



ELMAR KRETZ

ADLERS

BODENSTÄNDIG · SPÜRBAR · EINFACH GUT

DIESES HEFT DÜRFEN
SIE GERNE MITNEHMEN

DAS WIRTSHAUS - 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**“.



TRADITION IN Vierter Generation

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.

1864

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.

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

1980

2001

Elmar Kretz entscheidet sich seinem Herzen zu folgen und zum Zirkus zu gehen.

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

2004

Lehrreiche Jahre in Deutschland, Österreich und Frankreich folgen.

2007

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

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

2020

2024

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

APEROS UND BARGETRÄNKE

Prosecco ¹²	0,1 l	4,00
Prosecco ¹²	0,75 l	27,50
Prosecco ¹² mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,20
Hugo ¹²	0,25 l	6,60
Lillet Wild Berry ¹²	0,25 l	6,60
Aperol Spritz ¹²	0,25 l	6,60
Weißwein-Schorle ¹²	0,25 l	4,50

BIER VOM FASS

Post-Bier auch als Radler	0,5 l	4,20
.....	0,25 l	3,40
Post-Hefeweizen auch als Cola-Weizen oder Russ	0,5 l	4,20
.....	0,3 l	3,40

FLASCHENBIERE

Post-Bier alkoholfrei	0,5 l	4,20
Post-Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
Post-Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Siebers Wasser	0,7 l	4,90
prickelnd oder still	0,33 l	3,30
Siebers Zitronen-Limonade, Cuba-Cola, Cubana Cola-Mix, Mango-Maracuja Apfelschorle naturtrüb, Holder-Blüte, Johannisbeerschorle	0,33 l	3,80

EDELBRÄNDE

Je nach Jahreszeit: Haselnuss, Honig-Williams-Birne, Heu-Schnaps etc. aus der Allgäu-Brennerei in Sulzberg bei Kempten	2 cl	4,20
.....	4 cl	8,30

WEISSWEIN

Collegium Württemberg Riesling ¹² COLLEGIUM WÜRTTEMBERG Cleebronner Sankt M Grauburgunder ¹² WEINGÄRTNER CLEEBRONN Kremser Sandgrube Grüner Veltiner ¹² WINZER KREMS EG Danie de Wet Südafrika Sauvignon Blanc ¹² Vier Jahreszeiten Morio Muskat QbA ¹² VIER JAHRESZEITEN WINZER EG	0,125 l	3,80
.....	0,25 l	7,20
.....	0,75 l	21,00

ROTWEIN

Alde Gott Spätburgunder Rot Einblick ¹² ALDE GOTT WINZER EG Accordato Merlot ¹² AMBRE S.R.L. Bodegas Primicia Rioja Tempranillo DOC ¹² BODEGAS PRIMICIA S.A. Ambre Primitivo Puglia ¹² AMBRE S.R.L.	0,125 l	3,80
.....	0,25 l	7,20
.....	0,75 l	21,00

ROSÉ

Cleebronn Sagenhaft Rose ¹² WEINGÄRTNER CLEEBRONN	0,125 l	3,80
.....	0,25 l	7,20
.....	0,75 l	21,00

DESSERT, EIS & KAFFEE

Espresso Affogato ^{3,7} mit einer Kugel Vanilleeis		4,90
Apfel-Zimt-Küchle ^{1,3,7} im Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Sahne		10,90
Vanilleeis ^{3,7} je Kugel		2,40
Portion Sahne ⁷		0,90
Espresso ¹⁵		2,30
Kaffee Crema ^{7,15}		3,90
Cappuccino ^{7,15}		3,90
Tasse Tee mit klassischem Teebeutel (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)		3,30

SALATE
UND BROTZEITEN

Beilagen-Salat ^{3, 7, 10}
Dressing nach Wahl* **6,00**

Große Salatschüssel ^{1, 3, 7, 10}
Dressing nach Wahl* mit
Brot **11,40**
Roastbeaf und Brot **20,70**
Bergkäse gebacken und Brot **18,40**

*** DRESSING ZUR WAHL**
French-Dressing ^{3, 10} **oder**
Balsamico-Dressing ^{6, 10}

Schweizer Wurstsalat ^{1, 7, 10}
mit Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke
und Brot **10,90**

Wurstsalat ^{1, 10}
mit Zwiebeln, Essiggurke und Brot **9,90**

Zum Wurstsalat dazu:
Portion Bratkartoffel **5,00**

FÜR KINDER

Portion Spätzle ^{1, 3, 9} mit Rahmsoße **5,30**
Portion Pommes frites ¹ mit Ketchup **5,30**
Rahmschnitzel ^{1, 3, 7, 9}
vom Schwein mit Spätzle **10,80**
Paniertes Schnitzel ^{1, 3, 7}
vom Schwein mit Pommes **10,80**

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

ADLERS
SCHMANKERL

Original Allgäuer Zwiebelrostbraten ^{1, 9}
vom Roastbeef, mit Bratensoße,
Beilage nach Wahl* **29,50**

Rumpsteak ^{1, 9}
vom Roastbeef, mit Bratensoße,
Beilage nach Wahl* **29,50**

Jägerschnitzel ^{1, 7, 9}
vom Schweinerücken, mit Champignon-
Rahmsoße, Beilage nach Wahl* **17,90**

Rahmschnitzel ^{1, 7, 9}
vom Schweinerücken, mit Rahmsoße,
Beilage nach Wahl* **17,90**

Paniertes Schnitzel ^{1, 3, 7}
vom Schweinerücken, in Butterschmalz
gebacken, Beilage nach Wahl* **17,90**

Bei uns können Sie gerne auch
mit EC oder Kreditkarte bezahlen!

Äpler-Schnitzel ^{1, 3, 7, 9}
vom Schweinerücken, in Bergkäse und Ei paniert,
mit Bratensoße, Beilage nach Wahl* **18,90**

Cordon-Bleu ^{1, 3, 7}
vom Schweinerücken, in Butterschmalz
gebacken, Beilage nach Wahl* **21,50**

Auf Wunsch extra dazu:
Champignon-Rahmsoße ^{1, 7, 9} **2,50**
Rahmsoße ^{1, 7, 9} **2,50**
Bratensoße ^{1, 7, 9} **2,50**

Quinoa-Erbсен-Bratlinge ¹ (Vegan)
Beilage nach Wahl* **17,90**

Original Allgäuer Kässpätzle ^{1, 3}
(Vegetarisch) mit Röstzwiebeln **13,20**

*** BEILAGEN ZUR WAHL**
Pommes frites ^{1, 3},
Bratkartoffel **oder**
Beilagen-Salat ^{3, 7, 10}

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 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 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 naturschonende 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



ELMAR KRETZ ADLERS VARIÉTÉ

STAR-
ARTISTEN
UND
GOURMET-
MENÜ

MÄRZ 2026

JETZT
TICKETS
SICHERN!



WWW.ADLERS-WIRTSCHAFT.DE



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 18. RAVENSBURGER WEIHNACHTS CIRCUS

13. Dez. 2025 bis 11. Jan. 2026

Freigelände Oberschwabenhalle



www.winter-circus.de