



Schön, dass Sie heute uns virtuell besuchen!

Bei uns finden Sie noch ehrliche Gastlichkeit & leckere Gerichte aus überwiegend regionalen Zutaten. Unsere Lieferanten sind:

- **Schweine** beziehen wir aus Querenbach, nur 2 km entfernt
- **Dexter Rinder** grasen das ganze Jahr auf unserer Weide
- **Karpfen** stammen aus dem „Land der 1000 Teiche“
Tirschenreuth und Wiesau und werden bei uns gewässert und verarbeitet
- **WILD(es)** schießen wir im eigenen und angrenzenden Revieren
- **Kräuter** ernten wir frisch aus Juliane's Garten
- **Gemüse und Salate** wächst auf den Feldern des
Gemüsebauern Grillmeier, Konnersreuth
- **Zoigl Bier** braut die Privatbrauerei Hösl, Mitterteich
- **Schnäpse** (Familie Schlötzer und Schieder), Erbdorf
- **Selbstgemachte Sirupe:** Holunder, Quitte, Himbeer/Rosmarin
- **Eier** vom Bauernhof Wunderlich, Groschlattengrün
- **Marmeladen** vom Bauern aus der Region
- **Resi Essig** für unsere Salate, Tröstau
- **NEU im Hofladen** Käse aus Kondrau, Waldsassen

Wir arbeiten eng mit Land und Leuten in der Oberpfalz zusammen!

Besuchen Sie uns doch auch auf adamhof.de/facebook/google/
Instagram und hinterlassen einen Kommentar. Nutzen Sie unser
kostenloses WLAN „Adamhof Gast“ Code: fuersieliebergast. Falls Sie
einmal nicht zufrieden waren, sprechen Sie uns bitte direkt an! *Für
Verbesserungsvorschläge sind wir jederzeit dankbar!*

**TV Tipp: ARD Mediathek vom 18.09.2023: Ein Film über die Region,
seine Bewohner, Anfänge Sibyllenbad und den Adamhof – Link auf
unserer Homepage!**

Ihre Wirtsfamilie Schnurrer und das Team vom Adamhof



Was gibt's wann?

In unserer Gaststube servieren wir Ihnen unsere Spezialitäten
täglich ab 11:30 – 14 Uhr & 17 – 20:30 Uhr,
dazwischen kleine, warme Karte
Sonntags von 11-14 Uhr

Donnerstags

Knusprige **Haxe**, saftige **Rippchen** (besser reservieren!),
heißgeräucherter **Backschinken** oder heißgeräucherter **Bauch**,
Schweineleber, ofenfrischer **Leberkäs**,
WILD(er) Leberkäs und grober **Zwiebelleberkäs**

Christl's Empfehlung

Freitags

Karpfenfiletrolle aus dem Land der 1000 Teiche,
WILD(e) Raritäten wie **Rehfilet**, **Hirschrücken** vom Grill, bei Waidmannsheil

Samstags

Genießen Sie Ihr Wochenende mit leckeren regionalen Gerichten und
Sommercocktails auf unserer neuen Sonnenterasse! **Tipp:** Termine für
besondere Veranstaltungen finden Sie immer auf www.adamhof.de

Sonntags – „Mutter-Verwöhn-Tag“

Knuspriges **Schäufele**, oberpfälzer **Bratenteller**, **Krustenbraten** vom
Schweinebauch, festlicher Entenbraten und vieles mehr!! (Besser reservieren!)

Montags und Dienstags

Deftige **Schlachtschüssel** mit kesselfrischen Blut- und Leberwürsten,
Kesselfleisch, Sauerkraut und Dotsch.

Für Kenner

Zusätzlich **Montags: Schnudern und Backe!**

Mittwochs ist unser Ruhetag

Wir empfehlen daher am Dienstag und Donnerstag
doppelt zuzuschlagen!

Täglich: WILD(e) Schmankerl

vom Hirschen oder **WILD(sau)**,
aus eigenem und umliegenden Jagdrevieren



Aus unserer Hofmetzgerei

Eigene Metzgerei mit Hofladen - gleich nebenan!

„Ein Besuch lohnt sich immer!“

Geöffnet von 9 – 14 Uhr und 17 – 19:30 Uhr,

Sonntags und Feiertags ab 10 – 14 Uhr.

Mittwoch Ruhetag!

Unsere Schweine beziehen wir vom Nachbardorf Querenbach

(nur 2 km entfernt) von einem kleinen Bauernhof.

Mein Bruder Florian schlachtet und verarbeitet diese direkt in
unseren EU-zertifizierten Räumen!

Unsere Highlights:

Handschuhfachwurst - milde Pfefferbeißer

Teufelsbeißer – mit Chili und **Kaminwurz** – mit Knoblauch

Probieren Sie unser **Bauerngeräuchertes** – zarte Scheiben oder im Ganzen

Für Kenner im Glas: **Kuttelfleck und Beuscherl**

Für den Brotaufstrich: geräucherte **Bauernleberwurst** mit Majoran gewürzt

Dauerrenner: Heißgeräucherte **Gänsebrust** – Kalt genießen

WILD(es) Duo von Hirsch- & Wildsausalami – praktisch verpackt

Fix und fertig für die schnelle Küche im 400 g Glas: **Hirsch- und Wildsaugulasch, Gänsebrust** in feiner Bratensoße

Leberknödel für Ihre bayrische Suppe Zuhause

(1 Tag vorher bestellen), im Vakuum praktisch verpackt
mit bester Rindfleischbrühe!

Online Shop auf www.adamhof.de oder nutzen Sie unser Bestellformular!



Aus Teich & Mee(h)r

Aus dem Land der 1000 Teiche frisch auf den Tisch: Unser Karpfen wird von meinem Bruder Florian grätenfrei vorbereitet und wir servieren Ihnen unsere heimische Spezialität in verschiedenen Variationen.

Laut Greenpeace: „Im Gegensatz zu Meeresfisch ist Karpfen völlig frei von jeglicher Schadstoffbelastung mit Chemikalien oder Schwermetallen.

Er enthält auch einen hohen Anteil der wertvollen Omega-3-Fettsäuren.“

(Bericht in der Zeitschrift „Der Neuer Tag“ vom 16.02.2016):

**TIPP: Zum Fisch einen fränkischen Rießling
von Andreas Braun, trocken**

Karpfenfilet *SAFTIG paniert & gebacken*
mit hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat

Karpfenfiletrolle *KNUSPRIG*
Pfeffriges Filet wird durch einen dünnen Zoigl-Bierteig gezogen und frittiert
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischten Salat

Karpfenfilet nach Art des Hauses *URIG*
vom Grill, mit Knoblauch und Thymian,
Salzkartoffeln vom Grillmeier Hof und gemischten Salat

Matjesfilet Hausfrauen Art,
auf Salatbeet, mit leckerer selbstgemachter Tunke (mit Karotte/Zwiebel/Essig/Majonnaise),
dazu Salzkartoffeln vom Grillmeier Hof

**TIPP: Geheimzutaten des Kartoffelsalates nach Oma Erna – den gibt's
auch im Hofladen:** Kartoffeln, Karotten, Eier, Zwiebeln, Essiggurken,
Mayonnaise, Senf, Ressi Essig, Salz, Pfeffer und Zucker

Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene? Fragen Sie uns nach den Dokumenten!



Vegetarisch

Montags und Dienstag: 3 Dotsch (klassisch, im Schweineschmalz gebacken)
mit Apfelmus oder Sauerkraut

Käsespätzle in der Hüttenpfanne, Röstzwiebeln und gemischten Salat

Zum „reinlegen“: Champignonrahmsoße,
3 Röstiecken und gemischten Salat

Knackige Salate

TIPP: Für unsere Salate verwenden wir nur besten RESSI Essig aus unserer Region. Diesen gibt's auch für Ihre Salate im Hofladen in praktischen 0.5 l Flaschen.

Salatplatte „Adam“

Knackiger Rohkostsalat mit leckerem Bauerngeräuchertem aus unserer Hofmetzgerei (Schinken) & Käse, hausgemachtes Essig/Öl Dressing

Salatplatte „Eva“

Bunter Teller mit Salaten, gegrilltes Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Essig/Öl Dressing

Salatplatte „Petri Heil“

Bunter Teller mit Salaten, gegrilltes Karpfenfilet, mit Knoblauch und Thymian, hausgemachtem Essig/Öl Dressing

Kleiner Rohkostsalat als Beilage
mit hausgemachtem Essig/Öl

Kleine Portionen

Bieten wir selbstverständlich an. Der Preis reduziert sich hier um – 2 €

Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene? Fragen Sie uns nach den Dokumenten!



Brotzeiten

**Alle Wurstspezialitäten, aus eigener Verarbeitung
finden Sie nebenan im Hofladen,
der von 9 – 14 & 17 – 19:30 Uhr,
sowie an Sonn- und Feiertagen von
10 – 14 Uhr für Sie geöffnet hat.
„Ein Besuch lohnt sich immer!“**

NEU: Ansitz Teller - zum Durchprobieren

Kalte Platte mit dem Besten vom Wild aus unserer Hofmetzgerei:
Salami, Schinken, Aufstrich, Sülze und mehr, je nach Jagderfolg,
dazu Butter, Kren, Preiselbeeren und Bauerngewürzbrot

2 Paar feine **Bratwürste** mit Sauerkraut und Bauerngewürzbrot

Brotzeitteller mit bester Hausmacherwurst aus eigener Herstellung,
Kren und Bauerngewürzbrot

Bauerngeräuchertes (Schinken) mit Kren, Essiggurke und Brot

Leberkäs, gebraten mit Spiegelei und Bauerngewürzbrot

Wurstsalat mit Butter und Bauerngewürzbrot

G'standn's – Pfannensülze mit Bratkartoffeln

Presssack rot/weiß mit Musik, Zwiebeln und Brot

**Tipp: Sie suchen ein Geschenk für Ihre Lieben?
Für Ihre Mitarbeiter? Für den Nachbarn? Dann fragen Sie bitte nach
unseren modernen Geschenkboxen –
diese senden wir auch zuverlässig an Ihre Beschenkten!**

Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene? Fragen Sie uns nach den Dokumenten!
Fragen zu Zusatzstoffen und Allergene? Fragen Sie uns nach den Dokumenten!



Süße Verführung

**TIPP: Fragen Sie nach unseren hausgemachten Parfaits
z.B. mit Zoiglbier, Holunderblüten, Ingwer/Waldhonig/Vanille**

Jules
mit viel Liebe handgeschüttelte,
warme Rotweinpflaumen,
mit Vanilleeis & Sahne
(mit Alkohol)

**TIPP: Auch im Glas
im Hofladen erhältlich!**

Heiße Liebe
Vanilleeis,
heiße Himbeeren
& Sahne
(mit Alkohol)

Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
mit Sahne

Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
ohne Sahne

Jager-Palatschinken
mit Waldbeeren gefüllt,
Vanilleeis & Sahne

Eis mit Eierlikör
Vanilleeis, Eierlikör & Sahne
(mit Alkohol)

3 Apfelküchle
mit Vanilleeis & Sahne

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne

Kaffeepause

**TIPP: GEPA Fair Trade Tees gibt's auch für Zuhause oder für die
Ferienwohnung im Hofladen zu kaufen**

Tasse Kaffee

Cappuccino mit Milchschaum

Espresso, aus ganzen Bohnen

Kännchen Kaffee

Latte Macchiato im Glas

Heiße Schokolade
mit Sahnehaube



Erfrischend

TIPP: Genießen Sie u.a. hausgemachten Holunderblütensirup, Himbeer-Kräuterschorle, Quittenschorle, gespritzt mit Tafelwasser Bitte fragen Sie uns danach!

NEU ab 2024: Grapos-Getränke! Dadurch 90 % weniger CO2 Ausstoß

Tafelwasser prickelnd/naturell

Limo Orange oder Zitrone

Cola-Mix

Cola/Cola light

Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft

Saftschorlen aus Apfel-, Orangen- oder schwarze Johannisbeersaft

Biere von der Hösl Brauerei aus Mitterteich

Unbedingt probieren:

Zoigl, dunkles Bier, vom Fass (Hösl)

Im Hofladen gibt's das Zoiglbier auch in Flaschen für Zuhause sowie die passende Zoiglwurst!!

NEU: Whiskey Weisse mit Whiskey- und Weizenmalz gebraut

NEU: „Mein Helles vom Fass (Hösl)

Pils (Flaschenbier)

Radler

Alkoholfreies **Bier**

Hefeweizen hell, vom Fass (Hösl)

Hefeweizen **dunkel oder Leichtes**

Alkoholfreies Weizen

Cola Weizen

