



## 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	7,30 €
Würzige Kartoffelsuppe mit Wienerle vom heimischen Metzger Giray	8,50 €

## WARME VORSPEISEN

Folienkartoffel mit hausgebeiztem Lachs, Sauerrahmdip und Salatbukett	19,50 €
Folienkartoffel mit gebratenen Putenbrustscheiben Sauerrahmdip und Salatbukett	19,50 €
Räucherlachs mit Reibekuchen und Dip	19,50 €



## SALATE DER SAISON

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

Kleiner gemischter Salat	8,95 €
Großer gemischter Salat	13,90 €

### Großer Salatteller **mit**

Hausgemachten gebratenen Spinat-Käseknödel	17,95 €
Putenstreifen und frischen Champignons	19,95 €
Gebratenen Allgäuer Maultaschen	17,95 €
Zart rosa gebratenen Roastbeefstreifen	22,60 €
Hausgebeiztem Lachs und Baguette	19,95 €

## VEGETARISCH und VEGAN

Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit feinem Gemüse in Kräuterrahmsauce, dazu Dampfkartoffeln	18,95 €
Gebackener Steibinger Bergkäse mit Salatbukett und Schnittlauch-Crème-fraîche	18,95 €
Hausgemachter Spinat-Käseknödel mit frischen Pilzen in Rahm und kleinem Salat	18,95 €
Hausgemachte Vegane Allgäuer Krautkrapfen (3 Stück) mit abgeschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat <u>Als Alternative</u> für Fleischliebhaber zünftig mit Speck-Zwiebel-Sauce	18,95 €

### **Adler Bowl**

Rote Beete Humus, pikanter Couscous Salat, gegrillte Auberginen und Paprika, Salatstreifen, gepuffter Quinoa, Kürbis-Falafel-Bällchen

Dressing nach Wahl:

Vegan: Balsamico-Dressing

Vegetarisch: French oder Joghurt Dressing

19,95 €



**ADLER**  
HOTEL · RESTAURANT  
Oberstaufen

## FISCH

Matjesheringe mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	18,95 €
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Gemüse garnitur und Dampfkartoffeln	27,50 €
Gebratenes Lachsfilet in Schnittlauchsauce mit Gemüse garnitur und Butterreis	28,60 €

## AUS DER REGIONALEN KÜCHE

Herzhafter Linseneintopf mit Wienerle vom heimischen Metzger	17,95 €
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	20,95 €
Putenschnitzel in Curryrahmsauce mit glacierten Früchten und Reis	22,95 €
Gekochte Ochsenbrust auf Meerrettichsauce mit feinem Gemüse und Dampfkartoffeln	23,95 €



**ADLER**  
HOTEL · RESTAURANT  
Oberstaufen

## STEAKS

Gebratenes Schweinerückensteak in Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	22,95 €
Gebratenes Rumpsteak auf Rotweinjus mit Gemüse garnitur und Folienkartoffel	34,50 €
Gebratenes Rinderfilet an Burgundersauce mit Gemüse garnitur und Pommes	39,95 €
Rinderfilet in Madagaskar-Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	39,95 €

## EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF

Filetspitzen in pikanter Sahnesauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle	35,95 €
Rosa gebratene Entenbrustscheiben auf Johannisbeersauce mit Broccoli und Rahmkartoffeln	35,95 €

## 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 €



## UND ZUM SCHLUSS EIN FEINES DESSERT

Gemischtes Eis der Allgäuer Eismanufaktur mit Früchten	11,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	10,90 €
Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt mit frischer Ananas und Minzschokolade	10,90 €
Allgäuer „Nonnenfürzle“ mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis	10,95 €
Apfelküchle mit Vanillesauce oder Vanilleeis	10,60 €
Hausgemachtes Champagner-Trüffel-Parfait mit frischen Früchten	11,95 €
Nougatknödel mit Vanillesauce	8,50 €
Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce	8,50 €

## 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.



## 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 „gemeine 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	9,40 €
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	4,00 €	Apfelsaft 0,2 l	4,50 €
0,75l	7,90 €	Orangensaft 0,2 l	4,50 €
Krumbacher 0,25 l	4,00 €	Grapefruitsaft 0,2 l	4,50 €
0,75 l	7,90 €	Multivitaminsaft 0,2 l	4,50 €
Tafelwasser 0,40 l	4,20 €	Traubensaft rot 0,2 l	4,50 €
Cola, Fanta, Spezi, Limo 0,20 l	4,10 €	Johannisbeernektar 0,2 l	4,50 €
0,40 l	4,90 €	Tomatensaft 0,2 l	4,60 €
Cola light 0,33 l	4,30 €	Saftschorlen 0,20 l	4,10 €
Bitter Lemon 0,20 l	4,50 €	0,40 l	4,90 €
Tonic Water 0,20 l	4,50 €	Kalte Zitrone 0,20 l	4,60 €
Ginger Ale 0,20 l	4,50 €	Eistee 0,20 l	4,30 €
Holunderlimonade 0,20 l	4,10 €	Almdudler 0,35 l	4,60 €
		Karamalz 0,33 l	4,50 €

## WARME GETRÄNKE

Haferl Kaffee	4,90 €	Glas Tee	3,90 €
Schümli	3,90 €	Glas Tee mit Rum	5,90 €
Cappuccino	4,60 €	<b>Unsere Winter-Specials</b>	
Milchkaffee	4,60 €	Adler's Glüh-Gin	6,90 €
Latte Macchiato	4,70 €	Glühwein	5,40 €
Espresso	3,90 €	Kinderpunsch	5,20 €
Doppelter Espresso	4,90 €	Heiße Zitrone	4,70 €
Heiße Schokolade	4,70 €	Jager-Tee	5,90 €



## BIER

frisch vom Fass von der Brauerei Meckatzer		Flaschengärung	
Meckatzer Weiss-Gold 0,3 l	4,10 €	Leichtes Weizen 0,5 l	4,90 €
0,5 l	4,90 €	Kristallweizen 0,5 l	4,90 €
Meckatzer Pils 0,3l	4,60 €	Erdinger Weizen dunkel 0,5 l	4,90 €
Radler 0,3 l	4,10 €	König Ludwig dunkel 0,5 l	4,90 €
0,5 l	4,90 €	Andechser Doppelbock dunkel 0,5 l	4,90 €
Meckatzer Hefeweizen 0,3 l	4,60 €	Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei 0,33 l	4,60 €
0,5 l	4,90 €		
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei 0,3 l	4,60 €		
alkoholfrei 0,5 l	4,90 €		

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, Heißwürzelfiltration, 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-Reinzuchtheife 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	6,80 €
Geisenheimer Kläuserweg, Müller-Thurgau trocken, für Diabetiker geeignet, aus dem Rheingau	6,50 €
Johannisberger Erntebringer Riesling trocken, frisch, aus dem Rheingau	7,40 €
Pinot Grigio, Valadige fruchtig, aromatisch, Italien	6,90 €
Stettner Heuchelberg, Riesling halbtrocken, rassig, frisch, Württemberg	6,90 €
Hagnauer Müller Thurgau trocken, würzig, kräftig	7,40 €
Sommerarcher Katzenkopf, Silvaner trocken, füllig, Bocksbeutel, Franken	8,40 €
Auggener Schäf, Gutedel trocken, frisch und gefällig, Baden	6,90 €
Chardonnay, Amici di Endrizzi, S. Michele fruchtig, frisch, Italien	8,40 €
Gewürztraminer D`Alsace Vleille Vigne goldgelb, lieblich, gehaltvoll, feinrassig, Elsaß	8,90 €

## **ROSÉ UND WEISSHERBST 0,2 L**

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

## **WEINSCHORLE 0,25 L**

weiß, rosé oder rot	5,50 €
---------------------	--------



**ADLER**  
HOTEL · RESTAURANT  
Oberstaufen

## ROTWEIN 0,2 L

Französischer Merlot, Vin de Pays D'Oc „Aimery“ Aromen von reifen dunklen Früchten	6,90 €
Chianti Piccini D.O.C.G trocken, harmonisch, kräftig	7,40 €
Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger halbtrocken, bukettreich, Württemberg	6,90 €
Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger fruchtig und saftig, Württemberg	6,90 €
Birnauer, Spätburgunder, Baden trocken, vollmundig, samtige Fülle	7,50 €
Blauer Zweigelt, Peter Dolle, Burgenland trocken, weich, ausgeprägte Säure	8,40 €
Primitivo, Cantine Due Palme, Apulien trocken, Beerendaroma, Röstaromen, feine Kakaonote	8,50 €

## SEKT/Prosecco

Glas Sekt, trocken, Privat Cuvee 0,1l	6,90 €
Privat-Cuvee „Zum Adler“ trocken Unsere Hausmarke	29,90 €
Prosecco „Zonin“ brut, Vino Spumante 0,2 l	12,40 €
0,75 l	38,00 €

## CHAMPAGNER

Moët Chandon Brut imperial 0,2 l	29,00 €
Moët Chandon Brut imperial 0,75 l	98,00 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut 0,75 l	99,00 €



**ADLER**  
HOTEL · RESTAURANT  
Oberstaufen

## DIGESTIF

### 2 CL

Enzian	40 %	3,90 €
Obstler	38 %	3,90 €
Linie Aquavit	40 %	3,90 €
Underberg	35 %	3,70 €
Jägermeister	35 %	3,90 €
Fernet Branca	42 %	3,90 €
Doppel-Wacholder	42 %	3,90 €
Honig Willi	31 %	5,50 €
Malteser Aquavit	40 %	3,90 €

## AUS ALLER WELT

### 2 CL

Grappa	42 %	5,80 €
Baileys Crema	17 %	4,90 €
Saurer Joster	15 %	4,90 €
Marc de Champagne	40 %	6,80 €
Ramazotti Amaro	40 %	3,90 €

## WEINBRAND/

### COGNAC

### 2 CL

Asbach Uralt	38 %	4,60 €
Hennesy	40 %	5,90 €
Remy Martin	40 %	5,90 €
Napoleon	36 %	5,90 €
Baron Otard	40 %	5,90 €

### SCHLADERER

### 2 CL

Zwetschgenwasser	42 %	4,10 €
Williamsbirne	40 %	4,10 €



**ADLER**  
HOTEL · RESTAURANT  
Oberstaufen

## LONGDRINKS

Cuba Libre mit Havana Club 3 Jahre	8,90 €
Havana Verde Lemon	8,90 €
Gin Tonic mit Beefeater London	9,40 €
Gin Malfy Limone mit Thomas Henry Tonic	9,90 €
Gin Mokey 47 mit Thomas Henry Tonic	14,90 €
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 %	5,30 €
Ballantines Scotch Blended Scotch	40 %	4,70 €
Chivas Regal Blended Scotch, 12 Jahre	40 %	5,40 €
Tullamore Dew, Blended Irish Whiskey	40 %	5,40 €
Redbreast Irish Whiskey Pot Still, 12 Jahre	40 %	5,70 €