ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

Griaßt´s Eich im Hotel & Restaurant Adler!

Schön, Euch in unsere **Adler-Familie** aufzunehmen und verwöhnen zu dürfen. Mit viel Freude und Kreativität zaubert unsere Küche Feines aus **heimischen Produkten**, frischen Gemüsen und leckeren Zutaten. Diese stammen aus kontrolliertem biologischem Anbau und werden schonend zubereitet. Es ist uns ein Anliegen unsere **heimischen Produzenten zu unterstützen**, **regionale Gerichte** modern zu interpretieren, sowie **internationale Gerichte auf Allgäuer Art** zu präsentieren.

Wir legen höchsten Wert auf **saisonale Spezialitäten des Allgäus**.

Bitte lasst es uns wissen, falls Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt. Gerne gehen wir auch beim Würzen der Gerichte auf persönliche Vorlieben ein. Bei einem besonders großen Hunger oder falls eine kleinere Portion gewünscht ist, berücksichtigen wir dies natürlich ebenso.

Genießt die Herzlichkeit unseres Service und fühlt Euch in unserem Familienunternehmen wie zu Hause.

Familie Hollweck
und das Team vom Hotel-Restaurant-Adler

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachtes Tafelspitz-Sülzchen an kleinem Salat, dazu Bratkartoffeln	18,95 €
Carpaccio vom Allgäuer Hirschschinken mit Balsamico-Dressing, Baguette und Butter	18,95 €

SUPPEN

Herzhafte Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	6,80 €
Würzige Kartoffelsuppe mit Wienerle vom heimischen Metzger Giray	7,70 €
Wildrahmsüppchen mit Preiselbeersahnehaube und Brotcroutons	7,95 €

WARME VORSPEISEN

Folienkartoffel mit hausgebeiztem Lachs, Sauerrahmdip und Salatbukett	17,95 €
Folienkartoffel mit gebratenen Putenbrustscheiben Sauerrahmdip und Salatbukett	17,95 €
Räucherlachs mit Reibekuchen und Dip	17,95 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

SALATE DER SAISON

mit Dressing Ihrer Wahl: Joghurt-, French- oder Kräuter-Dressing

Kleiner gemischter Salat	8,95 €
Großer gemischter Salat	11,50 €

Großer Salatteller **mit**

Hausgemachten gebratenen Spinat-Käseknödel	16,95€
Putenstreifen und frischen Champignons	18,95 €
Gebratenen Allgäuer Maultaschen	16,95 €
Zart rosa gebratenen Roastbeefstreifen	20,95 €
Hausgebeiztem Lachs und Baguette	18,95 €

VEGETARISCH und VEGAN

Hausgemachtes Gemüsehacksteak
mit feinem Gemüse in Kräuterrahmsauce, dazu Dampfkartoffeln 17,95 €

Gebackener Steibinger Bergkäse
mit Salatbukett und Schnittlauch-Créme-fraîche 18,95 €

Hausgemachter Spinat-Käseknödel
mit frischen Pilzen in Rahm dazu ein kleiner Salat 17,95 €

Hausgemachte Vegane Allgäuer Krautkrapfen (3 Stück)
mit abgeschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat
Als Alternative für Fleischliebhaber zünftig mit Speck-Zwiebel-Sauce 17,95 €

Adler Bowl
Rote Beete Humus, pikanter Couscous Salat, gegrillte Auberginen
und Paprika, Salatstreifen, gepuffter Quinoa, gebackene Hanf-Gemüse Sticks
Dressing nach Wahl:
Vegan: Balsamico-Dressing
Vegetarisch: French oder Joghurt Dressing 18,95 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

FISCH

Matjesheringe mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	16,95 €
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Gemüsegarnitur und Dampfkartoffeln	25,95 €
Gebratenes Lachsfilet in Schnittlauchsauce mit Gemüsegarnitur und Butterreis	26,95 €

AUS DER REGIONALEN KÜCHE

Herzhafter Linseneintopf mit Wienerle vom heimischen Metzger	16,95 €
Krautspätzle mit Speckzwiebeln und einem kleinen Salat	17,95 €
Allgäuer Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln und einem kleinen Salatteller	17,95 €
Allgäuer Maultaschen (2 Stück) auf Bier-Zwiebelsauce und kleinem Salat	17,95 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten auf Krautspätzle, dazu feines Gemüse	29,95€

HAUPTGÄNGE

Kesselfleisch auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	19,95 €
Putenschnitzel in Curryrahmsauce mit glacierten Früchten und Reis	20,95 €
Gekochte Ochsenbrust auf Meerrettichsauce mit feinem Gemüse und Dampfkartoffeln	21,95 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

STEAKS

Gebratenes Schweinerückensteak in Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	20,95 €
Gebratenes Rumpsteak auf Rotweinjus mit Gemüsegarnitur und Folienkartoffel	32,95 €
Gebratenes Rinderfilet an Burgundersauce mit Gemüsegarnitur und Pommes	39,95 €
Rinderfilet in Madagaskar-Pfeffersauce mit Gemüsegarnitur und Kartoffelgratin	39,95 €

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Filetspitzen in pikanter Sahnesauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle	34,95 €
Rose gebratenes Kalbsrückensteak auf Trüffelrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Bandnudeln	41,95 €

BROTZEIT

Saftige Schinkenplatte vom heimischen Metzger Giray	18,95 €
Allgäuer Käseplatte Käsevariationen aus der Sennerei Steibis in Oberstaufen	18,95 €
Herzhafter Schweizer Wurstsalat	15,95 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

UND ZUM SCHLUSS EIN FEINES DESSERT

Gemischtes Eis der Allgäuer Eismanufaktur mit Früchten	9,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,50 €
Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt mit frischer Ananas und Minzschokolade	9,95 €
Allgäuer „Nonnenfürzle“ mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis	9,95 €
Apfelküchle mit Vanillesauce oder Vanilleeis	9,95 €
Hausgemachtes Champagner-Trüffel-Parfait mit frischen Früchten	10,95 €
Nougatknödel mit Vanillesauce	7,95 €
Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce	7,95 €

ODER ETWAS HERZHAFTES ZUM NACHTISCH

Käsedessert Kleine Käsevariationen der Sennerei Steibis in Oberstaufen	14,95 €

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, lassen Sie es uns bitte wissen.
Gerne gehen wir z.B. auch beim Würzen Ihres Gerichts auf Ihre persönliche Vorlieben ein.
Falls Sie besonders großen Hunger haben oder eine kleinere Portion wünschen, berücksichtigen wir dies natürlich ebenso.

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

HAUS-CHRONIK DES ADLERWIRTSHAUSES

Unser Haus besitzt schon ein besonderes Flair. Die Geschichte des Hotels im Zentrum von Oberstaufen reicht bis in das Jahr 1574 zurück. Der Adler ist das Geburtshaus des bekannten Allgäuer Malers Otto Keck. Auch die Königlich Bayerische Posthalterei war einst hier untergebracht – mehr bayerische Tradition finden Sie selten unter einem Dach!

1574 Erste urkundliche Erwähnung des Hauses als Haus- und Hofstatt zu Stauffen im Markt – es werden Zinsbriefe (Wertpapiere) verkauft. Das Haus stieß an die Gemain. Die „gemaine Gasse“ ist der zum Schloßberg führende Weg, die heutige Schloßstraße. Auf dieser Gasse war schon Anno 1508 Kaiser Maximilian I. als Jagdgast des Reichsgrafen von Montfort mit seinem Tross zum Schloß geritten

1705 Mathis Aichele ist unzweifelhaft als erster der Adlerwirte nachgewiesen. In einer Auflistung der 36 Zehntpflichtigsten im Marktflecken Staufen rangiert Aichele an der Spitze. Er war als Adlerwirt zugleich der größte Ackergrundbesitzer in der Flur Staufen.

1852 Der Adlerwirt Joseph Anton Keck wird zum königlichen Postexpetiteur und Poststallhalter zu Oberstaufen bestellt. Am 1. Mai 1852 rollt erstmals die Postkutsche aus dem Staufner Poststall im Adlerwirtshaus.

1873 Am 20. März wird Otto Keck im Adlerwirtshaus geboren, der sich zum weithin bekannten Westallgäuer Portrait-Maler entwickelte. Seine Bilder: Allgäuer Charakterköpfe, Bergler, Holzer und Jäger sind hoch geschätzt. Auch sein Sohn Paul Keck tritt in seine Fußstapfen (einige Bilder befinden sich unseren Gasträumen).

1918-1933 Der Adler geht in den Besitz der **Familie Hollweck** über: Blanka Hollweck wird das Adlerwirtsanwesen zum Alleinbesitz überlassen. 1933 geht das Besitztum an den Distrikts-Tierarzt Fritz Hollweck über.

1968-1983 Das Adlerwirtshaus wird gründlich renoviert. Die Außenwand des Hauses wird mit einem von Kunstmaler Paul Keck geschaffenen Fresko „Staufner Viehscheid“ geschmückt.

1991 Armin Hollweck, Sohn des Rektors und Organisten Helmut Hollweck, übernimmt das Kur- und Ferienhotel. Armin Hollweck baut den ersten Teil des Wellnessbereiches, welcher in den folgenden Jahren ausgebaut wird.

2016-2021 Im Adler verändert sich einiges. Das Erdgeschoss wird neugestaltet. Unser Küchenteam bekommt die ersehnte neue Küche. Die Zimmer des Adler-Haupthaus und Gästehaus werden mit viel Liebe renoviert. Neue Stoffe für die Restaurant-Stuben, die Renovierung des Wellnessbereichs, uvm. Viel hat sich verändert. Wunderschön ist's geworden.

Gerne können Sie die vollständige Chronik weiter auf unserer Website, unter Tradition, verfolgen!

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

APERITIF

Glas Sekt 0,1 l trocken, Privat Cuvée	6,90 €
Hugo	7,90 €
Aperol Spritz	7,90 €
Lillet Berry	7,90 €
Gin Tonic	8,90 €
Campari Orange	7,90 €
Campari Soda	7,90 €
Martini Bianco/Rosso 5cl	4,90 €
Sherry Medium 5cl	4,90 €
Sherry Tio Pepe 5 cl	4,90 €
Portwein weiß/rot 5cl	4,90 €

EMPFEHLUNG UNSERES HAUSES

Oberstaufen Spritz **8,90 €**

Kreiert durch die jungen Staufner Gastronomen – natürlich inklusive unserer Junior-Chefin.
Die Vision: ein Cocktail, der Oberstaufen erschmecken lässt, gepaart mit einem Hauch von kubanischem Rum mit typischen Botanicals aus der Gin-Herstellung.

Um den gesetzlichen Bestimmungen der Kennzeichnungspflicht zu entsprechen
liegt an der Rezeption eine Speise- / Getränkekarte, in welcher wir die Zusatzstoffe vermerkt haben.

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siebers Gourmetquelle	
0,25 l	3,80 €
0,75l	7,80 €
Krumbacher	
0,25 l	3,80 €
0,75 l	7,80 €
Tafelwasser 0,40 l	3,90 €
Cola, Fanta, Spezi, Limo	
0,20 l	3,90 €
0,40 l	4,90 €
Cola light 0,33 l	4,00 €
Bitter Lemon 0,20 l	4,30 €
Tonic Water 0,20 l	4,30 €
Ginger Ale 0,20 l	4,30 €
Holunderlimonade 0,20 l	3,90 €

Apfelsaft 0,2 l	4,30 €
Orangensaft 0,2 l	4,30 €
Grapefruitsaft 0,2 l	4,30 €
Multivitaminsaft 0,2 l	4,30 €
Traubensaft rot 0,2 l	4,30 €
Johannisbeernektar 0,2 l	4,30 €
Tomatensaft 0,2 l	4,30 €
Saftschorlen	
0,20 l	3,90 €
0,40 l	4,90 €
Kalte Zitrone 0,20 l	4,50 €
Eistee 0,20 l	4,00 €
Almdudler 0,35 l	4,50 €
Karamalz 0,33 l	4,30 €

WARME GETRÄNKE

Haferl Kaffee	4,90 €
Schümli	3,70 €
Cappuccino	4,40 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	3,80 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €

Glas Tee	3,70 €
Glas Tee mit Rum	5,60 €
Unsere Winter-Specials	
Adler´s Glüh-Gin	6,80 €
Glühwein	5,00 €
Kinderpunsch	5,00 €
Heiße Zitrone	4,50 €
Jager-Tee	5,60 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

BIER

frisch vom Fass
von der Brauerei Meckatzer

Meckatzer Weiss-Gold	
0,3 l	3,90 €
0,5 l	4,80 €
Meckatzer Pils 0,3l	4,40 €
Radler	
0,3 l	3,90 €
0,5 l	4,80 €
Meckatzer Hefeweizen	
0,3 l	4,40 €
0,5 l	4,90 €

Flaschengärung

Leichtes Weizen 0,5 l	4,90 €
Kristallweizen 0,5 l	4,90 €
Meckatzer Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,90 €
Erdinger Weizen dunkel 0,5 l	4,90 €
König Ludwig dunkel 0,5 l	4,90 €
Andechser Doppelbock dunkel 0,5 l	4,90 €
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei 0,33 l	4,50 €

Bereits in der vierten Generation wird in der Allgäuer MECKATZER Brauerei Bier gebraut. Traditionell entstehen hier nach dem Reinheitsgebot feine Bierspezialitäten, z. B.:

Das Meckatzer Weiss-Gold

Dies ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition gebraut (Zweimaischverfahren, Heißwürzefiltration, kalte Reifung) stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition und Bekömmlichkeit gilt Weiss-Gold als das Allgäuer Sonntagsbier.

Das leichte Meckatzer Weizen

Es schmeckt so vollmundig, weil es von vornherein eigenständig eingebraut und mit feiner Meckatzer-Reinzuchthefe in der Flasche vergoren wurde.

Das Meckatzer Weizen

Dieses Bier erfreut Kenner durch seinen charakteristischen, runden Weizengeschmack. Eine eigens gezüchtete Hefe garantiert eine harmonische Komposition Weizenbier-typischer Aromakomponenten.

Prost!

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

WEISSWEIN 0,2 L

Kremser Heuriger, Grüner Veltliner QbA, trocken, würziges Aroma, leicht pfeffrig	6,50 €
Geisenheimer Kläuserweg, Müller-Thurgau trocken, für Diabetiker geeignet, aus dem Rheingau	5,90 €
Johannisberger Erntebringer Riesling trocken, frisch, aus dem Rheingau	6,90 €
Pinot Grigio, Valadige fruchtig, aromatisch, Italien	6,50 €
Stettner Heuchelberg, Riesling halbtrocken, rassig, frisch, Württemberg	6,50 €
Hagnauer Müller Thurgau trocken, würzig, kräftig	6,90 €
Sommerarcher Katzenkopf, Silvaner trocken, füllig, Bocksbeutel, Franken	7,70 €
Auggener Schäf, Gutedel trocken, frisch und gefällig, Baden	6,70 €
Chardonnay, Amici di Endrizzi, S. Michele fruchtig, frisch, Italien	7,60 €
Gewürztraminer D`Alsace Vleille Vigne goldgelb, lieblich, gehaltvoll, feinrassig, Elsaß	8,50 €

ROSÉ UND WEISSHERBST 0,2 L

Cotes de Provence Rosé spritzig und herzhaft, trocken	5,90 €
Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst feinfruchtig, elegant, halbtrocken	6,50 €

WEINSCHORLE 0,25 L

weiß oder rot	4,90 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

ROTWEIN 0,2 L

Französischer Merlot, Vin de Pays D'Oc „Aimery" Aromen von reifen dunklen Früchten	6,70 €
Französischer Landwein, Vin de Pays Domaine de Mourier, trocken	5,90 €
Chianti Piccini D.O.C.G trocken, harmonisch, kräftig	6,70 €
Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger halbtrocken, bukettreich, Württemberg	6,50 €
Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger fruchtig und saftig, Württemberg	6,50 €
Birnauer, Spätburgunder, Baden trocken, vollmundig, samtige Fülle	6,80 €
Blauer Zweigel, Peter Dolle, Burgenland trocken, weich, ausgeprägte Säure	7,70 €
Primitivo, Cantine Due Palme, Apulien trocken, Beerenaroma, Röstaromen, feine Kakaonote	7,70 €

SEKT/Prosecco

Glas Sekt, trocken, Privat Cuvee 0,1l	6,90 €
Privat-Cuvee „Zum Adler" trocken, unsere Hausmarke Cremant Privatkellerei von Bouvet-Ladubay / Loire 0,75 l	28,50 €
Geldermann Carte Blanc trocken Traditionelle Flaschengärung 0,75 l	47,00 €
Prosecco „Zonin" brut, Vino Spumante 0,2 l	13,90 €
0,75 l	36,00 €
Secco Rosé – trocken - Burgenland 0,75 l Blaufränkisch, Lebendig, fruchtig, frisch, Weingut Migsich	36,00 €

CHAMPAGNER

Flasche Perrier Jouet Rosé 0, 75 l	58,00 €
Moét Chandon Brut imperial 0,2 l	26,00 €
Moét Chandon Brut imperial 0,75 l	96,00 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut 0,75 l	98,80 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

DIGESTIF 2 CL

Enzian	40 %	3,90 €
Obstler	38 %	3,90 €
Linie Aquavit	40 %	3,80 €
Underberg	35 %	3,60 €
Jägermeister	35 %	3,90 €
Fernet Branca	42 %	3,90 €
Doppel-Wacholder	42 %	3,90 €
Haselnuss-Schnaps	40 %	4,90 €
Honig Willi	31 %	4,90 €
Malteser Aquavit	40 %	3,90 €

AUS ALLER WELT 2CL

Williamine Morand	43 %	7,50 €
Framboise Morand	45 %	7,50 €
Grappa	42 %	5,40 €
Baileys Crema	17 %	4,80 €
Vogelbeer	45 %	7,50 €
Saurer Joster	15 %	4,90 €
Marc de Champagne	40 %	6,40 €
Ramazotti Amaro	40 %	3,90 €
Ramazotti Il Premio	35 %	5,40 €

WEINBRAND/ COGNAC 2 CL

Asbach Uralt	38 %	4,40 €
Hennesy	40 %	5,90 €
Remy Martin	40 %	5,90 €
Napoleon	36 %	5,90 €
Baron Otard	40 %	5,90 €

SCHLADERER 2CL

Zwetschgenwasser	42 %	3,90 €
Williamsbirne	40 %	3,90 €
Kirschwasser	42 %	3,90 €
Himbeergeist	42 %	3,90 €

ADLER
HOTEL · RESTAURANT
Oberstaufen

LONGDRINKS

Cuba Libre mit Havana Club 3 Jahre	8,80 €
Cuba Libre „Deluxe" mit Havana Club 7 Jahre	9,40 €
Havana Verde Lemon	8,80 €
Gin Tonic mit Beefeater London	8,90 €
Gin Malfy Limone mit Thomas Henry Tonic	9,90 €
Gin Mokey 47 mit Thomas Henry Tonic	13,90 €
Absolut Vodka Lemon	8,90 €
Bacardi Orange/Cola	8,90 €

EMPFEHLUNG UNSERES HAUSES

Gin Malfy Limone
mit Thomas Henry Tonic 9,90 €

Sehr frischer Geschmack von Zitronen, die die Sinne angenehm ansprechen, gefolgt von Wacholder und kombiniert mit Balsamico-Noten.
Der einzigartige Zitronengeschmack entspringt den Zitronen aus Amalfi und Sizilien, gepaart mit einem Gin Turiner Destillaten der Familie Vergnano.

WHISKEY´S 2CL

The Glenlivet Single Malt, 12 Jahre	40 %	4,90 €
Ballantines Scotch Blended Scotch	40 %	4,40 €
Chivas Regal Blended Scotch, 12 Jahre	40 %	4,90 €
Tullamore Dew, Blended Irish Whiskey	40 %	4,90 €
Redbreast Irish Whiskey Pot Still, 12 Jahre	40 %	5,30€