



Lieber Gast!

AMA-Gastrosiegel

Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung regionaler Produkte wurde der Schwarze Adler mit dem „AMA-Gastrosiegel“ ausgezeichnet.

Mit dem AMA-Gastrosiegel bekennen sich Österreichs Gastgeber zu Gerichten aus der Region - hergestellt aus hochwertigen, heimischen Produkten. Eine verlässliche Orientierungshilfe, die kulinarischen Genuss und bodenständige Qualität garantiert. Genießen Sie unseren kulinarischen Spaziergang mit den besten Produkten aus Tirol und Österreich



Lieferanten:

Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von regionalen Lieferanten, u.a. Fleischhof Oberland und unser Wild stammt aus österreichischen Jagdrevieren

Unser Saibling und Forelle ist aus der Leutasch, Fa. Oberland.

Milch und Milchprodukte beziehen wir über Tirol Milch und sind zu 100% aus Bergbauernmilch

Eier aus österreichischer Bodenhaltung beziehen von der Firma Landgold aus Ried im Traunkreis.

Erdäpfel, Kraut, Wurzelgemüse, Äpfel sind je nach Jahreszeit aus der heimischer Landwirtschaft.

Unsere Bauernbutter wird ausschließlich aus dem Rahm frischer bester Tiroler Bergbauernmilch hergestellt und erhält dadurch den einzigartigen Geschmack und die leichte Streichfähigkeit. Die kunstvolle Form der Bergbutter entstammt den seit jeher auf den Almen gebräuchlichen Buttermodeln.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A- Glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fische, E- Erdnüsse, F- Sojabohnen, G- Milch (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (Nüsse), L- Sellerie, M- Senf, N- Senfsamen, O- Schwefeldioxid und Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtier

Brot und Bergbauernbutter auf Wunsch p.P. € 2,50



Küchenchef Lukas Spindlegger empfiehlt

Schinkenspeck-Junglauch Risotto

Kürbiscreme Suppe

Leutascher Forellen Filet

Maroni Parfait

3- Gänge € 40,00 4- Gänge € 45,00

Beliebteste Gerichte unserer Gäste

Beef Tatar vom heimischen Rind

Tiroler Zwiebelsuppe

Sellrainger Pfandl

Hausgemachter Apfelstrudel

3- Gänge € 34,00 4- Gänge € 38,00

Suppen

Klare Rindsuppe

Frittaten, Speckknödel oder Kaspressknödel

(A-C-F-G-L-M-O)

€ 4,90

Tiroler Zwiebelsuppe

mit Käse Toast

(A-C-F-G-L)

€ 5,20

Knoblauchsuppe

Schwarzbrot Croutons

(A-C-G-L)

€ 5,20

Kürbiscreme Suppe

Obers und Kürbiskern Öl

(F-G-H)

€ 5,20

Vorspeisen & Schmankerl

Beef Tatar vom heimischen Rind

Toast – Senfsauce - Spiegelei Ei
(A-C-D-F-G-L-M-O)
Klein € 13,00 Groß € 17,50

Tiroler Backhendl

Kartoffel-Endivien Salat
(A-C-G)
Klein € 12,90 Groß € 17,80

Schinkenspeck-Junglauch Risotto

Parmesan Chip
(G-O)
Klein € 8,90 Groß € 14,70

Adler Gulasch

Servietten Knödel und Essiggurke
(A-M-C-M)
Klein € 9,90 Groß € 15,70

Adler Tris

Spinatknödel – Holzhacker – Schlutzkrapfen
Bergkäse – braune Butter
(A-C-G-H-L-M-O)
Klein € 10,50 Groß € 16,50

Tiroler „Marende“

mit Kren und Saurem
(A-M-O)
Klein € 8,70 Groß € 14,50

Saurer Rindfleischsalat

mit Kernöl mariniert
(G-M-O)
€ 6,20

Salate

Grüner Blattsalat

(C-F-G-L-M)
€ 5,10

Gemischter Gemüse Salat

(C-F-G-L-M)
€6,50

Haus-, Kernöl- oder Balsamico Dressing zur Wahl

Hauptspeisen

Leutascher Forellen Filet

Gewürzkruste - Kraut Fleckerl

(A-C-D-G-M)

€ 19,80

Leutascher Saiblings Filet

Kräuter Risotto - glacierten Karotten

(A-D-G)

€ 21,50

Buchweizen Palatschinken

Tiroler Ziegenkäse – Blattspinat – Tomatenbett

(A-C-G)

€ 13,80

Tafelspitz

Rösterdäpfel – Blattspinat – Apfelkren – Wurzelgemüse

(F-G-L)

€ 19,00

Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel – Speckfisolen

(A-C-G-F-L-M-O)

€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

(A-C-G)

€ 18,50

Sellrainger Pfandl

Filetspitzen vom heimischen Schwein & Rind

Gorgonzola Rahmsauce – Speck – Tomaten – Butterspätzle

(A-C-G)

€ 18,00

Ragout vom heimischen Hirsch

mit Semmelknödel und Preiselbeer-Birne

(A-C-G-F-L)

€ 19,50

Filet vom heimischen Rind

Crostini - Röstgemüse

(A-C-L-O)

€ 25,50

Herren Gröstl vom Kalb

mit Spiegelei

(A-C-G-F-L-M-O)

€16,50

Hauptspeisen

Filet vom heimischen Schwein

mit Speckgrauben und cremiger Rettich

(A-C-G)

€ 18,50

Entrecôte mit Pfefferrahmsauce

Rösterdäpfel und Wintergemüse

(A-C-G-H)

€ 20,50

CHATEAUBRIAND

Vom heimischen Rind – Röstkartoffeln

Spätzle – Wurzelgemüse - Speckfisolen

(C-G-O)

Für 2 Personen

€ 59,80

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanille Eis - Schlagobers

(A-C-G-H)

€ 5,70

Schokoladen Mousse von der Zart-Bitter Schokolade

Pistazien-Erdbeeren Sorbet

(C-G-H)

€ 8,50

Gebackene Apfelradln

Preiselbeer Sauce und Zimt Eis

(A-C-G-H)

€ 6,90

Maroni Parfait

Marillen Ragout

(C-G-H)

€ 7,80

Creme Brulee

Granatapfel Espuma

(C-G)

€ 6,90



Der Schwarze Adler erzählt eine 500-jährige Hotel-Geschichte

Unübersehbar über dem Eingang des Schwarzen Adlers hängt das historische Wirtsschild, welches mit dem Doppeladler an die ehemalige Österreich-Ungarische Monarchie erinnert. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts befanden sich hier die Stallungen von Kaiser Maximilian.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kam der Schwarze Adler unter Franz Ultsch in die Familie.

Der damals bürgerliche Gasthof war noch einige Zeit verpachtet, bis Mitte der 50-er Jahre Helmut Ultsch den Betrieb übernahm.

Ende der 80-er Jahre folgte Harald Ultsch - nunmehr in 4. Generation - nach. Der Tradition folgend, ist auch die 5. Generation im Unternehmen tätig.



Schwesternhotels

Das neue ADLERS Design Hotel

Mit dem **ADLERS** Design Hotel - unter der Führung der Familie Ultsch – nahe Hauptbahnhof gelegen, bekam der Schwarze Adler 2013 Gesellschaft in Innsbruck. Das Designhotel verfügt über 75 Zimmer, jedes davon mit atemberaubendem Blick über die Dächer von Innsbruck auf die Bergwelt. Lassen Sie sich von der internationalen Küche begeistern und genießen Sie die phantastische Aussicht von Innsbrucks neuem Hotelpot mit Bar, Restaurant und Terrasse im 12. Stock.



Harry's Home - das unmögliche Hotel

2006 eröffnete Harald Ultsch mit "Harry's Home Graz" den ersten Schwesterbetrieb, der mit einem neuen Hotelkonzept modernen Reisegewohnheiten begegnet und auch "Wohnen auf Zeit" ermöglicht.

Mit den Standorten Linz 2009, Dornbirn 2010 und Wien 2012 hat sich Harry's Home mittlerweile zu einer etablierten Marke am österreichischen Hotelmarkt entwickelt. 2015 folgte der Sprung nach Deutschland mit der Eröffnung eines Harry's Home in München und 2018 eröffnet das erste Harry's Home in Zürich. Weitere Projekte in diesen Ländern sind in Planung.

**HARRY'S
HOME
HOTELS**

