bitterschokoladensirup,
Orangensorbet und Knusperhippe
€ 51,00

Menü 4 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmälzten Zwiebeln

* * *

Glacierte Kalbshaxe
-frisch aus dem Ofen-
Bratenjus, Karotten-Kohlrabigemüse
und hausgemachten Spätzle

* * *

Beerenfrüchte in Trollingergelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneiscreme
€ 55,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 5

Ackersalat mit Pilz-Vinaigrette, eingelegte Kürbisschleifen,
Granatapfelkerne und Brezelknusper

* * *

„Kleiner -Gaisburger Marsch“ -
Tafelspitzkraftbrühe mit Tafelspitzwürfel,
Wurzelgemüse, Spätzle, Kartoffeln und Röstzwiebeln

* * *

Schweinefilet gefüllt mit Dörripflaumen und Rosmarin,
dazu gebackene Grießpralinen, Selleriepüree,
geschmorter Petersilienwurzel und Sherryjus

* * *

„Schwarzwald-Traum“
(Vanille- und Schokoladeneis mit lauwarmen Kirschen,
Vanillesahne, Schokoladenbiskuit und Schokoraspeln)

€ 64,00

Menü 6

„Schwäbisches Alb Sushi“ -
Roulade von Räucherlachs
und Kräuterflädle
mit Schnittlauchsauce und Blattsalat

* * *

Linsencremesüppchen mit
Neckartaler Schinchenchip und
gebackener Petersilie

* * *

Rinderrücken
-am Stück gebraten-
mit Lemberger Zwiebelconfit,
Jus, buntem Gemüse und Kartoffelspätzle

* * *

Lauwarme Topfen-Marillenknödel
mit Haselnussschmelze, Nougatmousse,
Zwergorangen eingelegt in Grenadinesirup dazu Birnensorbet

€ 70,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 7

Scheiben von der teegeräucherten Entenbrust
an einem Chicoréeschiffchen
gefüllt mit Radicchio-Orangensalat und Apfel-Senfrelisch
* * *

Rotkohlschaumsuppe mit Rosmarincroutons
und Würfel von der Schwarzwaldforelle
* * *

Rehkeule
-aus heimischer Jagd-
geschmort mit Korinthen-Waldhonigjus-Rahmsauce,
Weißweibirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Pilzen, geschmortem Spitzkohl-Kürbisgemüse und Spätzle
* * *

Panna Cotta von Eßkastanien
mit weißem Schokoladeneis, Punschschaum
und Knusper-Nußcrumbel
€ 65,00

Menü 8 – Das traditionelle „Adler“-Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps
und Rauchlachsstreifen
* * *

Schwäbische Festtagssuppe
(Flädle, Grießklößchen,
Maultäschle, Backerbsen und Schnittlauch)
* * *

Schweinelende im Kräuternetz,
frische Rahmchampignons, buntes Gemüse,
hausgemachte Spätzle und Mandelbällchen
* * *

Adlers' Eisgugelhupf
mit Früchten und Himbeermark
€ 65,00

als 3- Gang ohne Vorspeise € 51,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Menü 9

Rosa gebratene Brust und gebackene Keule von der Wachtel
auf Rotkohl-Apfelsalat, Kartoffelespuma und
Orangen-Petersilienmayonaise

* * *

Kürbis-Passionsfruchtcremesuppe
mit knusprig gebackener Garnelenpraline und Estragonöl

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
auf sautiertem Pak Choi, cremiger Parmesanpolenta
Portweinjus und eingelegtem Mini Mais

* * *

Bayrisch Creme mit Punschkirschen, Lembergereiscreme,
gezupftem, weißem Schokoladenbiskuit und Molke-Limonen-Gelee
€ 68,00

Menü 10

Gâteau von der Entenleber mit Bitterschokolade mit Süßweingelee,
dazu Dörrfrüchtekompott, Feigenbrot und Kräutersalat

* * *

Klare Steinpilzconsommé mit Sherry,
Käse-Knusperstange und Wurzelgemüse

* * *

Confierte Wildgarnele auf Brunnenkresse-Risotto
mit Kürbissud, Karottenchips und Kaffeemilchschaum

* * *

Sorbet von Fenchel und Birnen mit Basilikumöl

* * *

Rehrücken am Stück gebraten an Crepes gefüllt mit Süßkartoffel,
buntes Rosenkohlgemüse, knusprigem Speck, Roter Beete und Zimtblütenjus

* * *

Warmes Schokoladenküchle mit Passionsfruchtsorbet,
geschmorter Banane, Himbeermark und Marzipanespuma

Als 5-Gang Menü

Preis pro Person € 95,00 (ohne Fisch-Zwischengang)

Als 6-Gang Menü

Preis pro Person € 110,00



ADLER ASPERG
Hotel & Restaurant

Mitternachtsempfehlungen:

Kartoffelsuppe mit Saitenwurstscheiben und Baguette	€	8,50	p. P.
Adlers würziges Currywurst-Gulasch mit Wurzelbrot	€	9,00	p. P.
Rohmilchkäseauswahl mit gerösteten Kernen und Früchten	€	16,00	100 g
Käsebrett, mit Früchten			
„regional“	€	9,00	100 g
„gemischt“ mit Rohmilchkäse	€	14,00	100 g
„Rohmilch“	€	16,00	100 g
Rohschinkenbrett mit Salami und Mixed Pickles	€	9,00	100 g

Dazu servieren wir Ihnen unsere Brot – und Butterspezialitäten

Ein vegetarisches Menü finden Sie auf der aktuellen Speisekarte
unseres Restaurants oder auf Anfrage.

Selbstverständlich dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell
verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen.

Fragen Sie auch nach unserem wechselnden Adler – Menü,
welches Sie variabel als 3 bis 5 Gang-Menü wählen können.

Sorbet als Zwischengang	€	4,00	p. P.
Festtags - Eisbombe (mit Show Effekt)	€	11,00	p. P.
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	€	16,00	p. P.