



Gasthof Adler

ZIEMETSHAUSEN

HOTEL

CATERING

BIERGARTEN

RESTAURANT

2026



zum Mitnehmen

Grüß Gott im Gasthof Adler

Willkommen im Herzen der bayerischen Wirtshauskultur, eingebettet in die warme Atmosphäre unseres Landhotels, wo Herzblut, Schwung und liebevolle Menschen zusammenkommen, um dich rundum glücklich zu machen. Seit 1928 und bereits in der 4. Generation pflegen wir stolz unsere Traditionen, aber wir sind weit entfernt von Verstaubtheit.

Unsere Leidenschaft gilt unseren Gästen, der Gastronomie und einer frischen, lässigen Küche in einer lockeren Atmosphäre. Bei uns erlebst du immer wieder spannende Veranstaltungen für Jung und Alt, denn bei uns ist für jeden etwas dabei.

Mit unserer zentralen Lage in Süddeutschland sind wir der ideale Ausgangspunkt für deine Ausflüge, Radtouren und Urlaubsaktivitäten. Unsere Küche zaubert für dich nur das Beste, wir setzen auf frische regionale Zutaten, und das schmeckt man in jedem Bissen.





Das Hotel

Entspanne im schwäbischen Barockwinkel

Willkommen in unserem kleinen familiengeführten Hotel!

Du hast die Wahl zwischen gemütlichen Komfort- und Standardzimmern. Mit insgesamt 13 Nichtraucherzimmern (fünf Einzel- und acht Doppelzimmer) bieten wir dir eine familiäre Atmosphäre. Unser Landhotel im schwäbischen Barockwinkel ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Unternehmungen. Gerne kannst du dein Zimmer direkt hier buchen, indem du ganz einfach mit deinem Handy den QR-Code scannst.



Das Restaurant

Erlebe bayerisch-schwäbische Wirtshauskultur

Lass dich von unserer bayerisch-schwäbischen Küche mit modernen Raffinessen begeistern. Unser Küchenchef Jan Hiller ist international erfahren und überrascht unsere Gäste immer wieder mit neuen Interpretationen traditioneller Gerichte. Unser Haus wurde daher schon mehrfach in Wettbewerben ausgezeichnet. In unseren gemütlichen Wirtsstuben oder im Biergarten wirst du dich einfach wohlfühlen. Regelmäßig wechselnde Saisonkarten und zahlreiche Themenabende erwarten dich im Laufe eines Jahres.

Einfach mit dem Handy den QR-Code scannen



Tagungen

Fast wie eine kleine Auszeit

TAGUNGEN UND SEMINARE IN ENTSPANNTEM AMBIENTE

Auch wenn wir kein klassisches Tagungs-, Seminar- oder Konferenzhotel sind, bieten wir eine viel persönlichere und individuellere Atmosphäre. Das zumindest sagen unsere Gäste, die sowohl die Ruhe des Barockwinkels als auch unsere freundlichen Mitarbeiter und das köstliche Essen schätzen. Unsere Dorfwirtschaft befindet sich nur 25 km von Augsburg und 35 km von Ulm entfernt. Verbindet das Angenehme mit dem Nützlichen – wir würden uns freuen, dich und dein Unternehmen bei uns begrüßen zu dürfen.



Feiern im Gasthof Adler

Für jeden Anlass die richtige Räumlichkeit

Vier verschiedene Räumlichkeiten für 15 bis 80 Personen und ein Biergarten mit 90 Sitzplätzen.



Unsere Inklusivleistungen

Bei uns fallen keine Extrakosten an, selbst wenn eure Feier mal länger dauert. Wir übernehmen die Erstellung von Sitzplänen und bieten Beratung sowie Ideen für individuelle Absprachen. Zudem stellen wir Buffetequipment, Tischwäsche, Gläser und Geschirr bereit. Übernachtungsmöglichkeiten sind ebenfalls vorhanden.

Für zusätzliche Dienstleistungen wie Floristen, Fotografen, Konditoren und Musik haben wir unabhängige Adressen parat. Es gibt keine Sperrstunde, jedoch sollte es im Biergarten nach 22 Uhr etwas ruhiger zugehen. Wir bieten außerdem W-Lan, Strom, Heizung, Wasser, Parkplätze, Beamer und TV. Unsere Servicemitarbeiter sind super nett und charmant – sie stehen dir gerne zur Verfügung.

1 Pfund Pork Rib

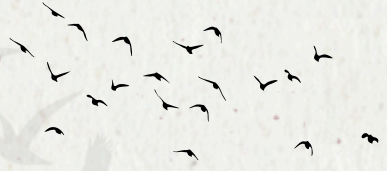


JEDEN **DONNERSTAG**

MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES & BBQ-BIER-DIP



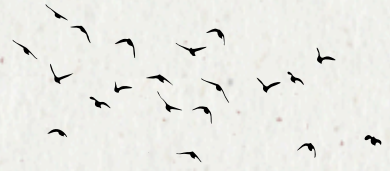
TRAUT EUCH JETZT



Lasst das Smartphone weg und entdeckt spannende Gespräche

In unserer heutigen Zeit wird der Griff zum Smartphone immer selbstverständlicher. Diese kleinen Geräte ermöglichen es uns, ständig in Verbindung zu bleiben, doch sie verändern auch, wie wir miteinander kommunizieren. Ob wir es merken oder nicht, unsere Gespräche werden kürzer, unsere Aufmerksamkeit schwindet, und oft verlieren wir den Blick für die Menschen, die direkt vor uns sitzen. Doch wir können wieder bewusster miteinander sprechen – es braucht nur etwas Mut und Interesse. Um die Gespräche am Tisch lebendig zu halten, möchten wir euch ein paar Fragen mit auf den Weg geben, die ganz ohne Bildschirm für spannende Unterhaltung sorgen. Es funktioniert mit allen: Kinder, Eltern, Partnern, Freunde usw.





Hier kommen die Fragen

1. Was war das Mutigste, das du in den letzten Jahren getan hast?
2. Welcher große Traum begleitet dich ins Jahr 2026 – und was brauchst du, um ihn endlich anzugehen?
3. Welche Begegnung oder Erfahrung hat dich in letzter Zeit dauerhaft geprägt?
4. Welche Gewohnheit möchtest du bewusst verändern oder loslassen?
5. Welche zwei Menschen haben dein Denken oder Handeln im letzten Jahr besonders beeinflusst?
6. Welches Kompliment hat dich zuletzt wirklich berührt – und warum?
7. Was macht gute Gespräche und deine Gesprächspartner für dich wertvoll?

Und jetzt dürfen alle Gedanken lesen und beim Gegenüber raten!

1. Welches Reiseziel steht ganz oben auf deiner „Das passiert jetzt wirklich“-Liste?
2. Was ist aktuell dein absolutes Lieblingsgericht?

Gefällt dir, was du liest? Dann lass uns doch ein kurzes Feedback auf Google da und versüße uns den Tag...



SCHWOBA



SCHNITZEL FREITAG

... weil a Wirtshausbesuch soll sich jeder leisten können!

JEDES NACH WAHL SCHNITZELGERICHT

A photograph of a meal featuring a large, golden-brown fried schnitzel on a white plate, garnished with a fresh green herb and a dollop of white sauce. Beside it is a bowl of golden french fries and another bowl of spaetzle (egg noodles).

NUR 14€

JANUAR BIS APRIL

NUR SOLANGE VERFÜGBAR, NICHT KOMBINIERBAR MIT ANDEREN AKTIONEN.

Dankbar für Profis,

die wirklich rechnen können!

Seit über vier Jahren vertrauen wir auf die Steuerkanzlei Schmid – und dieses Vertrauen zahlt sich jeden Tag aus. Die Betreuung ist fachlich erstklassig, persönlich nah und zu jeder Zeit verlässlich. Selbst in komplexen oder herausfordernden Situationen werden wir souverän begleitet, Missverständnisse werden früh gelöst und „der Wind aus den Segeln genommen“. Der Satz, der uns dabei immer wieder begegnet und uns Sicherheit gibt: „Wir kriegen das hin.“

Vielen Dank an das gesamte Team der Kanzlei Schmid für die professionelle und partnerschaftliche Zusammenarbeit.



STEUERKANZLEI
SCHMID

KOMPLETTE STEUERLICHE, BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE
UND RECHTLICHE BERATUNG

**DR. BENJAMIN
SCHMID**

Steuerberater
Diplom-Kaufmann Univ.
Diplom-Betriebswirt (FH)

**CONSTANTIN
SCHMID**

Steuerberater
Diplom-Kaufmann Univ.
Diplom-Betriebswirt (FH)
Landwirtschaftliche
Buchstelle

**JOSEF
SCHMID**

Steuerberater
Vereidigter Buchprüfer
Rechtsbeistand RAK
Landwirtschaftliche
Buchstelle

Memminger Straße 12 · 87772 Pfaffenhausen
Telefon 08265/594 · Telefax 08265/593

E-Mail: info@SteuerkanzleiSchmid.de · Internet: www.SteuerkanzleiSchmid.de

Die Ausbildung

In diesen Berufen bilden wir aus:

- Fachkraft Restaurant und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Fachkraft Küche (m/w/d) 2-jährige Ausbildung
- Fachkraft Gastronomie (m/w/d) 2-jährige Ausbildung

Bewirb dich noch heute und werde der Superstar, den sogar das Universum bewundert! Denn wer weiß, vielleicht ist das der Tag, an dem du deinen inneren Superhelden entdeckst - mit Cape oder Kochschürze! **info@adler-ziemetshausen.de**



Was machen wir anders ?



*Wir bilden aus und
jammern nicht!*



Unsere Azubis stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir erkennen und fördern ihre Stärken, anstatt uns auf ihre Schwächen zu konzentrieren. Jeder Einzelne wird dort abgeholt, wo er sich gerade befindet. Wir nehmen uns Zeit zum Zuhören und nehmen Sorgen, Ängste und Probleme ernst. Unsere Mission ist es, jedem dabei zu helfen, sein volles Potenzial zu entfalten. Wir investieren kontinuierlich in unsere Führungskompetenzen, um unseren Azubis die bestmögliche Unterstützung zu bieten. Am Ende des Tages schließen wir gemeinsam, unabhängig von Erfolgen oder Misserfolgen ab. Bei uns herrscht ein offenes Klima, in dem konstruktive Kritik willkommen ist und gegenseitige Wertschätzung und Respekt oberste Priorität haben.



WERTE,



Früchte Jork

Ihr Lebensmittelgroßhandel aus Isny im Allgäu

die für uns zählen und die wir leben.



Ihr inhabergeführter
Lebensmittelgroßhändler
aus dem Allgäu -
zuverlässig, fair, transparent
und nah am Kunden.

Dank Vollsortiment bekommen
Sie alles aus einer Hand.



Wir schätzen unsere attraktive
Urlandsregion und sind uns
unserer Verantwortung
hinsichtlich sozialer,
ökologischer und ökonomischer
Nachhaltigkeit bewußt
und stehen dafür ein!

Wir leben Regionalität.
Soweit es die Produkt-
bedingungen erlauben,
beziehen wir unsere Waren
von regionalen Lieferanten.

FLEISCH • FISCH • OBST & GEMÜSE • FEINKOST • MOLKEREIPRODUKTE • BACKWAREN • TIEFKÜHLKOST

UNSERE AZUBIS – UNSERE ZUKUNFT

Warum wir so stolz sind, junge Menschen auf ihrem Weg zu begleiten.

Unsere Auszubildenden sind ein zentraler Teil unseres Hauses. Sie bringen frische Energie, Mut, Begeisterung und eine unvoreingenommene Neugier mit, die unseren Alltag bereichert. Und sie erinnern uns jeden Tag daran, warum die Gastronomie eine so lebendige und besondere Branche ist. In kaum einem anderen Berufsfeld lernen junge Menschen so schnell, Verantwortung zu übernehmen, im Team zu funktionieren und mit den unterschiedlichsten Menschen umzugehen.

Natürlich ist die Gastronomie herausfordernd – aber genau darin liegt ihre Stärke. Jeder Tag ist anders, jede Situation bringt neue Erfahrungen, und jeder Dienst bietet Chancen, über sich hinauszuwachsen. Wir sehen, wie unsere Azubis mit der Zeit sicherer werden, wie sie mutiger Entscheidungen treffen, wie sie lernen, Stress zu meistern und wie sie verstehen, dass Fehler kein Rückschritt sind, sondern ein natürlicher Teil des Lernprozesses.

In einer Zeit, in der oft negativ gesprochen wird, in der viel kritisiert und schnell gejammt wird, erleben wir bei unseren Azubis das Gegenteil: echte Lust am Machen, Freude an Begegnungen, Interesse am Handwerk und spürbare Bereitschaft, Verantwortung zu tragen. Diese Haltung beeindruckt uns, und sie macht uns stolz.

Unser Ziel ist es, jungen Menschen eine Umgebung zu bieten, in der sie sich entwickeln können – fachlich wie persönlich. Wir wollen ihnen zeigen, wie viele Wege und Möglichkeiten die Gastronomie eröffnet, und dass dieser Beruf nicht nur ein Job ist, sondern auch eine Lebensschule. Unsere Azubis sind unsere Zukunft – und wir sind dankbar, sie auf ihrem Weg begleiten zu dürfen.



Urig Aufspiel'n



beim Wirtle

„Urig Aufspiel'n beim Wirtle
– mit Musi & Gsang“



20. MÄRZ
+
13. NOV.

A gmäatlicher Abend im
Adler – mit handg'machter
Musik, guter Brotzeit &
echter Wirtshausstimmung

AB 18 UHR

Gasthof Adler
ZIEMETSHAUSEN



Reservierung 08284 / 997940
info@adler-ziemetshausen.de

Ihre **IT** ist unser Tagesgericht

Nur sicher serviert!

Bei uns gibt's keine halbgaren
Lösungen:

IT-Security von esko-systems –
frisch zubereitet, zuverlässig
geschützt und garantiert ohne
Nebenwirkungen.

Instagram



esko-systems GmbH

Ortsstraße 45
89359 Kötz
08284 99690 – 0



PRÄVENTIONS-
PARTNER
2025

CYBER-
SICHERHEIT

Unterstützung der Bundesregierung
im Rahmen des IT-Sicherheitsgesetzes

PÖLIZEI
DEIN PARTNER

American Cheesecake



ohne Backen, für 4 Personen

Zutaten

Boden

- 100 g Butterkekse
- 50 g geschmolzene Butter
- 1/2 Abrieb von der Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

für die Creme

- 270 g Frischkäse
- 130 g Schlagsahne
- 40 g Zucker
- ½ Stck. Mark von der Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Prise Salz

Topping

- 100 g Mangopüree
- 1 Blatt Gelatine
- 2 El Ahornsirup



American Cheesecake

ohne Backen, für 4 Personen



Zubereitung

Boden vorbereiten

- Butterkekse fein zerbröseln
- Mit der geschmolzenen Butter und den restlichen Zutaten mischen
- In 4 kleine Formen od. Gläser verteilen, fest andrücken
- Kaltstellen

Creme anrühren

- Gelatine im kalten Wasser einweichen
- Frischkäse, Zucker, Vanille, Salz glatt rühren
- Gelatine in etwas warmen Orangenlikör auflösen
- Masse mit der Gelatine angleichen
- Halbgeschlagene Sahne unterheben und alles abfüllen

Spiegel-Topping

- Gelatine im kalten Wasser auflösen
- Etwas Fruchtピューree vorsichtige erwärmen
- Sirup und Gelatine unterheben
- Die flüssige Masse auf den Cheesecake gießen

Guten Appetit Jan Heller



Mössle

PARTNER DER GASTRONOMIE

Wir sind ein mittelständischer Lebensmittelgroßhandel mit über 100 Mitarbeitern und beliefern im Umkreis von ca. 150 km Hotellerie, Gastronomie, Metzgereien, Streetfood- und Freizeitpositionen. Unsere Philosophie basiert auf allerhöchstem Qualitätsanspruch für jedes unserer Produkte, so wie erstklassiger Preis-Leistung und der maximalen Flexibilität im Serviceangebot.

Als modernes, erfolgreiches Unternehmen mit dem speziellen Know-How im Nahrungsmittelbereich reagieren wir äußerst flexibel auf neueste Food- und Ernährungstrends.

In allen Fragen rund um Gastronomie werden Sie von unserem qualifizierten Team fachkundig beraten und betreut.



Musikantenfreundliches Wirtshaus

Echte Musi. Echte Wirtshauskultur. Echte Leidenschaft.

„Im Gasthof Adler leben wir eine Tradition weiter, die uns am Herzen liegt: Musik und Wirtshaus gehören zusammen. Wenn handgemachte Klänge den Raum erfüllen und Gäste miteinander ins Reden oder Mitschunkeln kommen, entsteht genau das, was ein gutes Wirtshaus ausmacht — echte Begegnung, echte Stimmung, echtes Leben.

Für uns ist klar: Musik ist ein Gewinn für alle. Für Musiker, die bei uns einen offenen, wertschätzenden Ort finden. Für Gäste, die unverfälschte Wirtshauskultur erleben. Und für uns Wirtsleute, die diese Tradition nicht nur bewahren, sondern mit Freude weitertragen.

Seit über fünf Jahren veranstalten wir unseren Musiksommer, bei dem verschiedene Bands an den Freitagen über den ganzen Sommer verteilt live aufspielen. Das hat sich zu einem unserer beliebtesten Formate entwickelt — lebendig, offen, unkompliziert, genau so wie wir es mögen.

Ab 2026 erweitern wir unser Musikprogramm um zwei feste Jahreszeiten-Termine: **„Urig Aufspiel’n beim Wirtle – mit Musi & Gsang“**

Ein gmiatlicher Abend im Adler mit handg’machter Musik, guter Brotzeit und echter Wirtshausstimmung. Frühling und Herbst bekommen damit ihr eigenes musikalisches Zuhause.

Mit der offiziellen Auszeichnung zum „Musikantenfreundlichen Wirtshaus“ wurde dieser Weg bestätigt. Für uns ist es jedoch mehr als ein Schild an der Tür — es ist ein Versprechen: Dass Musik im Adler immer ihren Platz hat. Und dass diese Tradition bei uns weiterlebt — mit jedem Ton, jedem Abend, jedem gemeinsamen Moment.



USTERSBACHER BRAUEREI
ERHÄLT ERNEUT IN BERLIN
DEN BUNDESEHRENPREIS.



Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



ZIEMETSHAUSEN
GASTHOF ADLER FAM. HILLER

Servus Lisa,
ein herzliches Hallo aus Ziemetshausen.
Hier im Adler haben wir die perfekte
Unterkunft für unsere Radl-Ausflüge
in die Westlichen Wälder. Und abends
lassen wir uns dann von den Hillers
und ihrem Team verwöhnen - mit
feinen Spezialitäten aus der Küche
und einem kühlen Ustersbacher!
Nächstes Jahr bist Du mit am Start!

Luci
Andi
Vanessa
Babsi

Wir trinken auf Dein
Wohl ein Ustersbacher!

Für unsere Lisa
mit den besten Wünschen
für eine baldige Genesung



UNSER ZENDO – EIN RAUM FÜR RUHE, KRAFT & KLARHEIT

Warum wir im Adler einen Raum schaffen, der einfach gut tut.

Die Welt um uns herum wird schneller, voller und lauter. Jeder Tag bringt neue Reize, neue Informationen und neue Erwartungen mit sich.

Gleichzeitig wird es für viele Menschen immer schwieriger, echte Momente des Innehaltens zu finden. Wir im Adler haben in den vergangenen Jahren immer deutlicher gespürt, wie groß der Wunsch nach mehr innerer Ruhe geworden ist – nicht, weil Gäste es direkt einforderten, sondern weil wir merkten, wie sehr diese Zeiten allen guttun würden: unseren Mitarbeitenden, unseren Freunden, unserer Gemeinschaft.

Aus dieser Beobachtung heraus entstand die Entscheidung, auf unserem Dachboden ein Zendo zu schaffen: einen Raum für Meditation, Yoga, Atemübungen und bewusste Stille. Ein geschützter Ort, an dem man nicht funktionieren muss, an dem kein Leistungsdruck herrscht und an dem die Außenwelt für einen Moment leiser wird.

Für uns bedeutet Gastfreundschaft, Menschen nicht nur kulinarisch zu verwöhnen, sondern ihnen auch etwas mitzugeben, das Stabilität, Ruhe und Kraft schenkt. Unser Zendo soll genau das ermöglichen: Ankommen, Durchatmen, Zentrieren. Ein Ort, an dem man wieder Zugang zu sich selbst findet und die eigene Mitte spüren kann.

Wir sehen diesen Raum als kleinen, aber wichtigen Beitrag zu mehr Achtsamkeit und Menschlichkeit im Alltag. Ein Platz, der bewusst langsamer ist – für alle, die bei uns ein- und ausgehen.



*DER
EINFACHSTE
CATERINGSERVICE
IM
LANDKREIS*

Baukasten Catering

AUS ZIEMETSHAUSEN

Noch einfacher geht es nicht mehr!

1. Suche deine Speisen online aus
2. Trage deinen Wunschtermin ein
3. Bekomme dein Catering



www.catering.adler-ziemetshausen.de

Baukasten Catering

BESTELLE NUR, WAS DU WIRKLICH BRAUCHST



Bestelle, was
du brauchst,
auch wenn es nur
Spätzle sind!

ganz einfach

2026 MUSIK SOMMER

ab
18 Uhr *freier Eintritt*

Böhmischer Alptraum

26. Juni, Fr.

The Sonic Passengers

3. Juli, Fr.

Eventduo Moments +

17. Juli, Fr.

NEW

Andreas Gratzmann | **Stand up Comedy**

Musikverein Aretsried

19. Juli, So.

Trioldys

24. Juli, Fr.

NEW

"The Grimmettis"

26. Juli, So.

Andere Feierwehrkapell'n

mit Böhmischen Herzklopfen

31. Juli, Fr.

Dorfmusik

7. Aug., Fr.

Jubilate

14. Aug., Fr.

Gasthof Adler

ZIEMETSHAUSEN



☎ 08284 / 997940 ✉ info@adler-ziemetshausen.de

SCHON PROBIERT?

Obstbrand des Jahres 2024



LANTENHAMMER

Destillerie seit 1928

Meistprämierte Destillerie mit über
100 ausgezeichneten Destillaten



ROTE WILLIAMS BRAND
unfiltriert 42 % vol.



@LANTENHAMMER_DESTILLERIE
www.lantenhammer.de

R I E G E L E T R A D I T I O N S B I E R E



**...schönes Leben hier
im Gasthof Adler!**

www.riegele.de

...SCHÖNES LEBEN HIER!



SAVE THE DATE

Weinverkostung mit Magevin - 17.04.2026

Entdeckt internationale Spitzenweine gemeinsam mit Martin Geh von Magevin. Wir verkosten ausgewählte Tropfen aus aller Welt – begleitet von spannenden Geschichten, Insiderwissen und besonderen Genussmomenten.

Tasting mit der Destillerie Lantenhammer- 23.10.2026

Taucht mit Robert Wehle von der vielfach ausgezeichneten Brennerei Lantenhammer in die Welt außergewöhnlicher Edelbrände ein – von charakterstarken Bränden bis hin zu besonderen Likören, begleitet von spannenden Einblicken in die Kunst des Destillierens.

Genießt dazu unsere Planche Gourmande mit feinen Käsen, deftigen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Antipasti, frischem Brot & kleinen warmen Häppchen – perfekt abgestimmt auf die jeweilige Verkostung. **Preis pro Person: 37 €**
inkl. aller Weine bzw. Brände, Wasser & Foodbegleitung.

MEHRWERTSTEUERSENKUNG – EIN WICHTIGES SIGNAL

Warum dieser Schritt für Gastronomie, Region und Gäste so wichtig ist.

Die Mehrwertsteuersenkung im Januar war für die Gastronomie weit mehr als eine rein finanzielle Entscheidung – sie war ein dringend notwendiges Signal der Entlastung. Nach Jahren voller Unsicherheiten, enorm gestiegener Kosten und wirtschaftlicher Herausforderungen bringt dieser Schritt endlich wieder Stabilität und eine Grundlage, auf der sich verlässlich planen lässt. Für viele Betriebe bedeutet das nicht Luxus, sondern schlicht die Möglichkeit, nachhaltig weiterzuarbeiten.

Für uns im Adler heißt das: Wir können wieder verstärkt in heimische Betriebe investieren, regionale Produzenten unterstützen und Projekte angehen, die lange aufgeschoben werden mussten. Modernisierungen, Qualitätsverbesserungen und Instandhaltungen werden wieder realistisch. Gleichzeitig bleibt unser wichtigstes Ziel bestehen – dass Essen gehen für viele Menschen weiterhin erschwinglich bleibt. Gute Gastronomie soll kein Luxus, sondern Bestandteil des Alltags sein.

Natürlich geben wir einen Teil dieser Entlastung an unsere Gäste zurück. Doch es wäre unrealistisch, die vollen 12 % weiterzugeben, denn die Kosten in allen Bereichen steigen weiter: Mindestlohn, Energie, Lebensmittelpreise, Löhne allgemein, Versicherungen, Steuern und Abgaben – all das belastet die Branche enorm. Sollte dieser Trend anhalten, lässt sich eine moderate Preisanpassung langfristig nicht ausschließen. Wir begegnen dem mit größter Verantwortung und so transparent wie möglich.

Gastronomie ist mehr als ein Ort zum Essen: Sie ist sozialer Treffpunkt, kultureller Raum und ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Die Mehrwertsteuersenkung gibt uns Luft zum Atmen – und hilft uns, auch in Zukunft Qualität, Fairness und echte Gastfreundschaft zu sichern.



***DIE WELT TOBT, DER FLUSS FLIESST. WER DEM
LÄRM FOLGT, VERLIERT SICH. WER DEM
WASSER LAUSCHT, FINDET ZURÜCK – ZU
GESUNDHEIT, ZEIT, LIEBE UND DEM, WAS
WIRKLICH ZÄHLT.***

Mühlenbach-Ziemetshausen

META-STUDIE & SMARTPHONE-GENERATION

Achtsamkeit statt Dauerfeuer – warum wir alle bewusster leben dürfen.

Aktuelle wissenschaftliche Untersuchungen zeigen deutlich, wie stark ständige Smartphone-Nutzung die mentale Gesundheit beeinflusst. Mehrere Meta-Analysen und Gesundheitsberichte belegen, dass übermäßige Bildschirmzeit und Social-Media-Druck mit Symptomen wie Stress, Schlafproblemen, Depressionen, Angstzuständen und einem geschwächten Selbstwertgefühl verbunden sind. Besonders betroffen sind Jugendliche, bei denen bereits rund elf Prozent Anzeichen einer problematischen Nutzung zeigen – Tendenz stark steigend. Online-Vergleiche, permanente Erreichbarkeit und das Gefühl, immer „performen“ zu müssen, führen zunehmend zu einem Zustand, den Experten heute schon Online-Burnout nennen.

Wir erleben das auch bei jungen Menschen im Alltag: Wer ständig am Handy ist, wirkt unruhiger, abgelenkter und oft innerlich überfordert. Doch sobald das Smartphone weggelegt wird, verändert sich etwas sichtbar. Gespräche werden tiefer, der Blick wird klarer, die Atmung ruhiger und das Miteinander echter. Man spürt förmlich, wie viel Energie frei wird, wenn der Kopf nicht permanent im Reizfeuer der digitalen Welt steht. Studien bestätigen: Schon kurze Phasen ohne digitale Medien senken Stresslevel, verbessern die Stimmung und erhöhen die Konzentrationsfähigkeit. Digital Detox steigert das Wohlbefinden messbar – und lässt Menschen wieder präsenter werden.

Deshalb möchten wir im Adler ein bewusstes Gegengewicht schaffen: Räume und Momente, in denen Offline-Sein nicht als Verzicht gesehen wird, sondern als Gewinn. Ein Ort, an dem echte Begegnung zählt, an dem man sich selbst spürt und an dem Ruhe wieder Wert bekommt.

Denn am Ende zählt nicht, wie wir online erscheinen – sondern wie wir uns im echten Leben fühlen.

WIR SUCHEN DICH

DEINE AUSBILDUNG

- Koch
- Fachkraft Restaurant und Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft Gastronomie

Sende deinen Lebenslauf an:
info@adler-ziemetshausen.de

Mitarbeiter Benefits

- flexible Arbeitszeit direkt auf dich zugeschnitten
- übertarifliche Bezahlung
- kostenlose Verpflegung
- Prämiensystem
- Karrieremöglichkeiten auch abteilungsübergreifend
- Mitarbeiter Benefits (Ausflüge, Teamevents, Feiern, Fortbildung & Seminare)
- E-Bike Leasing
- Mitarbeiterrabatte bei über 1000 Unternehmen
- Sonderkonditionen im Restaurant
- übertarifliche Urlaubstage
- fixe Betriebsferien
- Sportangebote
- Arbeitgeber mit Familienanschluss
- „WIR“ - Gefühl
- 100 % Loyalität
- Unterstützung bei der Wohnungssuche



NOVEMBER GUTSCHEIN AKTION.



ZAHL 85 €
BEKOMME 100 €

Gültig nur im November. Kein Onlineverkauf. Nicht am selben Tag einlösbar.
Maximal 2 Gutscheine pro Tisch/Rechnung einlösbar. Nicht kombinierbar mit
anderen Aktionen oder Rabatten.

Gasthof Adler
ZIEMETSHAUSEN

Hotel
Restaurant
Catering
Biergarten



IMPRESSUM

Gasthof Adler | *Katrin & Jan Hiller*

Oett. - Wallerstein -Str. 19 | 86473 Ziemetshausen

TELEFON +49 (0) 8284 9979 40

MAIL info@adler-ziemetshausen.de

WEB www.adler-ziemetshausen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG, DONNERSTAG & FREITAG

15 bis 23 Uhr

SAMSTAGS, SONNTAGS UND FEIERTAGS

11 bis 14 Uhr und 17 bis 23 Uhr



warme Küche

11 bis 13.30 Uhr und 17 bis 20.30 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

(es kann durch schwankende und saisonale Geschäftsbedingungen zu veränderte Schließ- und Öffnungszeiten kommen)

Wir empfehlen immer telefonisch zu reservieren.

Bildnachweis

Fotograf Hannes Schlech

Inhaber Jan Hiller

Fotograf Tobias Atzkern

Print

13. Auflage

6.000 Stück

01/ 2026

Visitenkarte QR



Social Media



/adlerziemetshausen



/adlerziemetshausen



zum Mitnehmen

