



LANDHOTEL
Zur Bretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN



NACH TRADITIONELLEN
REZEPTEN SELBST
HERGESTELLT

REGIONAL: JA KLAR

Wir setzen auf Regionalität, und das in vielerlei Hinsicht. Neben den vielen Produkten, die wir selbst produzieren, achten wir bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Nachhaltigkeit, Nähe zum Betrieb und persönliche Verbindungen. Gemüse, Kartoffeln und Spargel frisch von heimischen Bauern sowie Schweine-, Geflügel- und Rindfleisch aus heimischer Zucht. Bierspezialitäten von zwei Brauereien aus dem Umkreis und Säfte sowie Apfelwein aus dem Odenwald trinken wir selbst sehr gerne.

Brot und Brötchen bringt uns der Bäcker jeden Morgen frisch und direkt. Unser eigener Räucherofen sorgt für leckeren Schinken, Speck und Hausmacher Wurst.



Weitere Neuigkeiten
und Informationen unter:
www.landhotel-bretzel.de



DIE 50 BESTEN

Donngasthäuser

IN HESSEN



2022

JANUAR

1. – 09. Betriebsferien
19. Schlachtfest
Der Senior hat wieder Wurst gemacht
26. Knödel Satt
Buffet rund um handgedrehte Knödel

FEBRUAR

2. Hackschlacht
Buffet mit allerlei Hack
6. – 20. Fangfrischer Skrei
Winterkabeljau, das Gold der Lofoten

MÄRZ

9. Schlachtfest
Traditionelle Hausmannskost
16. Hackschlacht
Buffet mit allerlei Hack
23. Knödel Satt
Buffet rund um handgedrehte Knödel
27. März – 10. April
Handkäs-Wochen
Variationen von Hessens Lieblingskäse

APRIL

17. – 24. Lamm
Spezialitäten zum Osterfest

MAI

01. – 15. Opa Heiner Kotelett
Vom Schwein mit saftigem Speckrand
01. Mai – 23. Juni
Langstädter Spargel
Frisch gestochen auf den Tisch
26. Gegrillte Schweinshaxe
Ein Festessen zum Vatertag

JUNI

16. – 19. Fronleichnam
Geschlossen
26. Juni – 10. Juli
Sommermatjes
Fangfrisch und sommerlich lecker

JULI

22. Juli – 07. August
Betriebsferien

AUGUST

21. August – 11. September
Frische Pfifferlinge
Leckeres auf der Empfehlungskarte

SEPTEMBER

11. – 15. Veggie Woche
Empfehlungen mal ohne Fleisch
18. September – 03. Oktober
Opa Heiner Kotelett
Vom Schwein mit saftigem Speckrand

OKTOBER

5. Schlachtfest
Der Senior hat wieder Wurst gemacht
9. – 23. Knusprige Ente
Frisch aus dem Ofen (Vorbestellung)
26. Schlachtfest
Traditionelle Hausmannskost

NOVEMBER

30. Schlachtfest
Der Senior hat wieder Wurst gemacht

NOVEMBER / DEZEMBER

Gans schön knusprig
Ganze Gans auf Vorbestellung

DEZEMBER

21. – 24. Geschlossen
Wir freuen uns aufs Christkind
25. – 26. Weihnachtsfeiertage
Tische frühzeitig reservieren

RESTAURANT- ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Do 16 – 24 Uhr
So 11 – 15 Uhr
Fr & Sa Ruhetag

Zusätzlich
November & Dezember:
Samstags 17 – 24 Uhr

Unser Hotel ist für Sie
7 Tage die Woche geöffnet.

Für Feierlichkeiten ab
25 Personen öffnen wir auch
freitags & samstags.