Herzlich Willkommen

LANDHOTEL
ZurBretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN

In unserer Speisekarte bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot frischer Produkte aus der traditionellen, neu entdeckten Küche. Auf der Empfehlungskarte können Sie aus einem wechselnden saisonalen Speiseangebot wählen. Wir legen Wert auf regionale Zutaten bei der Zubereitung unserer Speisen und kennen unsere Lieferanten schon seit vielen Jahren.
In unserem neu gestalteten Weinhof genießen Sie gemütliche Stunden an warmen Sommerabenden.
Unsere 19 Hotelzimmer bieten Ihnen, ob auf Geschäftsreise oder zum Wochenendbesuch, einen Komfort auf 3-Sterne-Niveau in ruhiger Lage. Boxspringbetten, große Bäder mit Fußbodenheizung, 40 Zoll-LED-TV und High-Speed-Internet überzeugen in unseren neuen Superiorzimmern.
2 Mietapartments mit getrenntem Wohn-, Schlafbereich können tage-, wochen- oder monatsweise angemietet werden.

- Aktuelle Tages- sowie Wochenzeitungen liegen für Sie bereit
- Haben Sie Ihre Brille vergessen? Wir helfen Ihnen gerne mit einer Lesebrille aus
- Für Familien- und Firmenfeiern übernehmen wir gerne Ihre Bewirtung
- Wir stellen Ihnen gerne einen Gutschein zum Verschenken aus
- Alle Speisen bereiten wir Ihnen auch gerne zum Mitnehmen zu
- Für die Kinder haben wir eine Spielecke mit allerlei Spielsachen eingerichtet

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu können!

Familie Metzler und Ihr Team
vom Landhotel ‚Zur Bretzel‘

Wir liefern Ihnen individuelle Buffets.
... sprechen Sie uns gerne an.

Besuchen Sie uns im Internet
www.landhotel-bretzel.de

Vorneweg was Leckeres

Die Traditionelle 5,–
Rinderkraftbrühe mit unseren beliebten handgedrehten Mark- & Leberklößchen

Hessisches Suppenduo trifft Hausmacher Wurstspezialitäten 5,50
Apfelweinsuppe mit gebratener Leberwurst
& Kartoffelcremesuppe mit hausgeräucherter Paprikawurst

hmm... **Etwas zum Schnabulieren** p.P. 7,–
kleine Leckereien von der Hand in den Mund

Erbsen-Kokosmilchsuppe 6,–
mit Minzpesto und Sesam

NEU **Handkäs neu entdeckt** 7,–
Handkäs-Walnuß-Tatar mit Apfelweinrosinen
Im Schinkenmantel gebratener Handkäs mit fruchtigem Chutney

Bretzel Klassiker

Bretzelvesperplatte 9,–
Hausmacher Wurst, Räucherschinken, Handkäs und Paprikawurst kl. Portion 7,50

Zweierlei Hackbraten 11,–
mit Pfannenzwiebeln und Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und Krautsalat

Geschmorte Schweinebäckchen in Pflaumen-Meerrettichsoße 14,–
Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln

Auf Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in einer separat erhältlichen Speisekarte hin.

Vegetarisch

Knödeltrio an Feigenbutter 11,–
knackige Nüsse und Röstzwiebeln dazu bunter Gartensalat

Buntes Grillgemüse mit handgedrehten Grünkern-Chia-Frikadellen 12,50
Basilikum-Pesto und Ziegenkäse-Crumble

vegan

Curry von Kichererbsen und bunten Linsen mit gerösteten Nüssen 12,–
Gedämpftem Dinkel und süß-sauren Kürbiswürfeln

In Kräuterbutter geschwenkte Steinpilze, Kirschtomaten und Schupfnudeln 12,–
mit gehobeltem Bergkäse und gebräuntem Kerne-Mix

Buntes aus dem Garten

Bretzel's Haussalat 11,50
bunte Blattsalate an Apfel-Mohn-Dressing
mit hausgeräuchertem Wildschinken, Schafskäse und Kürbiskernrösti
oder Hähnchenbrust im Kokosknuspermantel und Wasabi-Crème fraîche

Großer gemischter Salatteller 11,–
Knusprige Tomaten, Gemüsesäckchen, Kerne-Mix und Ziegenkäse

Zu allen Salattellern reichen wir einen gemischten Brotkorb.

Auf Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in einer separat erhältlichen Speisekarte hin.

Unsere Hauptspeisen

lecker

Zweierlei Gegrilltes vom Kalbsrücken und der Schweinelende 18,50
Kräuterpesto, Grillgemüse und gebratene Süßkartoffel

NEU

Rinderschmorbraten mit Johannisbeere-Senf-Soße 16,–
Sesamkarotten und handgedrehte Knödel

Bretzels Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln 19,50
und hausgemachter Limettenpfefferbutter
Bunter Gartensalat und frittierte Kartoffelnocken

Hessisch Cordon Bleu 14,50
mit Handkäs, Pfannenzwiebeln und Räucherschinken gefüllt
bunter Gartensalat und Pommes frites

Eppelwoi Hinkelche 15,50
In Apfelwein geschmortes Odenwälder Landhähnchen,
Blattsalate an Apfel-Mohn-Dressing und gedämpfter Dinkel

Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße 16,–
Essigzwetschgen und Rote-Beete Knödel oder Schwenkkartoffeln

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken 17,50
bunter Gartensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Kleinere sowie größere Portionen bereiten wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

Auf Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in einer separat erhältlichen Speisekarte hin.

Zwergenküche

Schweineschnitzel mit Pommes frites	5,50
Spätzle oder Knödel mit Karottengemüse	4,50
Knusper-Hähnchensteak mit Pommes frites	5,50
Minihackbraten mit Pommes frites	5,50

Desserts

Zweierlei Crème Brûlée von heimischen Früchten	6,–
hmm... **Himbeergelüste** Himbeersorbet an Himbeer-Grießschnitte mit Minzpesto und Himbeer-Schoko-Brownie	7,–
Karamellisierte Banane mit Cashew-Sauerrahm und Chocolate Chips Eis Meersalz-Karamel und knuspriger Ananas	7,50
Lauwarmer Nougatknödel mit angeschmolzenem Vanilleeis und Mohnstreusel	6,50
Mövenpick Eis in Knusperhülle Vanilleeis im Knusper-Schoko-Chili-Mantel und Schokoladeneis im Cornflakes-Gojibeeren-Mantel auf Naturjoghurt	6,–
Pikantes Mövenpick Vanilleeis mit Kürbiskern- und Chili-Öl	5,–
Zwergeneis für unsere kleinsten Gäste	4,–

Fragen Sie nach weiteren Eis-Leckereien.

Auf Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in einer separat erhältlichen Speisekarte hin.

Tradition neu entdecken

„Da mein Urgroßvater von Beruf Bäcker war, stammt aus dieser Zeit auch der Name unserer Gaststätte ‚Zur Bretzel'."

Helmut Metzler

Mein Urgroßvater Peter Johann Seltzer III. erhielt die urkundlich bewiesene Schankerlaubnis im Jahre 1859. Da er von Beruf Bäcker war, stammt aus dieser Zeit auch der Name unserer Gaststätte „Zur Bretzel".

1958 übernahm mein Vater Heinrich Metzler, genannt "Bäckerheiner", von seinen Eltern die Gaststätte. Er und seine Frau Hedwig machten die „Bretzel" bis ins Jahr 1984 über die Grenzen Langstadts hinaus bekannt. Außer zum Stammtisch kamen nun auch öfter Gäste in die „Bretzel" um ihren Hunger und Durst zu stillen. In den 60er Jahren fingen sie mit dem Ausrichten von Familienfeierlichkeiten an.

1981 baute ich, Helmut Metzler, mit meiner Frau Irmgard auf dem Anwesen der Gaststätte unsere ersten 5 Gästezimmer in der ehemaligen Scheune. 1984 übernahmen wir die neu renovierte Gaststätte. Wir erweiterten unser Speiseangebot, was sich schnell herumsprach. Viele Stammgäste aus nah und fern kehren gerne bei uns ein.

1987 kauften wir das Nachbargrundstück und erweiterten 1991 unser Hotel um weitere 12 moderne Gästezimmer. Die Gäste unseres Hotels, von denen viele schon seit Jahren immer wieder zu uns kommen, genießen die ruhige Lage genauso wie die gesellige Atmosphäre abends in der Gastwirtschaft.

2012 begann die Übergabe an die nächste Generation der Familie. Die Modernisierung der Fremdenzimmer war der erste Schritt, dem dann die Umgestaltung der Gasträume 2013 folgte. Unser Sohn Tobias ist jetzt hauptverantwortlich für die Geschäfte des Hauses. Selbstverständlich unterstützen wir – samt Eva und Jens – unseren Tobias in allen Belangen, um den Erfolg des Hauses fortzusetzen. Getreu dem Motto: „Tradition neu entdecken"

werden Sie in unserem Restaurant viele altherkömmliche Dinge erleben, aber Sie können auch sehr viel Neues entdecken, auf der Speisekarte, bei den Getränken und in den Räumlichkeiten.

2018 geht die Wandlung weiter. Im ehemaligen Saal entstanden 3 weitere großzügige Hotelzimmer sowie ein Mietapartment mit Schlaf- und Wohn-/Esszimmer. Wir bieten Ihnen nun 19 Hotelzimmer sowie 2 Mietapartments für bis zu 49 Personen. Alle unsere Zimmer erfüllen den Komfort eines 3-Sterne Hotels – die Superior-Zimmer sind ergänzt mit exklusiver Zusatzausstattung.

Geniessen Sie die Zeit in unserem Haus und machen Sie sich schöne Stunden.

LANDHOTEL
ZurBretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN

Aus unserem Weinkeller

St. Laurent Rose 2015er Duttweiler Kreuzberg — 0,75 l — 14,50

QbA trocken, Weingut Rösch, Pfalz

Der St. Laurent Rose ist feinherb und edelfruchtig im Geschmack.
Er duftet nach Erdbeeren und einem Hauch von Kirsche.
Idealer Sommer- und Terrassenwein.

Weißer Burgunder 2017er Umstädter Stachelberg — 0,75 l — 18,–

QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel, Hessische Bergstraße

Schönes Burgunder Bukett von hellem Honig, Kiwi und Holunderblüten.
Im Geschmack brillant, klar, reintönig mit Aromen von Kiwi und grünem Apfel. Anhaltender Abgang mit tragender Säure.

Josef Spreitzer Riesling 2016er — 0,75 l — 17,50

QbA, trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau

Es ist ein wunderbarer Riesling mit perfekter Balance. Verspieltes Bukett nach Weinbergpfirsich, Birne und Grapefruit sowie Limone, sehr elegant mit reintöniger Frucht ergänzt durch einen Hauch Mineralität.

Markus Schneider Blackprint 2017er — 0,75 l — 29,–

QbA trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Der optimale Erntezeitpunkt der sehr unterschiedlichen Rebsorten ist die größte Herausforderung hierbei.

St. Laurent großes Holz 2015er — 0,75 l — 23,–

QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz

Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, Funkelndes, dunkles Rubinrot, duftige, an rote Waldbeeren erinnernde Frucht, der perfekte Begleiter von Wildspezialitäten.

Heilbronner Stiftsberg Trollinger alte Reben 2015er — 0,75 l — 19,–

QbA, trocken, Weingut Albrecht Kiessling

Dieser spezielle Trollinger ist von über 40 Jahre alten Reben gekeltert. Die alten Rebstöcke geben nur noch einen kleinen Ertrag. Die Trauben sind deshalb umso süßer und enthalten intensivere Aromen und mehr Mineralität.

Blaufränkisch feinherb 2017er — 0,75 l — 17,–

QbA, feinherb, Winzer vom Weinsberger Tal

Ein Wein von guten Freunden mit eigenem Weinberg. Seine Charakteristik ist rubinrot, pikant mit Duft nach Brombeeren und Waldbeerren, leicht würzig und pfeffrig. Im Gaumen Aromen von Pflaumen und Wacholder.

Weißwein

Sauvignon Blanc 2018er	0,1 l	3,–
Kabinett trocken, Odenwälder Winzergenossenschaft, hessische Bergstraße	0,2 l	5,70
Die Trendrebsorte spiegelt seine Aromenvielfalt wieder. Fruchtige Noten bis hin zu leichten vegetabilen Aromen laden zum Relaxen ein. Essensempfehlung: Helles Fleisch und kräftige Speisen.		
Josef Spreitzer Riesling 2017er	0,1 l	2,70
QbA trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau	0,2 l	5,10
Es ist ein wunderbarer Riesling mit perfekter Balance. Verspieltes Bukett nach Weinbergpfirsich, Birne und Grapefruit sowie Limone, sehr elegant mit reintöniger Frucht ergänzt durch einen Hauch Mineralität.		
Grauer Burgunder 2018er	0,1 l	3,–
Umstädter Steingerück	0,2 l	5,70
Kabinett trocken, Weingut Brücke-Ohl, Hessische Bergstraße		
Dieser Wein zeichnet sich durch eine feine aromatische Säure aus. Der ausdrucksvolle Burgunder hat eine schöne Frucht mit eleganter Pfirsichnote.		
Cuvee Mariage 2018er	0,1 l	2,90
von Chardonnay & Weißburgunder	0,2 l	5,50
QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz		
Brillant scheinende zartgelbe Reflexe im Glas – Fruchtiger Duft nach weißen Äpfeln, gepaart mit saftig erfrischend, elegantem Spiel.		
Schoppenwein	0,2 l	3,80
halbtrocken		
Umstädter Müller-Thurgau		
Weinschorle	0,2 l	2,80
halbtrocken		
Rieslingschorle	0,2 l	3,–
trocken		
Weinspritzer	0,4 l	4,–

Rotwein

Umstädter Herrenberg Regent 2016er

0,1 l 3,20
0,2 l 6,20

QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel, Hessische Bergstraße

Blaurote, intensive Farbe, aromatisches Bukett von schwarzer Süßkirsche, Vanille und Waldfrüchten mit leichten Röstnoten. Im Geschmack dominieren Waldfrüchte und Vanille begleitet von weichen Tanninen. Im Abgang ist der Wein samtig, weich und warm. Passend zu Lamm, Wild oder Rinderbraten.

Primitivo di Manduria 2015er

0,1 l 3,20
0,2 l 6,20

DOC trocken, Mandus PietraPura

Edler Rotwein mit großartiger Struktur und intensiver roter Farbe, sowie Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und zarten Noten von Kakao und Vanille, perfekt für Fleisch und Wildgerichte.

Markus Schneider Ursprung 2017er

0,1 l 3,10
0,2 l 6,–

QbA, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cuvee aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser
Aus verschiedenen Rebparzellen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand, stammen die Trauben für den Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden

Merlot „Rafale“ 2017er

0,1 l 2,50
0,2 l 4,70

IGP d’Oc trocken, Weingut Roussillon, Frankreich

In der Nase offenbart sich dieser Wein fruchtbetont und erinnert an den Duft von Himbeeren und Cassis. Idealer Begleiter von kraftvollen Gerichten, Schmorgerichten, Wildgerichten mit reduzierter Soße- oder einfach zu Gegrilltem.

Schoppenwein

0,2 l 3,80

halbtrocken
Pfalz Rotwein Cuvee

Weißherbst

Dornfelder Weißherbst 2015er

0,1 l 2,50

Wachenheimer Mandelgarten

0,2 l 4,50

QbA halbtrocken, Wachtenburger Winzer, Pfalz

Biere

Vom Fass

Gezapft wird seit über 150 Jahren das Bier unserer Stadt. Erleben Sie die Biere der Privatbrauerei Michelsbräu sowie ihres Mutterbetriebes, der Brauerei Arnsteiner.

Michelsbräu Pilsener	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,20
Michelsbräu Export	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,20
Radler, Cola-Bier	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,20
Arnsteiner Hefeweizen hell	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,20
Russ, Cola-Weizen, Holunderweizen	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,20

Spezialausschank

Sommer: Michels Märzen	0,3 l	2,20
Winter: Herzog der Schwarze Export	0,3 l	2,20

Flaschenbiere

Maisel‘s Kristallweizen	0,5 l	3,–
Schlappeseppel naturtrübes Kellerbier	0,5 l	3,–
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	2,20
	0,5 l	3,–
Schlappeseppel alkoholfreies Pils	0,3 l	2,20

Apfelwein

Dölp Apfelwein naturtrüb Das hessische Grundgetränk pur, sauer oder süß	0,25 l 0,5 l 1 l Bembel	1,80 3,– 5,40
Spritzig **Apfelwein rosé oder Cidre**	0,33 l	2,20

Sekt & Aperitif

Winzersekt Riesling trocken Vinum Autmundis, Odenwälder Winzergenossenschaft	0,75 l	22,90
Villa Sandi Spumante Il Brut Blanc de Blanc	0,1 l 0,7 l	3,20 17,90
Aperol Spritz		5,20
Hugo		5,20
Lillet Berry oder Vive		5,60

Fragen Sie nach unseren saisonalen Empfehlungen

Cocktails

Mojito Rum, Limette, Minze, Rohrzucker – erfrischend und lecker	6,20
Monkey 47 oder Hendricks Tonic Erstklassiger Gin, Tonic Water[10], Salatgurke	7,80
Frucht-Rum-Mix Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine[2]	6,20
alkoholfrei **Fresh Garden** Maracujasaft, Limette, Minze, Rohrzucker	4,80
alkoholfrei **Apfel-Johann-Mix** spritziger Früchtemix mit Holunder	4,80

Alkoholfreies

Unsere Säfte stammen aus der Kelterei Dölp in Brensbach.

Saft pur Apfelsaft natürtrüb, Orangensaft Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l 0,4 l	2,– 3,40
Saftschorle Apfelsaft natürtrüb, Orangensaft Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l 0,4 l	1,80 3,–
Bretzel Holunderlimonade	0,3 l	2,70
spritziger Himbeertraum	0,3 l	2,70
Rhabarber-Tonic[10] Mix bitter-süße Verführung	0,3 l	3,50
Coca Cola[2,11], Fanta[2], Mezzo Mix[2,11], Sprite	0,2 l 0,4 l	1,80 3,–
Coke Zero[2,11]	0,33 l	2,20
NEU **Lemonaid Bio-Ingwer-Limonade[2,11]**	0,33 l	2,80
Thomas Henry Bitter Lemon[10] oder Tonic Water[10]	0,2 l	2,–
BIO **AILAIKE handmade Iced Tea** Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango, 100% natürliche Zutaten, zuckerfrei	0,33 l	2,60
Elisabethenquelle Wasser medium	0,25 l 0,75 l	1,80 4,70
Elisabethenquelle Wasser still	0,25 l	1,80
Rossbacher Wasser spritzig	0,75 l	3,50
Rossbacher Wasser naturell	0,75 l	4,70

Heiße Getränke

Cafe Crème[11]	2,–
Espresso[11]	2,–
Doppelter Espresso[11]	3,30
Espresso macchiato[11]	2,30
Cappuccino[11]	2,30
Latte macchiato[11]	2,50
Eilles Premium Tee verschiedene Sorten	2,20
Tasse Schoki mit Sahne	2,40
Heißer Apfelwein	2,20
Glühwein	3,–

Hochprozentiges

Unsere Hausschnäpse aus der Brennerei Dölp in Brensbach

Jagdtropfen Obstler	2 cl	1,80
Otzberg Magenbitter	2 cl	2,20
Baileys	2 cl	1,80
Linie Aquavit	2 cl	2,20
Malteser Aquavit	2 cl	2,–
Pircher Williams Birne	2 cl	2,30
Ramazotti auf Eis	2 cl	2,30
Pfirsichlikör	2 cl	1,80
Mirabellenwasser Alde Gott	2 cl	2,30
Smirnoff Vodka	2 cl	2,–
Smirnoff Vodka als Longdrink [2,10]	4 cl	4,–
Jacky-Cola[2,11]	4 cl	4,–

Edle Tropfen, ein Hochgenuss für die Geschmacksnerven

Genehmigen Sie sich einen Blick auf unsere Präsentationsfläche.

Single Malt	2 cl	5,50
Grappa	2 cl	3,20
Fassbind Schweizer Edelbrand Pflaume, Apfel und mehr	2 cl	4,70
Dirkers Haselnussbrand und andere Edelbrände	2 cl	3,60
Obstbrände	2 cl	3,20

Bei uns wird jede Familienfeier ein Genuss.

... verbringen Sie eine wunderschöne Feier bei uns im Hause mit einem 3-, 4- oder 5-Gänge-Menü, Buffets oder à la carte, genau so, wie Sie es sich wünschen.

Wir liefern Ihnen individuelle Buffets.

... Fingerfood, Barbecue, LIVE-Cooking, warme oder kalte Köstlichkeiten – von der Bretzel direkt zu Ihnen.
Sie planen eine Veranstaltung, sprechen Sie uns an ...

Wir empfehlen unsere Hausmacher Wurst & Marmeladen/Gelees

Dose oder Glas 200 g

z.B. Presskopf, Grobe Bauernwurst, Blutwurst, Leberwurst oder unsere Spezialität Sülze im Glas

sowie diverse hausgem. Marmeladen und Gelees

Zusatzstoffe

Folgende Zusatzstoffe befinden sich in unseren Speisen und Getränken:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
13 geschwärzt

LANDHOTEL

ZurBretzel

TRADITION
NEU ENTDECKEN

Bürgermeisterstraße 2
64832 Babenhausen/Langstadt
Telefon: (06073) 87742
www.landhotel-bretzel.de

102019