

Herzlich Willkommen



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	4,90€
Rinderkraftbrühe mit unseren beliebten handgedrehten Mark- & Leberklößchen		
	Hessisches Suppenduo trifft Hausmacher Wurstspezialitäten	5,60€
Apfelweinsuppe mit gebratener Leberwurst & Kartoffelcremesuppe mit hausgeräucherter Paprikawurst		
	Etwas zum Schnabulieren	p.P. 7,20€
kleine Leckereien von der Hand in den Mund		
	Süßkartoffel-Ingwer-Suppe	6,20€
mit gebratener Rote Beete		
	Handkäs neu entdeckt	6,80€
Crème Brûlée mit Röstzwiebeln Im Schinkenmantel gebratener Handkäs mit fruchtigem Chutney		

Bretzel Klassiker

	Bretzelvesperplatte	8,80€
Hausmacher Wurst, Räucherschinken, Handkäs und Paprikawurst		kl. Portion 7,20€
	Zweierlei Hackbraten	10,90€
mit Pfannenzwiebeln und Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und Krautsalat		
	Gulasch vom heimischen Wild	14,50€
Apfelrotkohl und gebackene Semmelknödel		

Vegetarisch

Knödeltrio an Salbeibutter 9,70€
mit Parmesanspänen dazu bunter Gartensalat

**Buntes Grillgemüse mit
handgedrehten Grünkern-Chia-Frikadellen** 12,60€
Basilikum-Pesto und Ziegenkäse-Crumble

vegan

Rotes Thai-Curry von bunten Linsen 11,80€
mit knackigen Nüssen, Basmatireis und süß-sauren Kürbissen

Variation von Rote-Beete 11,90€
Rote-Beete Knödel an Meerrettichsoße
mit gebratenen Talern von Rote-Beete 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 10,60€
Knusprige Tomaten, Gemüsesäckchen, Kerne-Mix und Ziegenkäse

Zu allen Salattellern reichen wir einen gemischten Brotkorb.

Unsere Hauptspeisen

NEU

Zweierlei Gegrilltes vom Kalbsrücken und der Schweinelende

Kräuterpesto, Grillgemüse und Süßkartoffelsticks

17,80€

Rinderschmorbraten mit Apfelwein-Pflaumen-Schokoladensoße

Sesamkarotten und handgedrehte Knödel

15,80€

lecker

Bretzels Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln

und hausgemachter Tomatenbutter

Bunter Gartensalat und frittierte Kartoffelnocken

18,90€

Hessisch Cordon Bleu

mit Handkäs, Pfannenzwiebeln und Räucherschinken gefüllt

bunter Gartensalat und Pommes frites

13,80€

Eppelwoi Hinkelche

In Apfelwein geschmortes Odenwälder Landhähnchen,

Blattsalate an Himbeerdressing und Basmatireis

15,80€

Kalbstaufelspitz an Meerrettichsoße

Essigzwetschgen und Rote-Beete Knödel oder Schwenkkartoffeln

15,90€

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

bunter Gartensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren

16,50€

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	4,20€
Knusper-Hähnchensteak mit Pommes frites	5,50€
Minihackbraten mit Pommes frites	5,20€

Desserts

Zweierlei Crème Brûlée von heimischen Früchten	6,20€
Himbeergelüste Himbeersorbet an karamellierter Grießschnitte und Himbeer-Schoko-Brownie	6,70€
 Karamellierte Banane mit Mövenpick Choco-Coco und Chocolate Chips Eis Meersalz-Karamel und knuspriger Ananas	7,80€
Lauwarmer Nougatknödel mit angeschmolzenem Vanilleeis und Mohnstreusel	6,50€
Frozen Schokotraum Mövenpick Chocolate Chips, Creme Vanilla, Schokocrumble und Naturjoghurt	5,40€
Pikantes Mövenpick Vanilleeis mit Kürbiskern- und Chili-Öl	4,70€
Zwergeneis für unsere kleinsten Gäste	3,70€

Fragen Sie nach weiteren Eis-Leckereien.

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

Tradition neu entdecken

Mein Urgroßvater Peter Johann Seltzer III. erhielt die urkundlich bewiesene Schankerglaubnis 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

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

Helmut Metzler

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 entstehen 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.

Aus unserem Weinkeller

St. Laurent Rose 2015er 0,75 l 14,20€
Duttweiler Kreuzberg

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 2015er 0,75 l 17,60€
Umstädter Stachelberg

QbA, trocken, Winzer-genossenschaft 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 17,40€

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.

Zweigelt Neusiedlersee 2013er	0,75 l	29,60 €
DAC Reserva, trocken, Weingut Paul Rittsteuer, Burgenland		
Im kleinen Eichenfass ausgebaut. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschgenfrucht, dunkle Beeren klingen an, von feiner Kräutermwürze unterlegt. Stoffig, Brombeerkonfit, gut integrierte Tannine, schokoladiger Nachhall. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.		
St. Laurent großes Holz 2015er	0,75 l	22,90 €
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	18,80 €
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.		
Portillo Malbec 2016er	0,75 l	20,80 €
Qualitätswein, trocken, Bodegas Salentein, Argentinien		
Dieser reiche Malbec ist mit verlockenden Aromen von reifen schwarzen Früchten und Pflaumen infundiert. Samtig und weich am Gaumen mit reichhaltigen Fruchtaromen. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, scharfen Gerichten und Käse.		

Weißwein

Sauvignon Blanc 2017er 0,11 3,00€
Kabinett trocken, Odenwälder WinzerGenossenschaft, hessische Bergstraße 0,21 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 2016er 0,11 2,50€
QbA trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau 0,21 4,70€

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

Grauer Burgunder 2017er 0,11 3,00€
Umstädter Steingerück 0,21 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 2017er 0,11 2,90€
von Chardonnay & Weißburgunder 0,21 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 0,21 3,60€
halbtrocken
Umstädter Müller-Thurgau

Weinschorle 0,21 2,50€
halbtrocken

Rieslingschorle 0,21 2,80€
trocken

Weinspritzer 0,41 3,60€

Rotwein

Umstädter Herrenberg Regent 2014er	0,1l	3,20€
QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel, Hessische Bergstraße	0,2l	6,20€
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	0,1l	3,20€
DOC trocken, Mandus PietraPura	0,2l	6,20€
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.		
Spätburgunder Tradition 2016er	0,1l	2,60€
QbA trocken, Winzergenossenschaft Bischoffingen, Kaiserstuhl in Baden	0,2l	4,90€
Dichtes Kirschrot, ausdrucksvolles Bouquet nach süßen Kirschen, Beerenkompott und edlen Gewürzen, seidig und füllig mit anhaltendem fruchtigen Nachklang und exzellenter Frische.		
Merlot „Rafale“ 2017er	0,1l	2,50€
IGP d'Oc trocken, Weingut Roussillon, Frankreich	0,2l	4,70€
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	0,2l	3,40€
halbtrocken Pfalz Portugieser		

Weißherbst

Dornfelder Weißherbst 2015er	0,1l	2,20€
Wachenheimer Mandelgarten	0,2l	4,10€
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	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Michelsbräu Export	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Radler, Cola-Bier	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Arnsteiner Hefeweizen hell	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Russ, Cola-Weizen, Holunderweizen	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Spezialausschank		
Sommer: Michels Märzen	0,3l	2,20€
Winter: Herzog der Schwarze Export	0,3l	2,20€
Flaschenbiere		
Maisel's Kristallweizen	0,5l	3,00€
Schlappeseppel naturtrübes Kellerbier	0,5l	3,00€
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,3l	2,20€
	0,5l	3,00€
Schlappeseppel alkoholfreies Pils	0,3l	2,20€

Apfelwein

Dölp Apfelwein naturtrüb	0,25 l	1,80€
Das hessische Grundgetränk pur, sauer oder süß	0,5 l	3,00€
	1 l Bembel	5,40€

Spritzig

Apfelwein rosé oder Cidre	0,33 l	2,20€
----------------------------------	--------	-------

Sekt & Aperitif

Winzersekt Riesling trocken	0,7 l	22,90€
Vinum Autmundis, Odenwälder Winzergenossenschaft		

Villa Sandi Spumante	0,1 l	3,20€
Il Brut Blanc de Blanc	0,7 l	16,90€

Aperol Spritz		5,20€
----------------------	--	-------

Hugo		5,20€
-------------	--	-------

Lillet Berry oder Vive		5,60€
-------------------------------	--	-------

Fragen Sie nach unseren
saisonalen Empfehlungen

Cocktails

Mojito	6,20€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker – erfrischend und lecker	

Monkey 47 oder Hendricks Tonic	7,20€
Erstklassiger Gin, Tonic Water ¹⁰ , Salatgurke	

Frucht-Rum-Mix	6,20€
Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ²	

Fresh Garden	4,80€
Maracujasaft, Limette, Minze, Rohrzucker	

Apfel-Johann-Mix	4,80€
spritziger Früchtemix mit Holunder	

Alkoholfreies

Unsere Säfte stammen aus der Kelterei Dölp in Brensbach.

	Soft pur	0,2l	2,00€
	Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,4l	3,40€
	Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft		
	Saftschorle	0,2l	1,80€
	Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,4l	3,00€
	Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft		
	Bretzel Holunderlimonade	0,3l	2,70€
	spritziger Himbeertraum	0,3l	2,70€
	Rhabarber-Tonic¹⁰ Mix	0,3l	3,50€
	bitter-süße Verführung		
	Coca Cola^{2,11}, Fanta², Mezzo Mix^{2,11}, Sprite	0,2l	1,80€
		0,4l	3,00€
	Coke Zero^{2,11}	0,33l	2,20€
NEU	Anjola Bio-Ingwer-Limonade^{2,11}	0,33l	2,80€
	Thomas Henry Bitter Lemon¹⁰ oder Tonic Water¹⁰	0,2l	2,00€
BIO	AILAIKE handmade Iced Tea	0,33l	2,60€
	Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango, 100% natürliche Zutaten, zuckerfrei		
	Elisabethenquelle Wasser medium	0,25l	1,80€
		0,75l	4,70€
	Elisabethenquelle Wasser still	0,25l	1,80€
	Rosbacher Wasser spritzig	0,75l	3,50€
	Rosbacher Wasser naturell	0,75l	4,70€

Heiße Getränke

Cafe Crème ¹¹	2,00€
Espresso ¹¹	2,00€
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	3,00€

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	2,00€
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	2,00€
Smirnoff Vodka als Longdrink ^{2,10}	4 cl	4,00€
Jacky-Cola ^{2,11}	4 cl	4,00€

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
Zur Bretzel

TRADITION
NEU ENTDECKEN

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