



Ein herzliches Grüß Gott,

schön Sie hier zu haben und verwöhnen zu dürfen.
Mit viel Freude und Kreativität zaubert unsere Küche
Feines aus heimischen Produkten, frischen Gemüsen und
leckeren Zutaten. Diese stammen nur aus kontrolliertem
biologischem Anbau und werden schonend zubereitet.

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

Spüren Sie die Echtheit, genießen Sie die Herzlichkeit
von unserem Service und fühlen Sie sich wie zu Hause.

Ihre

Familie Hollweck
und das Team vom Hotel-Restaurant Adler



Tagesmenü

Kleiner Salatteller

*

Allgäuer Käsespätzle
mit abgeschmelzten Zwiebeln

€ 12,95

Adler-Menü

Schaumsüppchen von der Wurzelpetersilie

*

Rosa gebratene Entenbrustscheiben
in schwarzer Johannisbeersauce
dazu Broccoli und Pommes Gratin

*

Champagner-Trüffel-Parfait
mit frischen Früchten

€ 34,95

Aperitif-Empfehlung

Aperol Spritz

€ 7,00

Lillet Wildberry

€ 7,00



Kalte Vorspeisen

Tafelspitz-Sülzchen an kleinem Salat dazu Bratkartoffeln	€ 15,95
Carpaccio vom Hirschschenken mit Balsamico-Dressing, Baguette und Butter	€ 14,95

Suppen

Herzhafte Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	€ 5,50
Würzige Kartoffelsuppe mit Wienerle vom heimischen Metzger	€ 5,70
Wildrahmsüppchen mit gebratenen Champignon	€ 6,95
Apfel-Möhrensüppchen mit Prosecco und Kalbsklößchen	€ 6,95

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten, dazu Baguette	€ 15,95
--	---------

Räucherlachs mit Reibekuchen und Dip	€ 13,95
--------------------------------------	---------



Salate der Saison

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

Kleiner gemischter Salat	€ 6,95
Großer gemischter Salat	€ 8,95
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und frischen Champignons	€ 14,95
Großer Salatteller mit zart rosa gebratenen Roastbeefstreifen	€ 15,95
Großer Salatteller mit gebratenen Allgäuer Maultaschen	€ 12,95
Großer Salatteller mit hausgebeizten Lachs und Baguette	€ 13,95
Großer Salatteller mit gebratenen Spinat-Käseknödel	€ 12,95

Vegetarisch

Gemüsehacksteak mit feinem Gemüse in Kräuterrahmsauce, dazu Dampfkartoffeln	€ 13,95
Gebackener Steibinger Bergkäse mit Salatbukett und Schnittlauch-Crème-fraiche	€ 13,95
Feine Gemüseplatte frisch zubereitet mit Dampfkartoffeln	€ 13,95

Spinat-Käseknödel mit frischen Pilzen in Rahm dazu ein kleiner Salat	€ 13,95
---	---------



Fisch

Matjesheringe mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm dazu Salzkartoffeln	€ 13,95
Zanderfilet in Rieslingsauce mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	€ 19,95

Aus der regionalen Küche

Herzhafter Linseneintopf mit Wienerle	€ 11,95
Krautspätzle mit Speckzwiebeln und einem kleinen Salat	€ 12,95
Hausgemachte Maultaschen in Bier-Zwiebelsauce mit kleinem Salat	€ 12,95
Allgäuer Zwiebelrostbraten auf Krautspätzle, dazu feines Gemüse	€ 23,95

Hauptgänge

Kesselfleisch auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	€ 14,95
Schweinefilet-Medaillons in Dijon-Senfsauce dazu feines Gemüse und Rahmkartoffeln	€ 21,95
Putenschnitzel in Curryrahmsauce mit glacierten Früchten und Reis	€ 17,95
Gekochte Ochsenbrust auf Meerrettichsauce mit feinem Gemüse und Dampfkartoffeln	€ 17,95
Geschmorte Rinderbäckchen auf Madeirasauce mit Gemüse garnitur und gebratenen Brezelknödelscheiben	€ 19,95



Steaks

Gebratenes Schweinerückensteak in Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	€ 17,95
Gebratenes Rumpsteak auf Rotweinjus mit Gemüse garnitur und Folienkartoffel	€ 24,95
Gebratenes Rinderfilet an Burgundersauce mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	€ 27,95
Rinderfilet in Madagaskar-Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Sahnekartoffeln	€ 27,95

Empfehlung vom Küchenchef

Filetspitzen in pikanter Sahnesauce mit feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 26,95
Rosa gebratene Entenbrustscheiben in schwarzer Johannisbeersauce mit Broccoli und Pommes Gratin	€ 26,95

Brotzeit

Saftige Schinkenplatte	€ 14,95
Allgäuer Käseplatte	€ 14,95
Herzhafter Wurstsalat	€ 10,95



und zum Schluss ein feines Dessert

Gemischtes Eis mit frischen Früchten	€ 6,95
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,95
Zitronensorbet -mit Sekt aufgefüllt- mit frischer Ananas und Minzschokolade	€ 7,95
Allgäuer „Nonnenfürzle“ mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis	€ 7,95
Champagner-Trüffel-Parfait mit frischen Früchten	€ 7,95
Nougatknödel mit Vanillesauce	€ 5,95
Allgäuer Apfel-Marzipan-Maultaschen mit frischen Früchten und Vanilleeis	€ 7,95

oder etwas Herzhaftes zum Nachtisch

Käsedessert	€ 10,95
-------------	---------

Falls Sie **Allergien oder Unverträglichkeiten** haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne gehen wir z.B. auch beim Würzen Ihres Gerichtes auf Ihre persönlichen Vorlieben ein.

Falls Sie besonders großen Hunger haben oder eine kleinere **Portion** wünschen, berücksichtigen wir dies natürlich ebenso.



Haus-Chronik des

Adlerwirthshaus

Unser Haus besitzt schon ein besonderes Flair. Im „Adlerwirthshaus“ dokumentieren sich neben Leineweberfleiß und Ökonomenschweiß auch Frömmigkeit und Fortschritt, Garnison und Revolution, Kriegsgeschehen und moderne Aufbauarbeit unserer Zeit.

1574 *Erste urkundliche Erwähnung des Hauses als Haus- und Hofstatt zu Stauffen im Markt **** Zinsbriefe (Wertpapiere) wurden verkauft. Das zinsbelastete Haus stieß an die Gemein. Die „gemaine Gasse“ war 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. Später tummelten sich hier plündernde Schweden. Der Bischof von Konstanz ritt zur Rekonzilation des von Schweden verwüsteten Altars zur Schlosskapelle der Burg Staufen.*

1590- *Im Adlerhaus wird das Leinenweberhandwerk ausgeübt. Über 100 Jahre das ca. 1700 Besitzer- Geschlecht Henne.*

1680 *Auch das Adlerhaus fällt der großen Feuersbrunst zum Opfer.*

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.*

1711 *versteuerte Mathis Aichele einen Felderbesitz von 10 $\frac{3}{4}$ Winterfuhren, ferner 25 Alpweiden, 14 Kühe, 18 Rinder und 2 Rösser.*

1755 *Erstmals ist im königseggischen Landsteuerbuch Johann Keck als „Adlerwirt“ registriert. Es beginnt die gut 100-jährige Besitzerfolge der Kecks, die neben der Gästebewirtung auch eine Ökonomie führten.*

1785 *Das Adlerwirthshaus wird diesmal keine Beute der Feuerbrunst, die 6 Holzhäuser in unmittelbarer Nähe einäscherte.*

1793 *Der Adlerwirt Johann Keck ließ sich in die St. Nikolai-Bruderschaft in Grünenbach als Mitbruder einschreiben und wird zum weltlichen Prokurator gewählt.*

1802 *Ein Sohn (Staufner Chorherr) des ehemaligen Adlerwirtes Aichele wird wegen seines unverbesserlichen Hanges zur Völlerei lebenslang in das Priesterseminar Meersburg verbannt.*

1808 *Das Adlerwirthshaus des Johannes Keck wird als hölzernes Wohnhaus mit Stall und Stadel beschrieben mit realer Tafern-, Bäcker- und Metzgerkonzession.*

1852 *Der Adlerwirt Joseph Anton Keck wird zum königlichen Postexpetiteur und Poststallhalter zu Oberstausfen bestellt. Am 1. Mai 1852 rollt erstmals die Postkutsche aus dem Staufner Poststall im Adlerwirthshaus. Die Postkutschen-Area war nur vermeintlich romantisch.*





Die Wirklichkeit ist ernüchternd:

- 1853 *fordert Frau Keck, die Witwe des verstorbenen Anton Keck, einen Schadensersatz von 500-600 Gulden für zugrundegerichtete Pferde. Der hohe Pferdeverlust ist auch nicht zu verwundern, da die Strecke Oberstaufer nach Immenstadt und zurück in 3 Stunden zurückgelegt und anschließend sofort mit ungefütterten Pferden nach Weiler weiter gefahren werden musste. Es wird geschildert: „Von den 21 Pferden im Poststall waren 6 zum Teil an Mauke erkrankt. Es waren an diesem Tage 35 Reisende auf 8 Eilwagen zu befördern“. Ein Eigentümer erklärte, sein Pferd lieber augenblicklich zu erstechen, als nochmal am Postwagen quälen zu lassen.*
- 1873 *Am 20. März wird Otto Keck im Adlerwirthshaus geboren, der sich zum weithin bekannten Westallgäuer Portrait-Maler entwickelte. Seine Bilder: Allgäuer Charakterköpfe, Bergler, Holzer, Jäger sind hochgeschätzt. Auch sein Sohn Paul Keck tritt in seine Fußstapfen (einige Bilder befinden sich in den Gasträumen).*
- 1893 *Johann Georg Bechteler baut das altersgraue Adlerwirthshaus um. Es wird nun ein Steinbau, den Anforderungen der Sommerfrische und des Gästeverkehrs angepasst.*
- 1908 *Der Adler wird an die 3 Löwenwirthsgeschwister: Johann Georg Schädler, Helene Hertlein (Schloßbräumeistersgattin) und Blanka Hollweck, geb. Schädler verkauft. Georg Schädler war eingefleischter Junggeselle und genoss den Ruf eines Sonderlings, bekannt als der legendäre „Schloßgeorg“. Er war ein Vogelnarr, den oft seine Vögel flatternd begleiteten.*
- 1918 *Blanka Hollweck wird das Adlerwirthsanwesen zum Alleinbesitz überlassen. Im November 1918 wurde der Adlersaal im Zuge der Revolution von Soldaten der Bayer. Gebirgsmaschinen- und Gewehrabteilung geplündert, Inventar zerschlagen und sinnlos Schaden angerichtet.*
- 1933 *geht das Besitztum durch Einsteigerung von den Geschwistern Reich an den Distrikts-Tierarzt Fritz Hollweck über.*
- 1940 *Der Adler beherbergte Umsiedler aus Rumänien, später obdachlos gewordene Familien aus zerbombten Städten.*
- 1968 *Das Adlerwirthshaus wird gründlich renoviert. Dabei wurde der Adlersaal zugunsten von Gästezimmern, auch die Außenwand des Hauses wurde mit einem von Kunstmaler Paul Keck geschaffenen Fresko „Staufner Viehscheid“ geschmückt. Die Metzgerei aus Altstaufer Zeit verschwindet aus dem Ortsbild.*
- 1983 *Dem Hotel wird das Gästehaus „Zum Adler“ angegliedert.*
- 1991 *Armin Hollweck, Sohn des Rektors u. Organisten Helmut Hollweck, übernimmt das modernisierte Kur- und Ferienhotel, das auf eine lange Geschichte zurückblicken kann.*
- 2005 *Im Dezember erfolgte die Renovierung und Erweiterung der kompletten Wellnessbereiche.*
- 2016 *Im Dezember wurden zahlreiche Zimmer modernisiert, der Toilettenbereich renoviert und unsere Küche erneuert.*



Aperitif

Glas Sekt trocken, Privat Cuvée,	0,1 l	€ 5,40
Kir Royal	0,1 l	€ 5,95
Gin Tonic		€ 5,90
Wodka Lemon		€ 5,90
Campari Soda		€ 5,90
Campari Orange		€ 5,90
Bacardi Orange		€ 5,90
Pernod	4 cl	€ 4,90
Martini Bianco	5 cl	€ 4,80
Martini Rosso	5 cl	€ 4,80
Sherry Medium	5 cl	€ 4,90
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 4,90
Portwein weiß	5 cl	€ 4,90
Portwein rot	5 cl	€ 4,90

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



Alkoholfreie Getränke

Siebers Gourmetquelle	0,25 l	€ 3,20	Apfelsaft	0,2 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 6,50	Orangensaft	0,2 l	€ 3,60
Krumbacher	0,25 l	€ 3,20	Orangensaft		
	0,75 l	€ 6,50	frisch gepresst	0,2 l	€ 4,90
Tafelwasser	0,40 l	€ 3,90			
			Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,60
Cola, Fanta, Spezi oder Limo	0,20 l	€ 3,40	Multivitaminsaft	0,2 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,50	Traubensaft rot	0,2 l	€ 3,60
Cola light	0,33 l	€ 3,90	Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,60
			Tomatensaft	0,2 l	€ 3,60
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,60			
Tonic Water	0,20 l	€ 3,60	Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 3,40
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,60		0,40 l	€ 4,50
Holunderlimonade	0,20 l	€ 3,20	Kalte Zitrone	0,20 l	€ 3,60
Almdudler	0,35 l	€ 3,70	Eistee	0,20 l	€ 3,40
Karamalz	0,33 l	€ 3,60			

Warme Getränke

Portion Kaffee/Haferl Kaffee	€ 4,50	Heiße Schokolade	€ 3,80
Schümli	€ 2,90	Glas Milch	€ 2,70
Cappuccino	€ 3,00		
Milchkaffee	€ 3,00	Grog	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 3,50	Glühwein	€ 4,90
Espresso	€ 2,90	Heiße Zitrone	€ 3,90
		Jager-Tee	€ 4,90
Glas Tee 0,30 l	€ 2,90		
Glas Tee mit Rum	€ 4,90		



Bier

frisch vom Faß

Meckatzer Weiss-Gold	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Meckatzer Pils	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,90
Helles Hefeweizen	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,40

Flaschengärung

Leichtes Weizen	0,5 l	€ 4,40
Kristallweizen	0,5 l	€ 4,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Erdinger Weizen dunkel	0,5 l	€ 4,40
König Ludwig dunkel	0,5 l	€ 4,40
Andechser Doppelbock dunkel	0,5 l	€ 4,40
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70



Bereits in der 4. Generation wird in der 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.

.....wir sagen Prost!



Spirituosen 2cl

Enzian	40%	€ 3,30
Obstler	38%	€ 3,30
Korn	38%	€ 3,30
Malteser Aquavit	40%	€ 3,30
Linie Aquavit	40%	€ 3,30
Underberg	35%	€ 3,20
Jägermeister	35%	€ 3,20
Fernet Branca	42%	€ 3,30
Fernet Mentha	40%	€ 3,30
Doppel-Wacholder	42%	€ 3,30

aus aller Welt 2cl

Williamine Morand	43%	€ 6,50
Framboise Morand	45%	€ 6,50
Mirabelle Morand	45%	€ 6,50
Cointreau	40%	€ 4,40
Grand Marnier	40%	€ 4,40
Benedictine Dom	40%	€ 4,40
Armagnac	40%	€ 4,40
Marc de Champagne	40%	€ 5,40
Grappa	42%	€ 4,90
Calvados	40%	€ 4,90
Amaretto	22%	€ 4,30
Baileys	17%	€ 4,30
Vogelbeer	45%	€ 6,60
Saurer Joster	15%	€ 4,40

Weinbrand/Cognac 2cl

Asbach Uralt	38%	€ 3,90
Hennesy	40%	€ 5,40
Remy Martin	40%	€ 5,40
Napoleon	36%	€ 5,40
Baron Otard	40%	€ 5,40

Schladerer 2cl

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

Whiskey`s 4cl

Jack Daniels Whiskey	40%	€ 7,50
Red Label Whisky	40%	€ 6,60
Ballantines Scotch Whisky	40%	€ 6,60
Chivas Regal Scotch Whisky	40%	€ 7,50

Tullamore Dew, Irish Whiskey	40%	€ 6,60
Jim Beam, Bourbon Whiskey	40%	€ 6,60



unsere Weinempfehlung

Weißwein 0,2 l

Kremser Heuriger, Grüner Veltliner QbA, trocken, würziges Aroma, leicht pfeffrig	€ 5,60
Geisenheimer Kläuserweg, Müller-Thurgau trocken, für Diabetiker geeignet, aus dem Rheingau	€ 5,60
Johannisberger Erntebringer Riesling trocken, frisch, aus dem Rheingau	€ 5,90
Pinot Grigio, Valadige fruchtig, aromatisch, Italien	€ 5,60
Stettner Heuchelberg, Riesling halbtrocken, rassig, frisch, Württemberg	€ 5,70
Hagnauer Müller Thurgau trocken, würzig, kräftig	€ 5,90
Sommeracher Katzenkopf, Silvaner trocken, füllig, Bocksbeutel, Franken	€ 6,60
Auggener Schäf, Gutedel trocken, frisch und gefällig, Baden	€ 5,60
Chardonnay Mc Gregor, Winery fruchtig, frisch, Südafrika	€ 6,30
Gewürztraminer D`Alsace Vleille Vigne goldgelb, lieblich, gehaltvoll, feinrassig, Elsaß	€ 7,40

Rosé und Weißherbst 0,2 l

Cotes de Provence Rosé spritzig und herzhaft, trocken	€ 5,60
Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst feinfruchtig, elegant, halbtrocken	€ 5,70

Weinschorle 0,25 l

weiß oder rot	€ 4,50
---------------	--------



Rotwein 0,2 l

Französischer Merlot, Vin de Pays D`Oc „Almery“ Aromen von reifen dunklen Früchten	€ 5,60
Französischer Landwein, Vin de Pays Domaine de Mourier, trocken	€ 4,90
Chianti Piccini D.O.C.G. trocken, harmonisch, kräftig	€ 5,60
Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger halbtrocken, bukettreich, Württemberg	€ 5,60
Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger mit Lemberger fruchtig und saftig, Württemberg	€ 5,60
Birnauer, Spätburgunder/Baden trocken, vollmundig, samtige Fülle	€ 5,70
Blauer Zweigelt trocken, weich, ausgeprägte Säure, Burgenland	€ 6,50

Sekt

Glas Sekt, trocken, Privat Cuvee	0,1 l	€ 5,40
Privat-Cuvee „Zum Adler“ trocken, unsere Hausmarke Cremant Privatkellerei von Bouvet-Ladubay/Loire	0,75 l	€ 24,50
Geldermann Privatkellerei Breisgau/Rhein	0,2 l	€ 9,95
Geldermann Carte Blanc trocken Traditionelle Flaschengärung	0,75 l	€ 41,50
Prosecco „Zonin“ brut, VINO Spumante	0,2 l	€ 9,95
	0,75 l	€ 29,60

Champagner

Moët Chandon Brut imperial	0,2 l	€ 18,95
Moët Chandon Brut imperial	0,75 l	€ 87,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,75 l	€ 90,00