



---

## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

---

### WIR HEIßEN SIE HIER RECHT HERZLICH BEI UNS IM SCHWARZEN ADLER WILLKOMMEN!

IN DIESER KARTE FINDEN SIE UNSERE SPEISENAUSWAHL. UNSER MOTTO DABEI LAUTET „**KLASSE TROTZ MASSE**“

ALS AUSFLUGSLOKAL HABEN WIR OFT SEHR GROBE BESUCHERSPITZEN ZU BEWÄLTIGEN. DAFÜR BENÖTIGEN WIR EINE SPEISEKARTE, DIE FÜR UNS AUCH BEI GROßEM GÄSTEANSTURM „KOCHBAR“ IST.

DESHALB SETZEN WIR BEI UNSERER SPEISEKARTE LIEBER AUF QUALITÄT ANSTATT QUANTITÄT.

ERGÄNZT WIRD DIESE SPEISEKARTE DURCH UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN.

PRODUKTE, WELCHE WIR VON LIEFERANTEN, JÄGERN, BAUERN, VIEHZÜCHTERN, ETC. ANGEBOTEN BEKOMMEN, ABER AUCH VON DER NATUR UND DEN JAHRESZEITEN BEREIT GESTELLT WERDEN UND UNS ZWISCHEN DIE KOCHFINGER GERATEN, VERARBEITEN WIR ZU ABWECHSLUNGSREICHEN LECKEREIEN.

UND WER NOCH NIE ETWAS VON **"NOSE TO TAIL"** GEHÖRT HAT, DEM WOLLEN WIR DAS KURZ ERKLÄREN WIR VERARBEITEN, WANN IMMER MÖGLICH, AM LIEBSTEN DAS GANZE TIER, ALSO AUCH DIE "UNEDLEN" TEILE - **VON DER "NASE BIS ZUM SCHWANZ" EBEN!**

UNSERE HAUSGEMACHTE BAUERNSÜLZE ODER TAGESGERICHTE WIE LECKERES HERZRAGOUT \* ZARTE WILDLEBER \* LAMMBOLOGNESE \* HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE \* GEPÖKELTE ZUNGE UND VIELES MEHR SPIEGELN DIESER PHILOSOPHIE!

**REGIONALE WAREN UND PRODUKTE SIND NICHT IMMER DAUERHAFT ODER IN AUSREICHENDEN MENGEN VERFÜGBAR, AUS DIESEM GRUND BESTIMMT DEREN ANGEBOT UMFANG SOWIE ART UNSERER TAGESEMPFEHLUNGEN MIT.**

EIN TYPISCHES „NOSE TO TAIL“-GERICHT – HERZRAGOUT MIT SERVIETTENKLOB





## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

### UNSERE KOCHPHILOSOPHIE

**BEI UNS WIRD OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER UND MIT VIEL LIEBE UND LEIDENSCHAFT GEKOCHT.**

UNSERE GERICHTE WERDEN NACH HANDWERKLICH TRADITIONELLER KOCHART HERGESTELLT

- GEWÜRZMISCHUNGEN STELLEN WIR AUS ROHGEWÜRZEN SELBST ZUSAMMEN
- UNSERE SOßEN WERDEN MIT FLEISCHKNOCHEN ANGESETZT
- EINE BAYERISCHE CREME AUS DER TÜTE KOMMT UNS NICHT IN DIE TÜTE
- BEVOR UNSERE SCHNITZEL IN DIE PFANNE KOMMEN, WERDEN SIE VON UNS SELBST GESCHNITTEN, GEKLOPFT, GEWÜRZT UND PANIERT.

**WAS WIR SELBER MACHEN KÖNNEN, WIRD AUCH SELBER GEMACHT.**

ZUR KAFFEEZEIT GIBT'S HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN. UNSER BROT BACKEN WIR MIT NATURSAUERTEIG, DIE BAUERNSÜLZE IST GENAUSO AUS EIGENER HERSTELLUNG, WIE SCHINKEN UND WURST FÜR UNSERE BROTZEITPLATTE.

UNSER **ROHER SCHINKEN** WIRD NACH EINEM ALTEN FAMILIENREZEP T OHNE PÖKELSALZ ZUBEREITET - TROCKEN GEBEIZT MIT MEERSALZ, ZUCKER UND GEWÜRZEN WIRD ES NACH EINER ENTSPRECHEND LANGEN BEI ZEIT, WIRD ER ZUR DELIKATESSE. SELBSTVERSTÄNDLICH ÜBERNEHMEN WIR AUCH DAS RÄUCHERN SELBST.

UNSERE **WURST** WÜRZEN WIR AUSSCHLIEßLICH MIT PÖKELSALZ, PFEFFER, ZUCKER, ZWIEBEL, KNOBLAUCH UND DEN PASSENDEN ROHGEWÜRZEN. ABGEFÜLLT IN **400g DOSEN** WARTET SIE DANN DARAUF, VON IHNEN VERSPEIST ZU WERDEN.

**DAS BESTE AN ALLEM - ES SCHMECKT AUCH OHNE ZUSÄTZE ODER FERTIGGEWÜRZMISCHUNGEN!**

**PROBIEREN SIE ES AUS - UNSERE WURST GIBT'S ZUM MITNEHMEN FÜR DIE BROTZEIT ZU HAUSE.**

**SCHAUEN SIE EINFACH MAL IN UNSERE GELBE VITRINE IM ERN (FLUR).**



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO, SOWIE INKL. GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDienung.  
FÜR ALLE ALLERGIKER HABEN WIR EIGENE KARTEN, DARIN SIND ALLE ALLERGENE UND/ODER ZUSATZSTOFFE  
AUSGEWIESEN, DIE IN UNSEREN PRODUKTEN ENTHALTEN SEIN KÖNNTEN.

AUF NACHFRAGE BEKOMMEN SIE DIESE AUSGEHÄNDIGT UND SIE KÖNNEN SICH DAMIT INFORMIEREN.  
BEI FRAGEN KÖNNEN SIE SICH ABER AUCH GERNE AN IHRE SERVICEKRAFT ODER DIREKT AN UNSERE KÜCHE WENDEN.  
WIR SIND UNS SICHER, DASS WIR IHNEN WEITER HELFEN KÖNNEN.



---

## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

---

### AUS DER SUPPENKÜCHE

DER KLASSIKER

◆ **LEBERKNÖDELSUPPE** 4,50

◆ **SUPPE DER WOCHE** 3,90



### HAUPTGERICHTE

HAUSGEBEIZTE RINDERSCHULTER - SANFT GESCHMORT

◆ **FRÄNKISCHER SAUERBRATEN**  
MIT KLÖBEN UND BLAUKRAUT 14,90

◆ **ZARTER SCHWEINEBRATEN**  
MIT KLÖBEN UND BLAUKRAUT 12,90

◆ **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN „WIENER ART“**  
MIT POMMES FRITES UND KLEINEM SALAT 11,90

◆ **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN „JÄGER ART“**  
MIT CHAMPIGNONSOÛE, POMMES FRITES UND KLEINEM SALAT 13,90

◆ **2 MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“**  
MIT EINEM DRESSING AUS SAUERRAHM, ÄPFELN, ESSIGGURKEN,  
ZWIEBELN UND DILL, DAZU GIBT ES SALZKARTOFFELN 9,50

◆ **1 PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE**  
MIT SAUERKRAUT UND UNSEREM BAUERNBROT 8,50

◆ **BAUERNSÜLZE AUS EIGENER HERSTELLUNG**  
MIT BRATKARTOFFELN, ZWIEBELRINGEN UND ESSIGGURKE,  
DAZU REICHEN WIR HAUSGEMACHTE REMOULADE 9,80

DIE MEISTEN UNSERER GÄSTE NEHMEN ZUR SÜLZE EINEN  
SALAT AUS FRISCHER ROTE BEETE 2,90





## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

### VOM NOTGERICHT ZUM **FLEISCHLOSEN** RENNER - ODER WAS OMA SCHON MIT „RESTEN“ MACHTE!

ALS WIR 2009 HIER IM SCHWARZEN ADLER ANFINGEN UNSERE GÄSTE ZU BEKOCHEN, HATTEN WIR NACH KÜCHENSCHLUSS REGELMÄßIG NOCH **VIELE KLÖBE** IN UNSEREM GROßEN SILBERNEN KLOBTOPF ÜBER.

**WAS KÖNNTE MAN DAMIT NUR MACHEN?** ZUM WEGSCHMEIßEN WAREN SIE ZU SCHADE.

**DA FIEL UNS OMA EIN, DENN IHR GING ES FRÜHER NICHT ANDERS.**

SIE HATTE AM SONNTAG MEISTENS NOCH KLÖBE ÜBER - AM MONTAG STAND SIE DANN MIT IHRER BLAUEN KITTELSCHÜRZE IN DER KÜCHE, SCHNIPPELTE DIE KLÖBE KLEIN UND WARF SIE ZUSAMMEN MIT BRATENRESTEN IN IHRE SCHWERE EMAILIERTE BRATPFANNE – EIER DRÜBER UND FERTIG WAR, ZUSAMMEN MIT EINEM SALAT AUS DEM EIGENEN GARTEN, DAS MITTAGESSEN.



**AUCH WIR IM ADLER SCHNIPPELN KLÖBE KLEIN**, LASSEN DIE BRATENRESTE WEG UND ERSETZEN DIE EISENPFANNE DURCH DIE FRITTEUSE – KRÄUTERDIP UND KNACKIGEN SALAT DAZU – UND **FERTIG IST UNSER „NOTGERICHT“**.

UNSEREN GÄSTEN SCHMECKT DIES ALLERDINGS SO GUT, DASS UNSERE ÜBRIG GEBLIEBENEN KLÖBE NICHT MEHR REICHEN UND WIR DAFÜR **EXTRA WELCHE KOCHEN** MÜSSEN.

**DAS GIBT´S NUR HIER IM ADLER**

◆ **FRITTIERTE RÖSTKNÖDEL**  
MIT KRÄUTERDIP UND SALAT 9,80





---

## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

---

### WEITERE **FLEISCHLOSE** GERICHTE

◆ **RHÖNER BANDNUDELN MIT ROTEN LINSEN** IN ZITRONEN-SAHNESOBE 8,90

◆ **“OMA´S KANTER“** (ODER AUCH DEITSCHER GENANNT)  
GEBACKENER TEIG AUS ROHEN KARTOFFELN, EI UND SCHMAND  
WIRD MIT RAHMGEMÜSE UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU GIBT ES EINEN KLEINEN SALAT 10,50

◆ **2 GEBACKENE CAMEMBERT**  
MIT KLEINEM SALAT, TOASTBROT UND PREISELBEEREN 8,50

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

◆ **KLOß ODER NUDELN MIT SOB´** 2,90

◆ **SCHNITZEL MIT POMMES UND KETCHUP** 5,90

◆ **1 BRATWURST MIT POMMES UND KETCHUP** 4,50

◆ **PORTION POMMES MIT KETCHUP** 2,90

◆ **3 KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS** 3,90



## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

### UNSERE SALATE ...

... SIND ALLE **VEGETARISCH, UND SELBSTGEMACHT** –  
SELBSTVERSTÄNDLICH ARBEITEN WIR AUCH HIER OHNE IRGENDWELCHE  
ZUSÄTZE, GESCHMACKSVERSTÄRKER ODER KONSERVIERUNGSTOFFE!

**UNSER HAUSDRESSING** BESTEHT AUS ESSIG, ZUCKER, SENF, SALZ,  
PFEFFER, ÖL UND EINEM HAUCH KNOBLAUCH - **DIE GENAUE  
ZUSAMMENSETZUNG BLEIBT NATÜRLICH UNSER GEHEIMNIS!**



### SALATTELLER ZUM SATT WERDEN

- ◆ **GROßER BUNTER SALATTELLER** MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN,  
HAUSDRESSING UND UNSEREM BAUERNBROT 7,90
- ... MIT **EMMENTALER KÄSESTREIFEN** 8,90
- ... MIT **GEBRATENEN PUTEN#BRUSTSTREIFEN** 11,90

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER ZUR ERGÄNZUNG

- ◆ **KLEINER GEMISCHTER SALAT** 3,40

- ◆ **SALAT AUS FRISCHER ROTER BETE** 2,90

ROTE BETE IST EIN WAHRES SUPERFOOD! REICH AN VITAMIN B, KALIUM, EISEN  
UND FOLSÄURE - SUPER GESUND UND NICHT NUR ZUR SÜLZE EIN GENUSS!



#

UNSER GEFLÜGELFLEISCH SOWIE UNSERE EIER BEZIEHEN WIR VOM  
GEFLÜGELHOF BLEUEL IN HOFBIEBER.

FAMILIE BLEUEL VERBÜRGT SICH FÜR EINE ARTGERECHTE HALTUNG UND GENTECHNIKFREIER  
ERNÄHRUNG DER TIERE - ALLES FÜR EINEN GUTEN GESCHMACK UND GESUNDE QUALITÄT!



## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

### AUS DER BROTZEITKÜCHE

#### ◆ BROTZEITPLATTE

MIT UNSERER SELBSTGEMACHTEN WURST UND  
ROHEM SCHINKEN, EMMENTALER KÄSE UND GERUPFTER 10,90

#### ◆ „ADLER´S WURSTSALAT“

MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKEN UND PAPRIKA, DAZU GIBT´S  
BAUERNBROT UND BUTTER 8,50



#### ◆ „STRAMMER MAX“

ZWEI SCHEIBEN BAUERNBROT MIT ROHEM SCHINKEN AUS EIGENER HERSTELLUNG UND SPIEGELEIER 8,90

#### ◆ „KÄSE-MAX“ (FLEISCHLOS)

ZWEI SCHEIBEN BAUERNBROT MIT EMMENTALER KÄSE UND SPIEGELEIER 8,50

#### ◆ „RHÖNRONKE“

DICKE SCHEIBE GERÖSTETES BAUERNBROT MIT LAUCH-ZWIEBEL-SPECK-BELAG UND KÄSE ÜBERBACKEN 8,90

#### ◆ HAUSGEMACHTER „GERUPFTER“ (FLEISCHLOS)

TYPISCH FRÄNKISCHER BROTAUFSTRICH AUS CAMEMBERT,  
BUTTER, SCHMAND, ZWIEBEL, PAPRIKAPULVER UND KÜMMEL, DAZU GIBT´S UNSER BAUERNBROT 7,20



#### ◆ EINE ORDENTLICHE PORTION UNSERES BAUERNBROTSES BELEGT MIT ...

... EMMENTALER KÄSE UND ZWIEBELRINGEN (FLEISCHLOS) 6,90

... KALTEM BRATEN, ESSIGGURKE UND MEERRETTICH 7,20

... UNSEREM HAUSGEBEIZTEN ROHEM SCHINKEN 7,90

\* \* \*

### DIE (BROT-) SPEZIALITÄT: NATURSAUERTEIG

**ERFAHRUNG UND TRADITION** HABEN GEZEIGT, DASS QUALITÄT UND GESCHMACK UM SO BESSER SIND, JE NATÜRLICHER DIE HERSTELLUNGSWEISE IST. DIES BEDEUTET, WAS HEUTE SELTEN IST - **SICH ZEIT ZU NEHMEN** - FÜR DEN NATÜRLICHEN VERLAUF DES SAUERTEIGS UND FÜR DEN LANGSAMEN, AUFWÄNDIGEN BACKVORGANG.

WIR VERZICHTEN BEIM BROTTACKEN EBENFALLS AUF KÜNSTLICHE ODER CHEMISCHE ZUSÄTZE JEDLICHER ART.  
ZUM EINSATZ KOMMEN NUR ROGGEN- UND WEIZENMEHL, GEWÜRZE SOWIE SALZ.  
ZUSÄTZLICHE HEFE WIRD NICHT ZUGESETZT.

**UNSER SAUERTEIG WIRD NACH ALTEN HANDWERKLICHER TRADITION HERGESTELLT UND BEKOMMT GENÜGENDE ZEIT ZUR REIFUNG – HERAUS KOMMT UNSER LECKERES BAUERNBROT.**



---

## **Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler**

---

### **ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS ODER EINFACH NUR SO**

#### **DESSERT DER WOCHE**



„DAFÜR IST IMMER PLATZ“  
HANDGEMACHT \* EHRlich \* GUT



SERVIERT WIRD DAS GANZE IN EINEM KLEINEN WECK-GLAS - FRAGEN SIE NACH UNSEREM AKTUELLEN ANGEBOT!

FÜR 2,90 KOMMEN SIE IN DIESEN GENUSS!

#### **KUCHEN & TORTEN**

WIR BACKEN ALLE KUCHEN UND TORTEN SELBST –  
SCHMECKEN SIE DEN UNTERSCHIED!

1 STÜCK KUCHEN ODER TORTE  
VOM TAGESANGEBOT 2,90



#### **LUST AUF MEHR ODER NOCH EINEN KAFFEE DAZU?!**

IN UNSERE „KLEINEN KARTE“ FINDEN SIE WEITERE LECKERE KÖSTLICHKEITEN  
SOWIE UNSERE GETRÄNKEVIELFALT!





## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

**DIE BESTEN SCHÄUFELE DER RHÖN GIBT'S HIER!**

**OFENFRISCH \* SAFTIG \* KROSS \* SAUGUT**

JEDEN SONNTAG AB 12.00 UHR SOWIE  
JEDEN 1. DONNERSTAG IM MONAT AB 18.00 UHR

◆ **OFENFRISCHES SCHÄUFELE**  
MIT KLOSTERBIERSOÛSE, KLÖBEN UND SAUERKRAUT 12,90

GIBT'S IMMER SO LANGE, BIS KEINE MEHR DA SIND!  
AB 10 STÜCK – VORBESTELLUNG JEDERZEIT MÖGLICH

**DAS (FRÄNKISCHE) SCHÄUFELE** IST DER NAME FÜR DIE FLACHE SCHWEINESCHULTER - NAMENSgebend ist der, mit dem Fleisch verbundene SCHULTERBLATTKNOCHEN, welcher die Form einer **KLEINEN SCHAUFEL** hat.

Wir servieren es Ihnen immer ofenfrisch - mit saftigem und magerem Fleisch sowie einer goldbraunen, krossen Kruste.

Vor dem Braten wird es von uns herzhafte gewürzt  
Wie? **DAS BLEIBT UNSER GEHEIMNIS.**





## Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

### WENN WIR REGIONAL EINKAUFEN KÖNNEN, DANN MACHEN WIR DAS!

- UNSER WILD KOMMT AUS DEM JAGDREVIER DES BRUDERS VOM CHEF ODER VON ANDEREN HEIMISCHEN JÄGERN – WIR VERARBEITEN NUR 100 % RHÖNER WILD
- UNSEREN KARTOFFELBAUERN KENNEN WIR PERSÖNLICH
- DEN STALL "UNSERER" PUTEN UND LEGEHENNEN HABEN WIR MIT EIGENEN AUGEN GESEHEN

**RIND-** UND **SCHWEINEFLEISCH**, UNTER ANDEREM UNSERE SCHÄUFELE, BEZIEHEN WIR VOM REGIONALEN SCHLACHTHOF EMIL FÄRBER IN BAD NEUSTADT. **PUTENFLEISCH** UND **EIER** LIEFERT UNS DER GEFLÜGELHOF BLEUEL IN HOFBIEBER. DIE **FRÄNKISCHEN BRATWÜRSTE** KAUFEN WIR IN DER METZGEREI ECKERT IN STETTEN.

MIT DEM EINKAUF BEI UNSEREN **HAUPTLIEFERANTEN**, **LEYH LEBENSMITTEL GROßHANDEL** AUS OSTHEIM UND DER FIRMA **GROMA WEHNER LEBENSMITTEL** AUS BAD NEUSTADT UNTERSTÜTZEN WIR EINEN KURZEN WIRTSCHAFTSKREISLAUF.

UNSER **BIER** BRAUT UNS DIE FAMILIE WEYDRINGER IN 5. GENERATION IN DER FAMILIENBRAUEREI „ROTHER BRÄU“ IN HAUSEN/ROTH. SIE LIEFERN UNS AUCH ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE. DIE **FRANKENWEINE** BEZIEHEN WIR VOM WEINGUT GEBR. GEIGER JUNIOR AUS THÜNGERSHEIM. WIE BEI ALLEM ANDEREN ACHTEN WIR BEI DEN **SCHNÄPSEN** EBENFALLS AUF QUALITÄT UND REGIONALITÄT.

WERFEN SIE DOCH EINMAL EINEN BLICK IN UNSERE GETRÄNKEKARTE.

