

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Vesperkarte**

<i>Belegtes Brot mit Emmentaler</i>	€ 8,50
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i>	€ 8,50
<i>Wurstsalat garniert, mit Brot °</i>	€ 9,80
<i>Wurstsalat garniert, mit Bratkartoffeln °</i>	€ 12,80
<i>Paar grobe Bauernbratwürste mit Sauerkraut</i>	€ 9,50
<i>Saftiges Rippchen auf Sauerkraut</i>	€ 12,80
<i>"Strammer Max" mit rohem Schinken und Spiegelei</i>	€ 9,80
<i>2 Spiegel- oder Rühreier mit Bratkartoffeln</i>	€ 8,50
<i>Käsetoast mit Apfelscheiben und Schwarzwälder Schinken</i>	€ 11,90
<i>Medaillons auf Toast mit Schweinelende und Champignons</i>	€ 15,90

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

<i>Tagessuppe</i>	€ 5,00
<i>Klare Rinderbouillon mit Einlage</i>	€ 5,00
<i>Pikante Gulaschsuppe</i>	€ 6,90
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 6,00
<i>Großer Salatteller</i>	€ 9,90
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	€ 17,50
 <b>Inlagd- Sill</b> <i>Eingelegte Heringe nach original schwedischem Rezept,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 16,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 18,50
 <b>Dill- Sill</b> <i>Marinierte Heringe mit Dill,</i> <i>- mit Knäckebrot und Butter</i>	€ 16,80
<i>- mit Bratkartoffeln</i>	€ 18,50
<b>Gervais angemacht</b> <i>Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln</i>	€ 8,50
<b>Gervais "spezial"</b> <i>Frischkäse mit Sardellencreme und Kräutern</i>	€ 8,50

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Gerichte vom Schwein**

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 23,00
<b>Paprika- Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 22,50
<b>Sahneschnitzel mit Apfelscheiben</b> mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 22,50
<b>Schnitzel mit frischen Champignons</b> in Rahmsauce mit Bratkartoffeln oder Nudeln	€ 22,50
<b>Schweizer Schnitzel</b> mit Emmentaler gefüllt, hausgemachtes Rösti und Salat	€ 25,00
<b>Schweinszunge in Burgundersauce</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 22,80
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> mit frischen Pilzen in Sahnesauce und Nudeln	€ 23,80
Aufpreis Rösti als Beilage (ausser Schweizer Schnitzel)	€ 2,00
Portion Bratensauce	€ 2,50
Portion Rahmsauce	€ 2,50
Portion Champignonrahm	€ 3,50

**Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**  
**seit 1733**

---

**Steaks vom argentinischen Rind**

**Rumpsteak mit Zwiebeln,**  
Bratkartoffeln und Salat € 34,00

**Pfeffersteak, mit geschrotenem Pfeffer,**  
Bratkartoffeln und Salat € 34,00

**Steak mit frischem Knoblauch,**  
Bratkartoffeln und Salat € 34,00

**Rumpsteak mit "Café de Paris-Butter",**  
Bratkartoffeln und Salat € 34,00

**Rumpsteak "Mirabeau"**  
mit Senf, Sardellenbutter und Zwiebeln,  
Bratkartoffeln, Salat € 34,00

**Steak "Madagaskar"**  
mit grünem Pfeffer in Rahm,  
Bratkartoffeln und Salat € 34,00

**Dessert**

**Rumtopf mit Vanilleeis und Sahne** € 8,50

**Weitere Tagesdesserts auf Anfrage**

# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Offene Weißweine*

<b>2021</b>	<b><i>Ruppertsberger Linsenbusch</i></b> <i>Riesling, fruchtig, frisch, halbtrocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<b>2021</b>	<b><i>Ruppertsberger Hofstück</i></b> <i>Riesling, harmonisch, trocken</i> <i>Pfalz, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<b>2021</b>	<b><i>Forster Riesling, VDP Ortswein</i></b> <i>Weingut Acham-Magin, Pfalz</i> <i>filigrane Rieslingaromen, trocken, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
<b>2022</b>	<b><i>Blanc de Noir vom Pinot Noir</i></b> <i>Weingut Hartmann, Kirrweiler, Pfalz</i> <i>lebendige Säure gepaart mit Restsüße</i> <i>Aromen von Birne und Johannisbeere, QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>

\* alle Weine enthalten Sulfite

# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Offene Weißweine*

<b>2022</b>	<b><i>Durbacher Kochberg</i></b>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
	<i>Grauer Burgunder, Baden, QbA</i>		
	<i>Schmelz, Würze, fruchtig, mineralisch, trocken</i>		
<b>2022</b>	<b><i>Durbacher Weißherbst</i></b>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
	<i>Weißherbst vom Spätburgunder, Baden, QbA</i>		
	<i>Feines Erdbeeraroma, Zitrus-und Apfelnoten</i>		
	<i>intensiv, saftig, trocken</i>		
<b>2022</b>	<b><i>Sauvignon blanc</i></b>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,80</i>
	<i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i>		
	<i>Verspielt, erfrischend, trockenm, QbA</i>		
<b>2022</b>	<b><i>Weißburgunder</i></b>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,80</i>
	<i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i>		
	<i>Zart, betörend, delikat, trocken, QbA</i>		
<b>2022</b>	<b><i>Grüner Veltiner Junge Reben</i></b>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 7,20</i>
	<i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i>		
	<i>grüner Apfel, süße Melone, reife Ananas,</i>		
	<i>zarte Kräuter, etwas Pfeffer, trocken, QbA</i>		

# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Offene Rotweine*

<b>2020</b>	<b><i>Durbacher Spätburgunder</i></b> <i>Baden, QbA, halbtrocken</i> <i>Fruchtig mild, rubinrot</i> <i>rote Beeren und Süßkirsche, zart, samtig</i> <i>Gut ausbalancierte Tanninstruktur.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
<b>2022</b>	<b><i>Durbacher Spätburgunder</i></b> <i>Baden, QbA, trocken</i> <i>rubinrote Farbe, Feinbeerige Frucht, samtig, zart</i> <i>Aromen von Süßkirsche und roten Waldbeeren.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,60</i>
<b>2018</b>	<b><i>Frühburgunder vom Kalkmergel</i></b> <i>Weingut Klein Hainfeld, Pfalz</i> <i>Maskuliner Burgunder mit harmonischer Würze</i> <i>und stoffigem Körper. QbA</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 9,90</i>

*\* alle Weine enthalten Sulfite*

# **Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"**

## **seit 1733**

---

### **Offene Rotweine**

**2021**    **Bordeaux**    0,2 l    € 6,40  
Jean Degaves, Frankreich A.C.  
*Aromen von frischer Kirsche, Himbeere und Pfeffer  
Samt und seidig am Gaumen  
fruchtige Aromen, feine Tannine*

**2016**    **Domodo Montepulciano d`Abruzzo**  
DOP - Cantine San Marzano, Italien    0,2 l    € 6,60  
*rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen  
Aromen dunkler Kirsche und Pflaumen  
vollmundig und fruchtig*

### **Jubiläumsabfüllung "100 Jahre Fam. Oberthür"**

**2019**    **"Schwarzer Adler"**  
VDP Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim  
*Rotwein-Cuvee, trocken, vollmundig, fruchtig*    0,2 l    € 7,80,  
0,75 l    € 29,00

### **Schaumwein:**

**Weingut Acham-Magin**  
Annessima Riesling brut Sekt    0,2 l    € 4,40  
*Pfalz, trocken*    0,75 l    € 33,00

\* alle Weine enthalten Sulfite



# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Heißgetränke*

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,50
<i>Schokolade</i>	€ 4,50
<i>Tee schwarz, Malve, Pfefferminze</i>	€ 2,20
<i>Tee mit Rum</i>	€ 5,80
<i>Glühwein</i>	€ 5,00

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>Mineralwasser, offen</i>	<i>0,3 l</i>	€ 2,20
<i>Mineralwasser, Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	€ 5,90
<i>Teinacher, medium oder still</i>		
<i>Odenwald Quelle still, Flasche</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,20
<i>Coca-Cola<sup>1</sup> / Coca-Cola light<sup>4</sup></i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Fanta<sup>2</sup></i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Spezi<sup>1,2</sup></i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Karamalz</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,50
<i>Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup></i>	<i>0,2 l</i>	€ 3,20
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,50
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	€ 3,20
<i>Johannisbeernektarschorle</i>	<i>0,4 l</i>	€ 4,80

# *Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"*

## *seit 1733*

---

### *Biere*

<i>Eichbaum Ureich Pilsener</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Eichbaum Export</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Eichbaum Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Paulaner Hefeweißbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Paulaner Kristallweißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Erdinger Weißbier, Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Becks Blue, Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Guinness</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,80</i>

### *Aperitifs*

<i>Sanbittèr, alkoholfrei<sup>5</sup></i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Campari<sup>5</sup> - Orange</i>		<i>€ 6,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>€ 7,50</i>
<i>Gin Tonic</i>		<i>€ 6,50</i>

<i>Sandeman Sherry, medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Don Pablo Porto</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Pernod<sup>5</sup></i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Noilly Prat</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>

<i>Weißweinschorle klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Weißweinschorle groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,20</i>
<i>Weißherbstschorle klein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Weißherbstschorle groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 7,90</i>

# Gaststätte "Zum Schwarzen Adler"

## seit 1733

---

### Spirituosen

<i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Himbeergeist Schladerer</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Zwetschgenwasser Schladerer</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Kirschwasser Schladerer</i>	4 cl	€ 3,90
<i>Williams Christ Schladerer</i>	4 cl	€ 3,90
<i>Mirabelle d`Alsace, J. Nussbaumer</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Dirker Haselnuss</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Waldler Himbeer</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Vinschger Marille</i>	2 cl	€ 4,90
<i>Sasse Lagernkorn</i>	2 cl	€ 4,20
<i>Sasse "Sechser", Kräuterlikör</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Amaro AVERNA</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Nobeltje Ameländer Likör</i>	2 cl	€ 3,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Jägermeister</i>	2cl	€ 3,50
<i>Teeling Whiskey Riesling Cask</i>	2 cl	€ 5,90
<i>Tullamore Dew Whiskey<sup>5</sup></i>	2 cl	€ 4,90
<i>Gilbert Fine Calvados A.C.C.<sup>5</sup></i>	2 cl	€ 4,20
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	€ 3,60

<sup>0</sup> mit Phosphat und Antioxidationsmittel

<sup>1</sup> mit Farbstoff und Koffein

<sup>2</sup> mit Farbstoff und Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel und Chinin

<sup>4</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>5</sup> mit Farbstoff

# Gaststätte "Zum Schwarzen Adler" seit 1733

---



## SÄFTE:

<i>Apfel Holundersaft (Bio)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>WILLIAMS CHRIST Birnensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>FRAMBOZEN Rhabarbernektar</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>

***Für Schorle (0,4 l) berechnen wir jeweils einen Aufpreis von € 1,50***

## FRUCHT-SECCO (alkoholfrei):

<i>° Apfel Quitte</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>° Apfel Johannisbeere Himbeere</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 7,90</i>