

Herzlich Willkommen im Schwarzen Adler

Das Wirtshaus erzählt seine 500-jährige Geschichte

Heute, unübersehbar über dem Eingang des Schwarzen Adlers, hängt das historische Wirtsschild, welches mit dem Doppeladler an die ehemalige Österreich-Ungarische Monarchie erinnert. 500 Jahre zuvor - um 1500 - befanden sich hier die Stallungen von Kaiser Maximilian. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts wurde der Schwarze Adler als Patrizierhaus errichtet und bekam 1624, unter dem Besitz des damaligen Bürgermeisters, das Wirtsschild.

Anfang 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 50er Jahre Helmut Ultsch den Betrieb übernahm. Ende der 80er Jahre folgten ihm Harald und Sonja-Sophie Ultsch - nunmehr in 4. Generation - nach. Der Tradition folgend, ist auch die 5. Generation im Unternehmen tätig.

Qualitätsauszeichnungen

Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung regionaler und heimischer Produkte wurden dem Schwarzen Adler das „AMA-Gastrosiegel“ und die „Bewusst Tirol Münze“ verliehen. Mit diesen Auszeichnungen bekennen sich Österreichs und Tirols Gastgeber zu Gerichten aus der Region - hergestellt aus hochwertigen, heimischen Produkten. Eine verlässliche Orientierungshilfe, die kulinarischen Genuss und bodenständige Qualität garantiert.

Welcome to the Schwarzer Adler

The Schwarzer Adler tells of its 500 year old history

Today, above the entrance of the Schwarzer Adler, an unmistakable historical coat of arms can be seen which, with the double-headed eagle, recalls the former Austro-Hungarian Empire. 500 years ago - around 1500 - the stables of Emperor Maximilian were located here. In the 16th century the Schwarzer Adler was built as a patrician house and, under the ownership of the former mayor of the city, was awarded the inn sign.

At the beginning of the 20th century Franz Ultsch took the Schwarzer Adler into family ownership and the traditional inn was still leased for some time until Helmut Ultsch took over the establishment in the mid- 1950s. At the end of the 1980s Harald and Sonja-Sophie Ultsch took over, representing the fourth generation. And maintaining the tradition, the fifth generation are now involved in the family business.

Quality Awards

For the fresh preparation of our food and the use of regional and local products we have been awarded the "AMA Gastrosiegel" and the "Bewusst Tirol Münze", two gastronomy seals of quality. Both awards confirm Austria's and Tyrolean hosts' commitment to regional dishes - made using high-quality, local products. A reliable guide, guaranteeing delightful food and outstanding quality.



Lieferanten

Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von regionalen Lieferanten, u.a. vom Fleischhof Oberland. Unser Wild stammt aus österreichischen Jagdrevieren. Unsere Saiblinge und Forellen kommen aus der Leutasch. Milchprodukte, die zu 100% aus Bergbauernmilch erzeugt werden, beziehen wir über Tirol Milch. Eier aus österreichischer Bodenhaltung liefert die Firma Landgold aus Ried im Traunkreis. Erdäpfel, Kraut, Wurzelgemüse und Äpfel kommen je nach Jahreszeit von heimischen Landwirten.

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 - Weichtiere

Gedeck

Brot und Bergbauernbutter auf Wunsch pro Person € 2,50

Suppliers

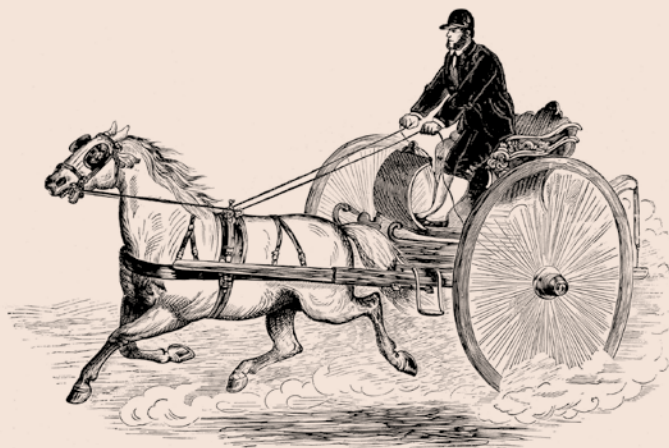
Beef and pork products are obtained from local suppliers such as Fleischhof Oberland and our game comes from Austrian hunting grounds. Our char and trout come from Leutasch. Milk and milk products are provided by Tirol Milch and are 100% from Tyrolean mountain cows. Austrian free-range eggs are obtained from the Landgold company in Ried im Traunkreis. Our potatoes, cabbage, root vegetables and apples are seasonally sourced.

Allergen information according to Codex recommendations

A - Cereals containing gluten, B - crustacea, C - eggs and egg products, D - fish and fish products, E - peanuts and peanut products, F - soy beans, G - milk and milk products (lactose included), H - tree nuts and nut products, L - celery, M - mustard, N - mustard/sesame seeds, O - sulphur dioxide and sulphites, P - lupins, R - mollusks

Cover

Bread and farmers butter upon request per person € 2.50



Unser Küchenchef empfiehlt
Our chef recommends

SCHINKENSPECK-JUNGLAUCHRISOTTO
leek and bacon risotto

PASTINAKEN-PETERSILIENSUPPE
parsnips and parsley soup

LEUTASCHER FORELLENFILET
Leutasch fillet of trout

SCHOKOLADENMOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE
dark chocolate mousse

3-Gänge / 3-courses € 40,00

4-Gänge / 4-courses € 45,00

Beliebteste Gerichte unserer Gäste
Our customers' favourite dishes

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND
beef tatar made from local beef

TIROLER ZWIEBELSUPPE
Tyrolean onion soup

SELLRAINER PFANDL
"Sellrainer Pfandl"

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
homemade apple strudel

3-Gänge / 3-courses € 34,00

4-Gänge / 4-courses € 38,00



Vegane Gerichte

Vegan dishes

GEFÜLLTE ZUCCHINI / STUFFED COURGETTES

mit Hirse und gemischtem Salat / *with millet and mixed salad*
(C-F-G-L-M)

€ 9,20

MINISTRONE / MINISTRONE

mit Reismudeln und Marktgemüse / *with rice noodles and fresh vegetables*
(E-F-K)

€ 5,20

NUDELN AUS GEMÜSE / VEGETABLE NOODLES

mit hausgemachtem Kräuterpesto / *with homemade herb pesto*
(G-L)

Klein / small € 8,20

Groß / large € 14,20

KRAUTROULADE / CABBAGE ROULADE

dazu geschwenktes Olivengemüse und Polentanocken
with vegetables tossed in olive oil and polenta dumplings
(G-M-O)

Klein / small € 9,70

Groß / large € 14,80

GERÖSTETER GRIESS / ROASTED SWEET SEMOLINA

mit hausgemachtem Apfelkompott
with homemade apple compot
(H-O)

€ 6,80

SAISONALER FRUCHTSALAT / SEASONAL FRUIT SALAD

dazu Mangosorbet / *with mango sorbet*
(O)

€ 6,80



Vorspeisen

Starters

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND ***BEEF TATAR MADE FROM LOCAL BEEF***

mit Toast, hausgemachter Senfsauce und Spiegelei
with toast, homemade mustard sauce and fried egg

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

Klein / small € 13,00

Groß / large € 17,00

TIROLER AUFSCHNITT-TELLER ***TYROLEAN COLD MEAT PLATTER***

Heimischer Schinkenspeck, Karreespeck, traditionelles Verhackertes,
Tiroler Bergkäse, geriebener Kren und Essiggurke

*Local bacon, dry-cured pork loin, traditional bacon spread,
Tyrolean mountain cheese, grated horseradish and gherkin*

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

€ 14,50

Salate

Salads

SAISONALE BLATTSALATE / *SEASONAL LEAF SALAD*

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

€ 4,50

GEMISCHTER SALAT / *MIXED SALAD*

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

Klein / small € 4,50

Groß / large € 6,50



Haus-, Kernöl- oder Balsamico-Dressing zur Wahl
Choice of homemade, pumpkin seed oil or balsamic dressing



Suppen *Soups*

RINDSSUPPE / BEEF CONSOMMÉ

mit Frittaten, Speckknödeln oder mit Kaspressknödel
with pancake strips, bacon dumplings or with fried cheese dumpling
(A-C-F-G-L-O)

€ 4,90

TIROLER ZWIEBELSUPPE / TYROLEAN ONION SOUP

mit Käsecroutons
with cheese croutons
(A-C-F-G-L)

€ 4,90

KNOBLAUCHSUPPE / GARLIC SOUP

mit Schwarzbrotcroutons
with rye bread croutons
(A-C-G-L)

€ 5,20

PASTINAKEN-PETERSILIENSUPPE PARSNIPS AND PARSLEY SOUP

mit Tatar von der heimischen Räucherforelle
with tatar of local smoked trout
(D-G-L-O)

€ 5,80



Schmankerl

Tasty titbits

SCHWARZBROT-STEAKTOAST / RYE BREAD STEAK TOAST

geschnitten vom Beiried mit Tomate, grünem Salat, Tiroler Bergkäse,
knusprigem Speck und Krautsalat

*sliced beef loin with tomato, green salad, Tyrolean mountain cheese,
crispy bacon and coleslaw*

(A-C-G)

€ 16,50

FLEISCHPFLANZERL / MEAT BALLS

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

with homemade potato purée and glazed carrots

(C-F-G-M)

Klein / small € 12,50

Groß / large € 16,50

SCHINKENSPECK-JUNGLAUCHRISOTTO LEEK AND BACON RISOTTO

mit Parmesanchip / *with parmesan chip*

(G-O)

Klein / small € 8,90

Groß / large € 14,70

TIROLER KASSPATZLN TYROLEAN "KASSPATZLN" (CHEESE SPÄTZLE)

mit Röstzwiebeln / *with roast onion*

(A-C-E-G-M)

Klein / small € 9,90

Groß / large € 14,90

ADLER-GULASCH / ADLER GULASCH

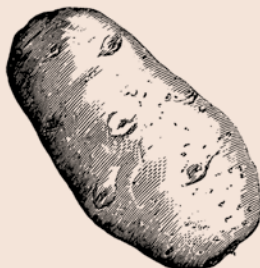
mit Serviettenknödel und Essiggurke

with bread dumpling slices and gherkin

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

Klein / small € 10,50

Groß / large € 16,50



ADLER-TRIS / ADLER TRIS

Spinatknödel, Holzhackerstrudel und Schlutzkrapfen;
darüber Bergkäse und braune Butter
spinach dumpling, savoury Tyrolean strudel and filled pasta pockets;
drizzled with mountain cheese and brown butter

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

Klein / small € 10,50

Groß / large € 16,50

HERRENGRÖSTL VOM KALB

VEAL WITH ONIONS AND CRUNCHY POTATOES

mit Spiegelei / *with fried egg*

(C-L)

Klein / small € 11,50

Groß / large € 16,50

Hauptspeisen
Main dishes

Aus heimischen Gewässern
From local waters

LEUTASCHER FORELLENFILET / LEUTASCH FILLET OF TROUT

mit Gewürzkruste auf Dillrisotto und glacierten Karotten
with herb crust on dill risotto and glazed carrots

(A-D-F-G)

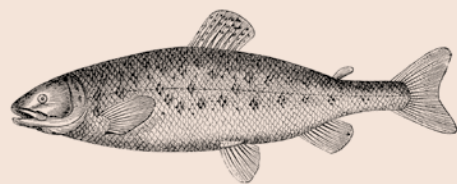
€ 19,80

LEUTASCHER SAIBLINGSFILET / LEUTASCH FILLET OF CHAR

mit Rohnenpüree und sautiertem Junglauch
with beetroot purée and sautéed leeks

(A-D-G)

€ 21,50



Typisch Österreich *Typical Austrian*

TAFELSPITZ / TRADITIONAL BOILED BEEF

Klassisch serviert mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Wurzelgemüse und Semmelkren
served with roast potatoes, cream spinach, root vegetables and bread-horseradish sauce
(A-G-L)

€ 19,50

ZWIEBELROSTBRATEN / ROAST BEEF WITH ONIONS

dazu Braterdäpfel und Speckfisolen
with fried potatoes and green beans with bacon
(A-G-O)

€ 19,90

Spezialitäten des Hauses *“Schwarzer Adler” signature dishes*

SELLRAINER PFANDL / SELLRAINER PFANDL

Filetspitzen vom heimischen Schwein und Rind in Gorgonzola-Rahmsauce
mit Tiroler Speck und Butterspätzle
*fillet tips of local pork and beef in gorgonzola cream sauce,
Tyrolean bacon and homemade butter spätzle*
(A-C-G)

€ 19,00

FILET VOM HEIMISCHEN SCHWEIN *FILLET OF LOCAL PORK*

mit Grillgemüse und Polentanocken
with grilled vegetables and polenta dumplings
(G)

€ 19,50

HEIMISCHES MAISHENDL / LOCAL GRILLED CHICKEN

Gemüsegröstl
with roast potatoes and vegetables
(G-L)

€ 25,50



LAMMKRONEN / *LAMB CROWNS*

mit geschwenktem Olivengemüse und Polentanocken
with vegetables tossed in olive oil and polenta dumplings
(G-O)

€ 24,50

Vom heimischen Rind *Our local beef*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB *VEAL WIENER SCHNITZEL*

in Butterschmalz gebacken, dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
fried in butter with parsley potatoes and cranberries
(A-C-G)

€ 22,00

FILETSTEAK / *FILLET STEAK*

2 Beilagen zur Wahl inklusive
2 side dishes of your choice included

€ 28,50

CHATEAUBRIAND / *CHATEAUBRIAND*

ab 2 Personen, insgesamt 3 Beilagen zur Wahl inklusive
from 2 persons, a total of 3 side dishes of your choice included

pro Person / per person € 32,00

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

Kartoffelpuffer (A-G), Kartoffelpüree (G), Hausgemachte Wedges,
Röstkartoffeln (G), hausgemachte Butterspätzle (A-C-L), Speckfisolen (O),
Marktgemüse (G-L), Olivengemüse (O), Beilagensalat (C-L-M-G)
*hash browns (A-G), potato purée (G), homemade potato wedges, roast potatoes (G),
homemade butter spaetzle (A-C-L), green beans and bacon (O), fresh vegetables (G-L),
vegetables tossed in olive oil (O), side salad (C-L-M-G)*

pro Beilage / per side dish € 2,50



Nachspeisen

Desserts

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL *HOMEMADE APPLE STRUDEL*

dazu Schlagobers / *with whipped cream*
(A-C-G-H)

€ 5,70

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL *HOMEMADE QUARK STRUDEL*

dazu Schlagobers / *with whipped cream*
(A-C-G-H)

€ 5,70

SCHOKOLADENMOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE *DARK CHOCOLATE MOUSSE*

mit Blutorangensauce / *with blood orange sauce*
(C-G-H)

€ 8,50

GEBACKENE APFELRADLN / *BAKED APPLE WHEELS*

mit Preiselbeersauce und Zimteis / *with cranberry sauce and cinnamon ice cream*
(A-C-G-H)

€ 6,90

GERÖSTETER GRIESS / *ROASTED SWEET SEMOLINA*

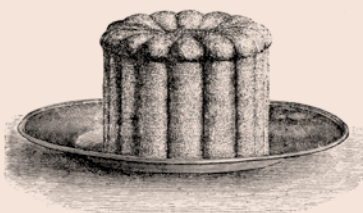
mit hausgemachtem Apfelkompott / *with homemade apple compot*
(H-O)

€ 6,80

SAISONALER FRUCHTSALAT / *SEASONAL FRUIT SALAD*

dazu Mangosorbet / *with mango sorbet*
(O)

€ 6,80



Schwesternhotels

Sister hotels

ADLERS
HOTEL

Das ADLERS Design Hotel

Mit dem von der Familie Ultsch geführten und nahe dem Hauptbahnhof gelegenen ADLERS Design Hotel bekam der Schwarze Adler 2013 Gesellschaft in Innsbruck. Das Designhotel verfügt über 75 Zimmer, jedes davon mit atemberaubendem Blick über Innsbruck und die umliegende Bergwelt. Lassen Sie sich von der internationalen Küche begeistern und genießen Sie die phantastische Aussicht von Innsbrucks Hotel-Hotspot mit Bar, Restaurant und Terrasse im 12. Stock.

The ADLERS Design Hotel

With the ADLERS Design Hotel - managed by the Ultsch family - located by the main railway station, the Schwarzer Adler now had company in Innsbruck in 2013. The design hotel has 75 rooms, each with a breathtaking view of Innsbruck and the surrounding mountains.

Be inspired by the international cuisine and enjoy the fantastic view from Innsbruck's top hotel location with bar, restaurant and terrace on the 12th floor.



WWW.DER ADLER.COM



Schwesternhotels

Sister hotels

**HARRY'S
HOME
HOTELS**

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 mit der Eröffnung eines Harry's Home in München der Sprung nach Deutschland und 2018 eröffnet das erste Harry's Home in Zürich.

Weitere Projekte in diesen Ländern sind in Planung.

Harry's Home – the extraordinary hotel

In 2006 Harald Ultsch opened the first sister company with "Harry's Home Graz" which, based on a new hotel concept, meets modern travel habits and also facilitates "temporary living".

With locations in Linz (2009), Dornbirn (2010) and Vienna (2012), Harry's Home has now become an established brand in the Austrian hotel market. 2015 saw expansion to Germany with the opening of a Harry's Home in Munich and in 2018 the first Harry's Home in Zurich will open.

Further projects in these countries are being planned.



WWW.HARRYS-HOME.COM

