



ELMAR KRETZ

ADLERS

BODENSTÄNDIG · SPÜRBAR · EINFACH GUT

DIESES HEFT DÜRFEN
SIE GERNE MITNEHMEN

DAS WIRTSCHAUS - EIN ORT DER FREUDE

Bier, gutes Essen und das Wirtshaus – oder wie man im Allgäu sagt „die Wirtschaft“, sind ein Kulturgut. Sie stehen stellvertretend für die Lebensweise der Menschen und natürlich auch für die typisch Allgäuer Gemütlichkeit. Was wäre das Allgäu ohne seine Wirtschaften? Ohne seine schattigen Biergärten? Ohne seine traditionellen Gerichte? Und ohne ein kühles Bier? Lange nicht so schön!

Genau aus diesem Grund haben wir uns entschieden, den ehrwürdigen „Adler“ in Oberreute wieder zu eröffnen – mit einem neuen Anstrich, aber trotzdem nicht ohne auf das Vergangene zurück zu schauen. Erleben Sie eine gute Zeit bei uns, ganz nach unserem Leitsatz: „**Bodenständig – spürbar – einfach gut**“.

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden frisch für Sie zubereitet. Bitte bringen Sie etwas Zeit mit, um den Besuch bei uns zu genießen. Bei uns warten die Gäste etwas auf die Speisen, aber nicht die Speisen stundenlang auf die Gäste.



TRADITION IN VERTER GENERATION

1864
Joachim Kretz erwirbt das Anwesen. Sein Sohn Heinrich Kretz I übte von 1919 bis 1929 das Amt des 1. Bürgermeisters aus. Hier im Adler war das Bürgermeisteramt untergebracht.

1946
Heinrich Kretz II heiratet die Schlesierin Ruth Kladensky. Nach dem Tod von Heinrich Kretz II (1952) leitet Ruth den Adler zuerst alleine, später mit ihrem neuen Ehemann Herbert Albrecht bis 1979.

1980
Heinrich Kretz III übernimmt mit seiner Ehefrau Resi den Adler. Das Anwesen wird umfassend saniert und erweitert, ein großer Saal wird gebaut.

2001
Elmar Kretz entscheidet sich seinem Herzen zu folgen und zum Zirkus

2004
Die erste Dinner-Varieté-Show BUENISSIMO von Elmar Kretz findet im Adler-Saal statt und läuft bis 2018 sehr erfolgreich.

zu gehen. Lehrreiche Jahre in Deutschland, Österreich und Frankreich folgen.

2007
Elmar Kretz gründet den RAVENSBURGER WEIHNACHTSCIRCUS, der alljährlich zur Weihnachtszeit viele tausend Menschen begeistert und mittlerweile zu den größten Unternehmen der Branche gehört.

2020
Das Anwesen wird von Elmar Kretz übernommen. Die Gastwirtschaft wird zunächst stillgelegt. Gleichzeitig wird die Landwirtschaft zum festen Quartier für den Zirkusbetrieb.

2024
Frisch saniert wird das ehemalige Gasthaus als ADLERS Wirtschaft neu eröffnet.

SALATE UND BROTZEITEN

Bunter Beilagen-Salat^{3,7,10}

mit Dressing nach Wahl* € 5,50

Große, bunte Salatschüssel^{1,3,7,10}

mit Dressing nach Wahl* und Brot € 10,90

Zur Salatschüssel dazu:

Panierte Bergkäse-Ecken^{1,7} € 6,20

Rumpsteak-Streifen^{3,6,7,10} vom Grill € 8,40

* DRESSING ZUR WAHL

ADLERS-French-Dressing oder
Balsamico-Soja-Honig-Öl-Dressing

Schweizer Wurstsalat^{1,7,10}

mit Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke und Brot € 9,90

Wurstsalat^{1,10}

mit Zwiebeln, Essiggurke und Brot € 8,90

Zum Wurstsalat dazu:

Portion Bratkartoffeln € 4,50

ADLERS KNÖDELEI (VEGETARISCH)

Rote-Bete-Knödel^{1,3,7} mit Soße nach Wahl*

und kleinem Salat € 14,20

kleiner € 12,20

Allgäuer-Käs-Knödel^{1,3,7}

mit Röstzwiebeln, Soße nach Wahl* und kleinem Salat € 14,20

kleiner € 12,20

* SOBE ZUR WAHL

Bergkässsoße oder Tomatensugo

VEGANE ALTERNATIVE

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry⁵

mit Reis, Nüssen und kleinem Salat an Essig-Öl-Dressing € 14,20

kleiner € 12,20

Allergene und Zusatzstoffe

1	Glutenhaltige Getreide	9	Sellerie
2	Krebstiere	10	Senf
3	Eier	11	Sesamsamen
4	Fisch	12	Schwefeldioxid und Sulfite
5	Erdnüsse	13	Lupinen
6	Sojabohnen	14	Weichtiere
7	Milch	15	Koffein
8	Schalenfrüchte		

ADLERS SCHMANKERL

Original Allgäuer Zwiebelrostbraten^{1,9}

mit Bratensoße, Beilage nach Wahl* € 25,90

kleiner € 23,90

Rumpsteak^{1,9}

mit Kräuterbutter, Bratensoße, Beilage nach Wahl* € 25,90

kleiner € 23,90

Auf Wunsch extra dazu:^{1,7,9}

Pfeffer-Cognac-Rahmsoße € 2,00

Jägerschnitzel^{1,7,9}

vom Schwein, mit Champignon-Rahmsoße,

Beilage nach Wahl* € 16,50

kleiner € 14,50

Rahmschnitzel^{1,7,9}

vom Schwein, mit Rahmsoße, Beilage nach Wahl* € 16,50

kleiner € 14,50

Paniertes Schnitzel^{1,3,7}

vom Schwein, in Butterschmalz gebacken,

Beilage nach Wahl* € 16,50

kleiner € 14,50

Allgäu-Steak^{1,3,7,9}

vom Schwein, mit Bergkäse überbacken,

mit Bratensoße, Beilage nach Wahl* € 16,50

kleiner € 14,50

Cordon-Bleu^{1,3,7}

vom Schwein, in Butterschmalz gebacken,

Beilage nach Wahl* € 20,50

kleiner € 18,50

* BEILAGEN ZUR WAHL

Pommes frites¹, Spätzle^{1,3}, Bratkartoffeln
oder bunter Beilagen-Salat^{3,7,10}

FÜR KINDER

Portion Spätzle^{1,3,9} mit Rahmsoße € 4,90

Portion Pommes frites¹ mit Ketchup € 4,90

Rahmschnitzel^{1,3,7,9} vom Schwein mit Spätzle € 9,00

Paniertes Schnitzel^{1,3,7} vom Schwein mit Pommes € 9,00

APEROS UND BARGETRÄNKE

Bodensee-Secco ¹²	0,1l	€ 3,60
Bodensee-Secco ¹²	0,75l	€ 25,00
Bodensee-Secco ¹² mit Holunderblütensirup ..	0,1l	€ 3,80
Hugo ¹²	0,2l	€ 6,00
Lillet Wild Berry ¹²	0,2l	€ 6,00
Aperol Spritz ¹²	0,2l	€ 6,00
Weißwein-Schorle ¹²	0,25l	€ 4,00

BIER VOM FASS

Post-Bier		
auch als Radler	0,5l	€ 3,90
.....	0,3l	€ 3,10

Post-Hefeweizen

auch als Cola-Weizen oder Russ	0,5l	€ 3,90
.....	0,3l	€ 3,10

FLASCHENBIERE

Post-Bier alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Post-Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Post-Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siebers Wasser <i>medium oder still</i>	0,7l	€ 4,50
.....	0,33l	€ 3,00
Siebers <i>Zitronen-Limonade, Cubana Cola-Mix, Cuba-Cola, Apfelschorle naturtrüb, Holder-Blüte, Johannisbeerschorle, Mango-Maracuja</i>	0,33l	€ 3,50
Cola Zero	0,33l	€ 3,50
Leitungswasser	0,5l	€ 2,00
.....	0,25l	€ 1,00

» In 160 Metern Tiefe entspringt den Allgäuer Bergen das natürliche Mineralwasser der Siebers Quelle. Heute so frisch wie am ersten Tag sprudelt die Siebers Quelle nun schon seit dem Jahre 1428. Das Quell- und Wasserschutzgebiet liegt nur rund drei Kilometer entfernt von uns im Ortsteil Siebers bei Weiler im Allgäu.

EDELBRÄNDE

Haselnuss, Honig-Williams-Birne, Allgäuer Heu-Schnaps

aus der Allgäu-Brennerei in Sulzberg bei Kempten	2 cl	€ 3,80
.....	4 cl	€ 7,50

Bei einer größeren Tischrunde erlauben wir uns, eine Gesamtrechnung zu stellen. Sollten Sie eine separate Rechnung benötigen, hinterlassen Sie uns Ihre Adresse, dann senden wir Ihnen gerne einen Bewirtungsbeleg zu.

WEISSWEIN

Collegium Württemberg Riesling ¹²		
COLLEGIUM WÜRTEMBERG	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Cleebronner Sankt M Grauburgunder ¹²		
WEINGÄRTNER CLEEBRONN	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Kremser Sandgrube Grüner Veltiner ¹²		
WINZER KREMS EG	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Danie de Wet Südafrika Sauvignon Blanc ¹²		
.....	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Vier Jahreszeiten Morio Muskat QbA ¹²		
VIER JAHRESZEITEN WINZER EG	0,25l	€ 4,50
.....	1,00l	€ 17,50

ROTWEIN

Alde Gott Spätburgunder Rot Einblick ¹²		
ALDE GOTT WINZER EG	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Accordato Merlot ¹²		
AMBRE S.R.L.	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Bodegas Primicia Rioja Tempranillo DOC ¹²		
BODEGAS PRIMICIA S.A.	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00
Ambre Primitivo Puglia ¹²		
AMBRE S.R.L.	0,25l	€ 4,50
.....	1,00l	€ 17,50

ROSÉ

Cleebronn Sagenhaft Rose ¹²		
WEINGÄRTNER CLEEBRONN	0,25l	€ 5,80
.....	0,75l	€ 17,00

DESSERT, EIS & KAFFEE

Espresso Affogato ^{3,7} mit einer Kugel Vanilleeis ...	€ 4,40
Apfel-Zimt-Küchle ^{1,3,7}	
im Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,20
kleiner	€ 7,20
Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere) ^{3,7} je Kugel ...	€ 1,80
Holunder oder Erdbeer-Sorbet je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 0,80

» Unsere Eis- und Sorbet-Kreationen kommen aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny der Gebrüder Soravia.

Espresso ¹⁵	€ 2,10
Doppelter Espresso ¹⁵	€ 3,50
Kaffee Crema ^{7,15}	€ 3,50
Cappuccino ^{7,15}	€ 4,00
Latte Macchiato ^{7,15}	€ 4,00
Heiße Schokolade ⁷ mit Milch	€ 4,00
Tasse Tee mit klassischem Teebeutel	
(Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	€ 3,00

WAS UNSER ZIRKUS UND UNSER WIRTSHAUS GEMEINSAM HABEN

Viele von Ihnen kennen uns vom Zirkus – speziell hier in der Region als Betreiber des **RAVENSBURGER WEIHNACHTSCIRCUS** und weniger als Betreiber einer Wirtschaft. Und doch liegt beides nah beieinander. Wirtshaus und Zirkus sind nämlich enge Verwandte. Beides sind Orte der Kultur und Orte der Freude. Beide Kulturformen sind gemacht, um für die Menschen da zu sein.

Seit wir das Anwesen im Winter 2019/2020 in der 4. Generation übernommen haben, ist viel passiert. Wir haben den ehemaligen Hof reaktiviert und bewirtschaften diesen wieder vollumfänglich. So wurde der ehemalige landwirtschaftliche Teil zum festen Quartier unseres Zirkusunternehmens und zur Heimat unserer edlen Zirkuspferde. Im weiteren Schritt haben wir nun den ehemaligen Gasthof „Adler“ zum Leben erweckt und daraus **ADLERS-Wirtschaft** gemacht. Künftig sollen hier von Mai bis November wieder Gäste empfangen und mit regionalen Speisen und einem kühlen Getränk verwöhnt werden.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und heißen Sie herzlich willkommen!**



BEI UNS AUF DEM HOF LEBEN UNSERE 16 ZIRKUSPFERDE
VERSCHIEDENSTER RASSEN. HIER TRAINIEREN WIR
TÄGLICH MIT DIESEN WUNDERVOLLEN GESCHÖPFEN
FÜR UNSERE AUFTRITTE IM WINTER.



Wichtigster Punkt zur Gesunderhaltung und geistigen Förderung unserer Pferde ist das tägliche Training nach den klassischen Grundsätzen der „alten Meister“.

In unserem Quartier stehen uns eine große klassische Manege sowie moderne Stallungen und rund 60.000 Quadratmeter Weiden zur Verfügung.



Sämtliche Wiesen werden unter strengen Naturschutzauflagen (bayerisches Vertragsnaturschutzprogramm – VNP) bewirtschaftet. Bewusst haben wir uns für eine naturchonende Bewirtschaftung entschieden und bieten somit gleichzeitig Lebensräume für Bienen, Schmetterlinge und weitere Insekten sowie heimische Blüten, Gräser und Kräuter.



Erleben Sie unsere berühmten Zirkuspferde beim täglichen Morgen-Training, besuchen Sie die edlen Hengste in ihren Stallungen und auf den Weiden. Termine finden Sie auf unserer Website unter: www.adlers-wirtschaft.de

DIE ADLERS- SONNTAGS- WIRTSCHAFT



Früher war der Sonntag **DER** Familientag und das schönste war, gemeinsam in einem guten Wirtshaus mit der gesamten Familie essen zu gehen. Genau diese Tradition wollen wir mit unserer Idee von **ADLERS Sonntags-Wirtschaft** wieder aufleben lassen. An ausgesuchten Sonntagen zwischen Mai und November werden zukünftig wechselnde Gast-Köche in unserer Küche für Sie zaubern. Von der Hausfrau aus der Region, die ihren Lieblingsbraten kocht, bis hin zur gehobenen Küche soll es zukünftig vielfältiges

aus verschiedenen Geschmacksrichtungen und Kulturen bei uns zu genießen geben. Jeder „Star-Gast“ hinter den Töpfen darf quasi seine Lieblingsgerichte für die Gäste kochen.

Im Moment suchen wir noch nach den ersten „kulinarischen „Gast-Artisten“. Zu gegebener Zeit werden wir die Termine auf unserer Website www.adlers-wirtschaft.de veröffentlichen.



MAGISCHE ZIRKUS- MOMENTE

2023 erhielt Elmar Kretz und seine Familie mit ihren Pferdedressuren gleich fünf Sonderpreise beim internationalen Circus-Festival von Italien.

Ein sehr emotionaler und stolzer Moment.



ELMAR KRETZ 17. RAVENSBURGER WEIHNACHTS CIRCUS



**14. Dez. 2024
bis 6. Jan. 2025**

Freigelände
Oberschwabenhalle

**JETZT TICKETS
SICHERN:**

www.winter-circus.de