

Auszug aus der Chronik des Gasthofes zum „Adler“ in Ehlenbogen.

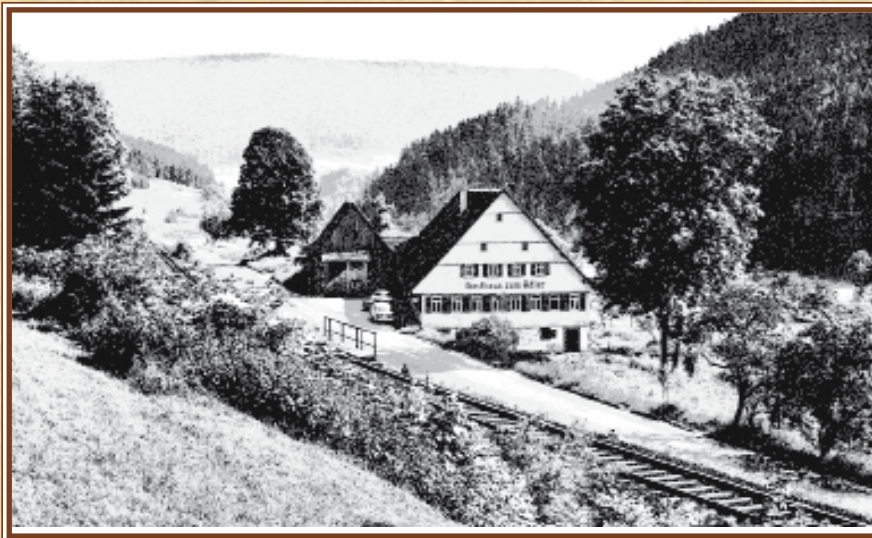
Der Hof ist nach den Kirchenbüchern der Klosterstadt Alpirsbach bis zum Jahre 1525 zurückzuverfolgen. Er hieß früher „Bernethof“ und seine Besitzer waren lange Zeit jeweils V o g t von Ehlenbogen. „Vogt“ hieß in den Kloster-ämtern, was sonst in Württemberg „Schultheiß“ hieß oder in anderen Ländern „Bürgermeister“.

Der Bernethof wechselte in Laufe der Jahrhunderte wiederholt den Besitzer. Im Jahre 1723 heiratete Hans Michael Beck auf den Hof. Er war ein Sohn des Johann Beck, „weit bekannter Bauer und Metzger in Oberehlenbogen“, wie es im Ehebuch heißt. Von Johann Beck hat der „Metzgerbauernhof“, der heute noch in Oberehlenbogen besteht, seinen Namen. Von dem eingehirateten Hans Michael Beck zeugt heute noch ein ehemaliger Türsturzbalken, der nach dem Brand des früheren Bernethofes im Jahre 1959 in der Ruine sichtbar wurde. Die Inschrift auf den Türsturz lautete nämlich: H 17 M 37 B, d. h. Hans Michael Beck, 1737. Der Türsturz muß von einem Umbau stammen, den der Genannte im Jahre 1737 vornahm; er ist an der Vorderfront des neu erstandenen Gasthofes wieder eingemauert.

Erstmals im Jahre 1828 wurde in den Bernethof eine sogenannte Gassenwirtschaft von dem damaligen Besitzer Georg Beck geführt. Um das Jahr 1860 brachte dann der neue Besitzer des Hofes Johann Georg Adrion - er war der letzte Erbe des um die gleiche Zeit verkauften und aufgelassenen Gabrielenhofes in Ehlenbogen - die frei gewordene Wirtschaftsgerechtigkeit des Gabrielenhofes auf den Bernethof; desgleichen wurde dort auch die Ratstube eingerichtet. So wurde der Bernethof eine Schildwirtschaft und bekam als Schild den „Adler“.

Die Ratstube blieb auf dem Adler bis zum Jahre 1907 als das Schul- und Rathaus in Oberehlenbogen erbaut wurde.

Am 20. März 1911 verzog der damalige Besitzer des Adler nach Rodt und verkaufte Hof und Wirtschaft. Das Anwesen erwarb dann Johann Georg Reich vom Baierhof in Vierundzwanzighöfe. Er heiratete die Barbara Eckert von Glatten und führte fortan mit ihr den Adler bis über die schwere Zeit des zweiten Weltkrieges hinüber. Nachdem nach langen Jahren des Hoffens feststand, daß ihrer beider Söhne Fritz und Albert Reich in russischer Kriegsgefangenschaft verstorben waren, übernahm 1953 die älteste Tochter Gertrud Reich das Anwesen, zusammen mit ihrem Ehemann Georg Dietel, mit dem sie sich im Jahre 1943 verheiratet hatte. Sie bauten das Anwesen zeitgemäß um, nachdem sie inzwischen ein Wohngebäude erstellt hatten.



Am 11. Mai 1959 nachts fiel das gesammte Anwesen einem Großbrand zum Opfer. In wenigen Minuten sank das alte, traditionsreiche Haus völlig in Schutt und Asche. Außer dem nackten Leben seiner Bewohner konnten nur wenige Habseligkeiten gerettet werden. Unter der Leitung des Architekten Kohrs in Alpirsbach erstand im Laufe eines Jahres unweit des Platzes auf dem das alte Gebäude stand der neue Adler in neuer Gestalt, die aber die Vergangenheit, die Umwelt und die Heimat des schönen Ehlenboger Tals nicht verleugnet. Am 20. Mai 1960 wurde der wiedererstandene Gasthof zum „Adler“ eröffnet und von seinen Besitzern Gertrud und Georg Dietel und deren Kindern bis 1976 geführt. Von da an übernahmen dann der Sohn Georg Dietel und seine Ehefrau Inge, geb. Dölker den Betrieb. Sie bauten auch die zum Anwesen gehörende Landwirtschaft zum Bernethof wieder neu auf.



Vom Schwein:

Vom Schweinenacken, zart und saftig, Alpirsbacher Bierkutschersteak „Zwiebeln“ mit Spätzle und Salaten der Saison *1	11,20 €
Schnitzel „Wiener Art“ paniert vom Schwein, Pommes frites und Salatteller *1 S*	10,20 €
Schweinesteak „Jäger Art“ mit Pilzsauce, hausgem. Spätzle und Salaten *1,6 S*	11,00 €
Schweinesteak „Hofmeister“ mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes frites *1,6 S*	11,50 €
Kirschrahmschnitzel „Schwarzwälder Art“, Spezialität des Chefs, mit hausgemachten Spätzle und Salaten *1,6 S*	11,00 €
Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsauce, mit hausgemachten Spätzle und Salaten *1,6	13,80 €
Ehlenbogener „Filettopf“ auf Spätzle, Gemüse vom Markt und Champignons in Rahm und Salaten *1,6	15,50 €



Vom Rind:

Schwäbischer „Zwiebelrostbraten“ mit hausgem. Spätzle und Salaten der Saison *1,6	15,00 €
Rumpsteak „Hofmeister Art“ mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller *1,6	15,50 €
Rumpsteak „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce, Kroketten und Salatteller *1,6	15,50 €



Vom Kalb:

Kalbsschnitzel „Hawaii“ mit Ananas garniert, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salaten der Saison *1,6,8	13,50 €
Kalbssteak „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer, Rahmsauce, Pommes frites und Salaten *1,6	12,40 €
Kalbsrahmschnitzel mit hausgem. Spätzle und Salatteller *1,6 S*	12,00 €
Kalbsschnitzel „Gärtnerin Art“ mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln *1,6	12,80 €
Kalbschnitzel in feiner Pilzrahmsauce, hausgem. Spätzle und Salaten der Saison *1,6 S*	12,50 €
„Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites und Salatteller *1	12,50 €

S* Diese Gerichte sind auch als Seniorenteller erhältlich

* 1: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Natriumglutamat, 8: mit Phosphat.

Aus eigener Brennerei und Schlachtung

Zum Mitnehmen in der 400 gr Dose empfehlen wir aus eigener Schlachtung und Herstellung:



	<u>200g</u>	<u>400g</u>
1 Dose Leberwurst *1,6	1,80 €	2,80 €
1 Dose Blutwurst *1,6	1,80 €	2,80 €
1 Dose Bratwurst *1,6,7,8	1,90 €	3,10 €
1 Dose frische Schinkenwurst *1,6,7,8	1,90 €	3,10 €
1 Dose Schwartenmagen (Sülze) weiß *1,6,7	1,90 €	3,10 €
1 Dose Lyoner *1,6,7,8	1,90 €	3,10 €
1 Dose Bierwurst *1,6,7,8	1,90 €	3,10 €
1 Dose Eisbein *1,7		3,10 €
1 Dose Bierschinken		3,10 €
1 Paar gerauchte Bratwürste zum Warmmachen *1,6,7,8		2,20 €
1 Kilo Schinkenspeck *3		15,10 €
1 Kilo Bauchspeck *3		11,90 €
1 Paar hart gerauchte Bratwürste *1,6,7,8		2,20 €

und an Schnäpsen:

1 Liter Obstschnaps		
1 Liter Kornschnaps		11,00 €
1 Liter Topinambur (Rossler)		10,00 €
1 Liter Kirschwasser		12,00 €
1 Liter Williams		17,00 €
		17,00 €



* 1: mit Geschmacksverstärker, 3: mit Konservierungsstoff, 6: mit Natriumglutamat, 7: mit Nitritpöckelsalz, 8: mit Phosphat.



Fischspeisen:

Forellenfilet in Riesling gedünstet, mit zerl. Butter, Kartoffeln und Blattsalat	12,50 €
Seelachs gedünstet, zerl. Butter, Petersilienkartoffeln und Salaten *14	8,00 €
Seelachs paniert, Remouladensauce, Kartoffeln und Salaten *1 auf Wunsch nur Kartoffelsalat	7,50 €



Geflügel- u. Eierspeisen:

Putenschnitzel, Sauce Hollandaise, Curryreis u. Salate *1, 6, 8	12,00 €
Putenschnitzel paniert, Pommes Frites u. Salate *1, 6	11,00 €
Hähnchenschnitzel paniert, Pommes Frites u. Salate *1, 6	10,50 €
Omelette mit Champignons, Kartoffeln und Salaten	7,50 €
Rühreier mit Salaten	6,20 €

Salat und Gemüse:

Gemüseteller, verschiedene Gemüsesorten, 1 Butterkartoffel *1, 6	7,00 €
Salatteller nach Saison *1, 6	3,50 €
Bunte Salatplatte *1, 6	7,00 €
Bunte Salatplatte mit gekochtem Schinken und Ei *1, 6, 7	8,20 €
Bunte Salatplatte mit Käse und Ei *1, 6	8,20 €
Garnierter Blattsalat mit Putenstreifen *1, 6	9,00 €
Garnierter Blattsalat mit Thunfisch *1, 6	8,00 €



* 1: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Natriumglutamat, 7: mit Nitritpökelsalz, 8: mit Phosphat, 14: Sulfite

SPEISEKARTE

von 11.45 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 20.45 Uhr



Suppen:

Hühnerbrühe *1, 6	2,00 €
Hühnerbrühe mit Ei *1, 6	2,40 €
Gulaschsuppe *1, 6	3,00 €
Zwiebelsuppe *1, 6	3,00 €
Feuerbohnenuppe *1, 3, 6	3,30 €
Leberknödelsuppe *1, 6, 8	3,40 €
Maultaschensuppe, hausgemacht *1, 6,	3,40 €

Hauptspeisen

Rindsroulade „Bürgerlich“ mit Gemüse und Kartoffeln *1, 6	10,20 €
Schweinebraten mit hausgem. Spätzle und Salaten *1, 6 S*	8,80 €
Jägerbraten mit hausgem. Spätzle, Champignons und Salaten *1, 6 S*	9,60 €
Gulasch (gem. Rind u. Schwein) mit hausgem. Spätzle und Salaten *1, 6	8,80 €
Wildragout mit hausgem. Spätzle, Preiselbeeren und Salaten *1, 6	12,00 €
Hausgemachte Maultaschen (mit Fleischfüllung) mit Ei gebacken und Salaten *1, 6 S*	7,40 €
Hausgemachte Maultaschen (mit Fleischfüllung) in der Brühe mit Salat *1, 6 S*	7,40 €
Ein Paar frische Bratwürste, aus eigener Herstellung, und Salate *1, 6, 7, 8	7,00 €
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße *1, 6	6,20 €
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln *3	6,80 €
Seniorenteller: Jägerbraten mit Spätzle und Salaten *1, 6	7,30 €

Für unsere kleinen Gäste:

Räuber Hotzenblotz	6,80 €
Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup, und Salat *1	
Hänsel und Gretel	4,80 €
Große Saitenwurst mit Pommes frites, Ketchup/Mayo	
Biene Maya	3,80 €
Spiegelei mit Pommes frites, Ketchup/Mayo	
Rumpelstielchen	3,50 €
Pommes frites mit Ketchup *1	
Frau Holle	3,40 €
Spätzle mit Sauce *1, 6	



S* Diese Gerichte sind auch als Seniorenteller erhältlich

* 1: mit Geschmacksverstärker, 3: mit Konservierungsstoff, 6: mit Natriumglutamat, 7: mit Nitritpöckelsalz, 8: mit Phosphat

Ganztageskarte



Suppen:

Hühnerbrühe *1,6	1,80 €
Hühnerbrühe mit Ei *1,6	2,15 €
Gulaschsuppe *1,6	2,70 €
Zwiebelsuppe *1,6	2,70 €
Feuerbohnnensuppe *1,3,6	3,10 €
Leberknödelsuppe *1,6,8	2,85 €
Bad. Schneckensuppe *1,6	3,10 €
Forellencremesuppe *1,6	3,10 €

Rindsroulade „Bürgerlich“ mit Gemüse und Kartoffeln *1,6	9,60 €
Schweinebraten mit hausgem.Spätzle und Salaten *1,6	8,20 €
Jägerbraten mit hausgem. Spätzle und Salaten *1,6	8,95 €
Gulasch mit hausgem. Spätzle und Salaten *1,6	8,20 €
Wildragout (ohne Knochen) mit hausgem. Spätzle und Salaten *1,6	10,75 €
Hühnerfrikassee mit Reis und Salaten *1,6	8,70 €
Putengulasch mit Reis und Salaten *1,6	9,20 €
Maultaschen mit Ei gebacken und Salaten *1,6	6,65 €
Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffeln *1,6,8	7,65 €
Ein Paar frische Bratwürste eigener Herstellung und Salate *1,6,7,8	6,40 €
Spaghetti Bolognese *1,6	5,10 €
Königinpastete mit Salaten *1,6	6,40 €
Omlette mt Champignons, Kartoffeln und Salaten	7,15 €
Rührei mit Salaten *1,6	5,35 €
Salatteller *1,6	3,15 €
Drei Maultaschen in der Brühe <u>ohne</u> Salate *1,6	5,60 €
Ein Paar gerauchte Bratwürste eigener Herstellung u. Salate *1,6,7,8	6,40 €



* 1: mit Geschmacksverstärker, 3: mit Konservierungsstoff, 6: mit Natriumglutamat, 7: mit Nitritpöckelsalz, 8: mit Phosphat