



schwarzer ADLER

1482

part of MEZGa collection

BIS 06. APRIL TÄGLICH GEÖFFNET

11:30 - 14:30 UHR WARME KÜCHE

14:30 - 17:30 UHR KLEINE NACHMITTAGSKARTE / BARKARTE

17:30 - 21:30 UHR WARME KÜCHE



DAS TEAM RUND UM KÜCHENCHEF MARIO NASCHENWENG BEGRÜSST
EUCH HERZLICH IM SCHWARZEN ADLER, DEM WIRTSHAUS DER
KAISER & FREIHEITSKÄMPFER!

Wir haben größten Respekt vor diesem historischen Ort, der seit jeher für höchste Qualität und Gastfreundschaft steht. Wir definieren Wirtshaus neu, indem wir uns der Gepflogenheiten früherer Zeiten annehmen. So gibt es im Schwarzen Adler einen eigenen Metzgermeister, der täglich das beste Gustostückerl auf den Teller bringt!

Unser BIO Brot backen wir selbst, im eigenen Aussen - Backofen. Unsere Köstlichkeiten könnt ihr im Rahmen der Öffnungszeiten in unserem Wirtshausgreissler erwerben, oder für zu Hause unter

www.schwarzer-adler-jochberg.at
bestellen.



UM UNSERE GÄSTE AUCH ZU HAUSE MIT UNSEREN HERRLICHEN
KÖSTLICHKEITEN VERWÖHNEN ZU KÖNNEN, HABEN WIR UNTER
WWW.MEZGA.SHOP EINE EIGENE PLATTFORM AUFGEBAUT, IN DER
IHR GEMÜTLICH INNERHALB VON 24 STUNDEN EINE VIELZAHL AN
FLEISCH CUTS ABER AUCH FERTIGGERICHTEN BESTELLEN KÖNNT.
SCHAUT VORBEI UNTER

WWW.MEZGA.SHOP

Kostenloser Versand nach Österreich & Deutschland

Lieferung binnen 24 Stunden nach Bestelleingang

Bestes Fleisch mit Herkunftsgarantie

real meat, no bullshit

HIGHLIGHTS
im Schwarzer Adler

HUATESSEN

Gegen Vorreservierung verwöhnen wir unsere Gäste mit herrlichem "Huatessen". Dabei servieren wir rund um den Tatarenhut, der gemeinsam mit frischem Gemüse und Rindssuppe in der Mitte des Tisches präsentiert wird, einen knackigen Vorspeisensalat mit selbst gemachtem Knoblauchbrot. Im Hauptgang könnt ihr aus 4 verschiedenen Fleischsorten wählen und feinste Filetstücke am Hut angrillen. Dazu servieren wir Ofenkartoffel und 4erlei Dipsaucen. Ein kulinarisches Highlight.

Preis pro Person: 39,-

EISSTOCKSCHIESSEN

Sobald es die Witterung zulässt betreiben wir direkt in unserem herrlichen Gastgarten eine eigene Eisstockbahn in Kooperation mit CHAMPAGNE BOLLINGER. Die Bahn kann gegen Vorreservierung gerne für Familien / Firmen und Gruppen benutzt werden. Eisstöcke inklusive.

Das Abendessen im Schwarzen Adler will schließlich verdient werden.

Miete Bahn je angefangene Stunde EUR 50,- (inkl. einem Heissgetränk pro Teilnehmer)

Miete Eisstock EUR 5,- (pro Stock)

SONNTAGSBRATEN

Jeden Sonntag servieren wir mittags **von 11:30 - 14:00 Uhr**
Schweinsbraten vom Gustino Strohschwein mit Kraut und Knödel
oder

Kalbsbrust vom Kitzbühler BIO Kalb mit Knödel und Champagnerkraut
Solange der Vorrat reicht.

FEIERN IM SCHWARZEN ADLER

Gerne organisieren wir eure Feier (von Taufe bis Hochzeit) in den herrlichen Gemäuern des Schwarzen Adlers (Indoor bis 150 Personen). Sprecht uns diesbezüglich einfach an.

EINSTIEG / GEDECK

mittags nach Bestellung, abends obligatorisch
selbst gemachtes BIO Sauerteigbrot aus dem hauseigenen Backofen
Grammelschmalz / Mangaliza Speck / Topfenbutter
€ 5,-

VORSPEISEN

Beef Tatar (120g)

Tsukemono / gebeiztes Eigelb / Senfeis
EUR 24,-

Vitello Trotato

BIO Kalbstafelspitz / Räucherforelle / Ruccola
EUR 23,-

Kalbssulz

BIO Kalbshälfte / Vinaigrette / Schnittlauchmayo / BIO Ei
/ Schwarzer Adler Sauerteigbrot
EUR 15,-

Rieslingbeuscherl

BIO Kalbsbeuschl / Topfen - Serviettenknödel
EUR 15,-

Ziegenkäsemousse

Rote & Gelbe Bete / Kren
EUR 15,-

SUPPEN/SALATE

Rinderkraftbrühe

Wahlweise mit
Kalbsleberknödel / Griesnockerl / Frittaten
EUR 7,5

Französische Zwiebelsuppe

überbacken) Soupe à l'oignon
EUR 13,-

Gemischter Salat

mit Gemüse und Salaten der Saison / Croutons / Kerne
EUR 8,-



FISCH & VEGETARISCH

Forelle im Ganzen aus dem Millstättersee (Butterfly)

Spinat / Fregola Sarda / Mandelbutter
EUR 34,-

Käsespätzle

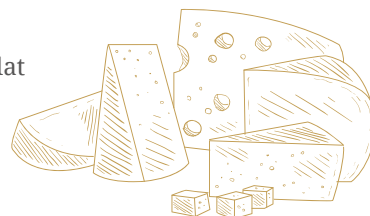
BIO Bergkäse / Grüner Salat
EUR 19,-

Tiroler Schlutzkrapfn

Erdäpfel - Spinat / braune Butter / Grüner Salat
EUR 19,-

Trüffel Taglioni

Wintertrüffel / Rahm / Eigelb
EUR 26,-



HAUPTSPEISEN

KLASSIKER

Zwiebelrostbraten

EUR 34,-

Bratkartoffel / Speckbohnen / Röstzwiebel

Wiener Schnitzel

EUR 29,-

vom Kitzbühler BIO Kalb in Butterschmalz gebacken

wahlweise Beilagen je EUR 5,-

- Pommes Frites

- Petersilienkartoffel (Lungauer BIO Ächtleng)

- Gurkensalat

- Erbsenreis



Cordon Bleu

EUR 22,-

vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken

mit Original Thum Beinschinken

wahlweise Beilagen je EUR 5,-

- Pommes Frites

- Petersilienkartoffel (Lungauer BIO Ächtleng)

- Gurkensalat

- Erbsenreis

Gekochter Tafelspitz in 2 Gängen

EUR 32,-

Suppe mit Einlage

Tafelspitz/Röstkartoffel/Semmelkren/Schnittlauch/Spinat

MEZGA SPEZIALITÄTEN

Wildragout

EUR 29,-

Nussspätzle / Kürbis / Kohlsprossen

Rosa Hirschrücken

EUR 44,-

Rotkraut / Bricioheknödel / Kohlsprossen

BIO Rinderfilet (250g)

EUR 45,-

Pommes Dauphine / Karotte / Portweinjus

Club Steaks aus dem Dry Ager to share

EUR 75,-

(min. 900g - für 2 Personen)

Beilagen nach Wahl je EUR 5,-

- Pommes Dauphine

- Trüffel Fries

- Grillgemüse aus dem Robatayaki Grill

- Hausgemachte Pfeffersauce (3 EUR)

- Cafe de Paris Butter (3 EUR)



DESSERT

Topfenknödel

Butterbrösel / Vanillesauce / Mohnreis

EUR 13,-

Kaiserschmarrn

Rumrosinen / Zwetschenröster / Sorbet

EUR 15,-

2 Stk. Palatschinke

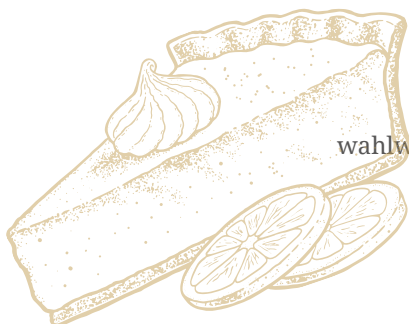
wahlweise mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren

EUR 9,-

Schokoladentarte

Mandarinensorbet

EUR 11,-



NACHMITTAGSKARTE
(14:30 - 17:30 UHR)

Kalbsbratwurst vom Kitzbühler BIO Kalb

Sauerkraut / Kalbsjus

EUR 9,-

Clubsandwich Schwarzer Adler

Leberkäse / Speck / Spiegelei / Pfefferoni

EUR 16,-



Kalbsrahmgulasch vom Kitzbühler BIO Kalb

Spätzle / Sauerrahm

EUR 18,-

Rumpold Brettljause

Karreespeck / Mangaliza Jausenwürste / BIO
Käsevariationen / Topfenbutter / Schwarzer Adler
Sauerteigbrot

EUR 15,-

Lauwarmer THUM Bein-Schinken

Kren / Schwarzer Adler Sauerteigbrot

EUR 8,-

