Was gibt`s wann?

In unserer Gaststube servieren wir Ihnen unsere Spezialitäten
täglich ab 11:30 – 14 Uhr & 17 – 20:30 Uhr,
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 **Schäuferle,** oberpfälzer **Bratenteller**, **Krustenbraten** vom Schweinebauch, festliche **Gansbrust** 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, 4.90 € (0.25 l)

Karpfenfilet *SAFTIG paniert & gebacken*
mit hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat 14.50 €

Karpfenfiletrolle *KNUSPRIG*
Pfeffriges Filet wird durch einen dünnen Zoigl-Bierteig gezogen und frittiert
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischten Salat 14.50 €

Karpfenfilet nach Art des Hauses *URIG*
vom Grill, mit Knoblauch und Thymian,
Salzkartoffeln vom Grillmeier Hof und gemischten Salat 14.50 €

Matjesfilet Hausfrauen Art,
auf Salatbeet, mit leckerer selbstgemachter Tunke (mit Karotte/Zwiebel/Essig/Majonnaise),
dazu Salzkartoffeln vom Grillmeier Hof 10.50 €

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

Zum „reinlegen“: Champignonrahmsoße,
Röstiecken und gemischten Salat 8.90 €

TIPP: Fragen Sie nach aktuellen Tagesangeboten

Knackige Salate

Salatplatte „Adam“
Knackiger Rohkostsalat mit leckerem Bauerngeräuchertem aus unserer Hofmetzgerei (Schinken) & Käse, hausgemachtes Essig/Öl Dressing 10.90 €

Salatplatte „Petri Heil“
Bunter Teller mit Salaten, gegrilltes Karpfenfilet,
mit Knoblauch und Thymian, hausgemachtem Essig/Öl Dressing 14.50 €

Kleiner Rohkostsalat als Beilage
mit hausgemachtem Essig/Öl Dressing 3.90 €

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.

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

Brotzeiten

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 12.50 €

2 Paar feine **Bratwürste** mit Sauerkraut und Bauerngewürzbrot 7.20 €

Brotzeitteller mit bester Hausmacherwurst aus eigener Herstellung,
Kren und Bauerngewürzbrot 9.50 €

Bauerngeräuchertes (Schinken) mit Kren, Essiggurke und Brot 9.50 €

Leberkäs, gebraten mit Spiegelei und Bauerngewürzbrot 7.90 €

Wurstsalat mit Butter und Bauerngewürzbrot 7.90 €

G'standn's – Pfannensülze mit Bratkartoffeln 9.90 €

Presssack rot/weiß mit Musik, Zwiebeln und Brot 7.20 €

Aufpreis zu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Räucherspeck 1.50 €

**Alle Wurstspezialitäten 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!"

**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!

Süße Verführung

TIPP: Fragen Sie nach unseren hausgemachten Parfaits (4.90 €)
z.B. mit Zoiglbier, Holunderblüten, Ingwer/Waldhonig/Vanille

Jules
mit viel Liebe handgeschüttelte,
warme Rotweinpflaumen,
mit Walnußeis & Sahne 4.90 €
(mit Alkohol)
TIPP: Auch im Glas
im Hofladen erhältlich!

Heiße Liebe
Vanilleeis,
heiße Himbeeren
& Sahne 4.90 €
(mit Alkohol)

Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
mit Sahne 3.90 €

Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
ohne Sahne 3.70 €

Jager-Palatschinken
mit Waldbeeren gefüllt,
Vanilleeis & Sahne 4.90 €

Eis mit Eierlikör
Vanilleeis, Eierlikör & Sahne 4.90 €
(mit Alkohol)

3 Apfelküchle
mit Vanilleeis & Sahne 4.90 €

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne 4.90 €

Kaffeepause

TIPP: GEPA Fair Trade Tees (0,25 l 3.20 €) gibt's auch für Zuhause oder für die Ferienwohnung im Hofladen zu kaufen

Tasse Kaffee 2.40 €

Kännchen Kaffee 3.60 €

Cappuccino mit Milchschaum 3.30 €

Latte Macchiato im Glas 3.30 €

Espresso, aus ganzen Bohnen 2.30 €

Heiße Schokolade
mit Sahnehaube 3.30 €

Erfrischend

TIPP: Genießen Sie u.a. hausgemachten Holunderblütensirup, Himbeer-Kräuterschorle oder regionalen Birne-Holunder-Mehrfruchtsaft, gespritzt mit Mineralwasser (0,5 l 3.90 €). **Bitte fragen Sie uns danach**

	0,25 l	0,5 l
Mineralwasser prickelnd/naturell	2.60 €	2.90 €
Limo Orange oder Zitrone	2.60 €	3.10 €
Cola-Mix	2.60 €	3.10 €
Coca Cola/light in der 0,33 l Flasche	3.10 €	---
Tonic Schweppes 0.2 l Flasche	3.10 €	---
Apfel-, Orangen-, Trauben**saft**	2.90 €	---
Saftschorlen aus Apfel-, Orangen-, Trauben-, oder schwarze Johannisbeersaft	2.60 €	3.10 €

Biere

Unbedingt probieren:		0,25 l		0,5 l
Zoigl, dunkles Bier, vom Fass (Hösl)		2.60 €		3.10 €
Im Hofladen gibt's das Zoiglbier auch in Flaschen für Zuhause sowie die passende Zoiglwurst!!				
NEU: Whiskey Weisse		---		3.90 €
mit Whiskey- und Weizenmalz gebraut				
NEU: „Mein Helles vom Fass (Hösl)		2.60 €		3.10 €
Pils (Friedenfelser Flaschenbier)			0,4 l	3.10 €
Radler		2.60 €		3.10 €
Alkoholfreies **Bier**		---		3.10 €
Hefeweizen hell, vom Fass (Hösl)	0,3 l	2.80 €		3.10 €
Hefeweizen **dunkel oder Leichtes**		---		3.10 €
Alkoholfreies Weizen		---		3.10 €
Cola Weizen		---		3.10 €

Schnäpse sind auch im Hofladen erhältlich:

Schlötzer Erbendorf: Obstler, Willi, Zwetschgenbrand, 2 cl 2.70 €

Böhmischer Wind, Wurzelstolperer, Bärwurz, Rotweinlikör 2 cl 2.90 €