

MENÜVORSCHLÄGE

(HERBST/WINTER 2026)

- Ab 8 Personen –
gültig ab November 2026

über



HOTEL ADLER
Familie Ottenbacher
Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg

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

E-Mail: info@adler-asperg.de
www.adler-asperg.de



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein individuelles Menü für Ihre Feier zusammen.

Ab 8 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü festzulegen. Dabei sind wir Ihnen selbstverständlich gerne bei der Zusammenstellung sowie der Auswahl korrespondierender Weine behilflich. Gerne dürfen Sie auch die einzelnen Gänge der Menüs individuell verändern - untereinander tauschen - einzelne Gänge hinzufügen oder weglassen. *(Preise auf Anfrage)*

Unser Küchenteam legt zudem größten Wert auf regionale Produkte und einen saisonalen Markteinkauf. Auf Wunsch bieten wir gerne für Vegetarier/Veganer und Allergiker eine passende Alternative an. Bitte teilen Sie uns frühzeitig eventuelle Unverträglichkeiten mit.

In den angegebenen Menüpreisen sind das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Es gelten unsere aktuellen AGB. Diese können Sie auf unserer Webseite und im Angebot für Ihre Veranstaltung einsehen.

Menü 1 – Vegetarisches Menü

Bunter Feldsalat mit eingelegter Bete, gerösteten Mandeln,
Kartoffelstroh und Orangen-Preiselbeer-Dressing

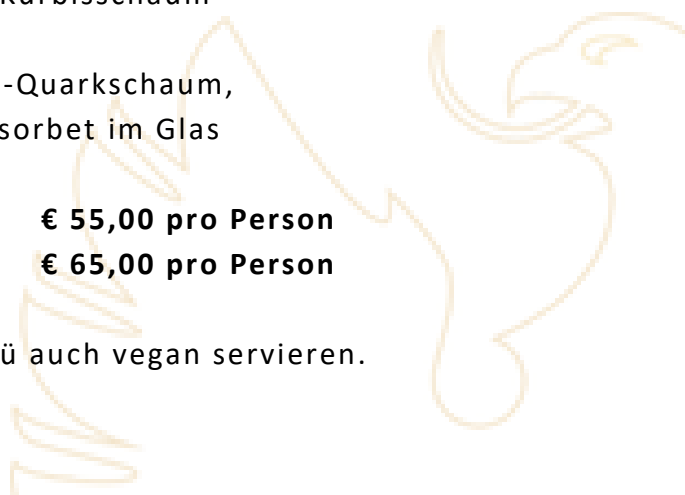
Petersilienwurzelsüppchen mit Petersilienöl und Krüstchen

Geschmorter Hokkaido Kürbis mit marinierten Belugalinsen,
geschmolzenem Feta und Kürbisschaum

Quittenkompott mit Vanille-Quarkschaum,
Hafercrumble und Quittensorbet im Glas

als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)	€ 55,00 pro Person
als 4-Gang Menü	€ 65,00 pro Person

Gerne können wir Ihnen dieses Menü auch vegan servieren.



Menü 2

Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Sonnenblumenkernen
und Schnittlauchöl

Kalbsbrust mit Brezelknödel gefüllt
an Kartoffelstampf, Rahmwirsing und Lembergerjus

Ofenschlupfer von Hefezopf und Apfel mit Vanillesauce
und Sauerrahmeis

€ 55,00 pro Person

Menü 3

Bunter Salatteller mit Radieschen, Gurke,
marinierten Tomatenecken und Kresse

oder

Rinderkraftbrühe mit Spinatflädlestreifen,
Grießklößen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Sauerbraten von der Rinderschulter
mit Apfel-Rotkohl, Semmelschnitte und Balsamico-Gewürzjus

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott
und Mandelhippe

als 3-Gang Menü

€ 55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 65,00 pro Person



Menü 4

Rindertatar mit eingelegter Zwiebel, Buchenpilzen,
Birne und Wildkräutern

Tranche vom Duroc Schweinerücken
mit Gremolataschmelze, Rosmarinkartoffeln,
Ratatouille-Gemüse und Balsamicojus

Kokos-Panna Cotta mit Limettensorbet,
Mangoragout und Sesamcracker

€ 55,00 pro Person

Menü 5 – Das „Kanzlermenü“

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Schnittlauch und geschmelzten Zwiebeln

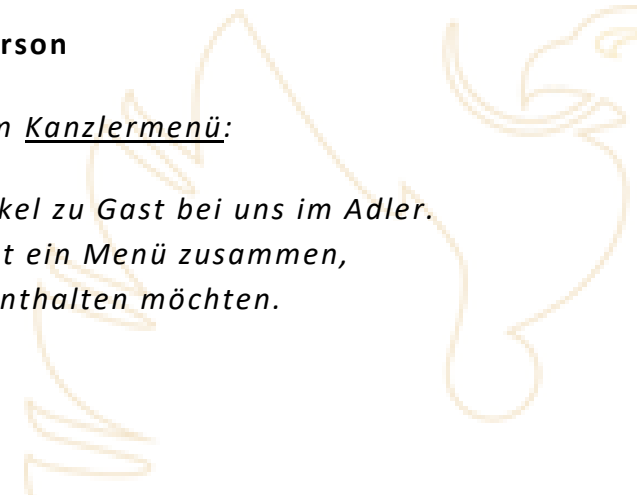
Glasierte Kalbshaxe - frisch aus dem Ofen -
mit Bratenjus, Karotten-Kohlrabi-Gemüse und hausgemachten Spätzle

Beerenfrüchte in Trollinger-Gelee
mit Vanillesabayon und Pistazieneiscreme

€ 65,00 pro Person

Die Geschichte hinter dem Kanzlermenü:

*2012 war Bundeskanzlerin Angela Merkel zu Gast bei uns im Adler.
Zu diesem Anlass stellte sie selbst ein Menü zusammen,
welches wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.*



Menü 6

Ackersalat mit Granatapfelvinaigrette, karamellisierten Walnüssen,
eingelegten Kürbisschleifen und Kartoffelknusper

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

„Zweierlei von der Ente“
Rosa gebratene Brust und Ragout von geschmorter Keule
an Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

„Schwarzwald Traum“
(Zartbitterschokoladenmousse und Vanilleeis mit lauwarmen Kirschen,
Vanillesahne, Schokoladenbiskuit und Schokoraspeln)

€ 75,00 pro Person

Menü 7

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

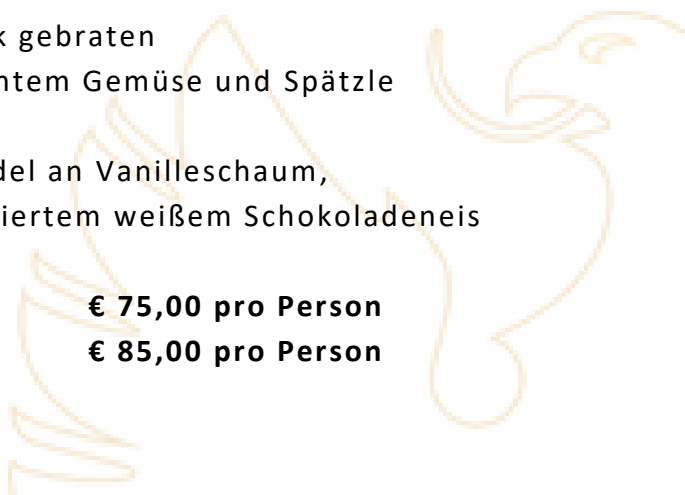
Kürbiscremesüppchen
mit Sahne, Kernöl und gerösteten Kernen

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

Gebackener Topfen-Marillenknödel an Vanilleschaum,
Birnen-Preiselbeer-Kompott und karamellisiertem weißem Schokoladeneis

**als 3-Gang Menü (ohne Suppe)
als 4-Gang Menü**

**€ 75,00 pro Person
€ 85,00 pro Person**



Menü 8 – Das traditionelle „Adler“- Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate
mit marinierten Shrimps und Rauchlachsstreifen

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Maultäschle, Grießklößchen, Backerbsen und Schnittlauch

Schweinelende im Kräuternetz
mit Rahmchampignons, buntem Gemüse,
hausgemachten Spätzle und Mandelbällchen

Adlers Eisgugelhupf
mit Früchten, Himbeergel und Vanilleschaum

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 62,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 78,00 pro Person

Menü 9

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse,
geschmorter und eingelegter Roter Bete und Feldsalat

Waldpilzconsomme
mit Grießnocken und Schnittlauchöl

Rehkeule – aus heimischer Jagd –
geschmort an Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren,
Pilzen, Rahmwirsing und Schupfnudeln in Nusschmelze

Rotweinbirne mit Lebkuchenparfait, Zimtschaum
und Kakoknusper

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 75,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person

Menü 10

Rote Bete-Carpaccio mit gebeizter Entenbrust,
schwarzer Walnuss und eingelegten Kürbisschleifen

Krustentierschaumsuppe mit confierter Garnele und Zitronengrasöl

Kalbsrücken mit Kräuter-Piniencrunch auf Sauerrahm-Kartoffelnudel,
wildem Brokkoli, geschmortem Kraut, Jus und Spinat-Öl

Quark-Crème Brûlée mit Tonkabohneneis,
eingelegten Kirschen, Kirschgel und Kakaohippe

als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

€ 70,00 pro Person

als 4-Gang Menü

€ 85,00 pro Person

Menü 11

Gebratene Entenleber und Mousse mit Süßweingelee,
Apfelkompott und Wildkräutersalat

Getrüffelt Sellerieschaumsüppchen
mit gebackenem Kalbskopf und Wachtelei

Lauwarmes Lachsfilet auf Blumenkohl-Couscous,
geröstetem Blumenkohl und Petersilienschaum

Passionsfrucht-Basilikum-Sorbet

Rehrücken und geschmorte Schulter mit Portweinjus,
Petersilienwurzel-Rosenkohl-Ragout und Kartoffelterrinen

Schokoküchle mit flüssigem Kern an Kirschsorbet,
Rotweinkirschen und Sauerrahmschaum

als 5-Gang Menü (ohne Fisch-Zwischengang)

€ 120,00 pro Person

als 6-Gang Menü

€ 135,00 pro Person

Mitternachtsempfehlungen

Kartoffelsuppe mit Saitenwurstscheiben und Landbrot **€ 8,50 p. P.**

„Adlers“ würziges Currywurst-Gulasch mit Baguette **€ 9,50 p. P.**

Käsebrett, mit Früchten

„regional“ **€ 9,50** **100 g**

„gemischt“ mit Rohmilchkäse **€ 16,00** **100 g**

„Rohmilch“ **€ 18,00** **100 g**

Rohschinkenbrett

mit Salami und Mixed Pickles **€ 9,50** **100 g**

dazu servieren wir Ihnen unsere Brot- und Butterspezialitäten.

Sorbet als Zwischengang **€ 4,50** **p. P.**

Festtags - Eisbombe (mit Showeffekt) **€ 13,00** **p. P.**

Dessertbuffet (ab 20 Personen) **€ 18,00** **p. P.**

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

Wir empfehlen Ihnen, ein Menü auszuwählen und bieten Ihnen gerne eine entsprechende Anpassung an.

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

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Team des Hotel Adler Asperg

