

Winterliche Speisekarte November & Dezember



LANDHOTEL
ZurBretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN

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. Frisches Gemüse, Kartoffeln und Spargel sowie Schweine-, Geflügel- und Rindfleisch aus heimischer Zucht.



EINE HAND VOLL HEIMAT
Salat und Gemüse aus Altheim

ORIGINAL HAUSGEMACHT

Geräuchertes, Marmelade und Sülze aus Langstadt



REGIONAL BESCHWIPST

Schnaps aus Schaaheim und Mömbriß



Mainz

Frankfurt
am Main

Aschaffenburg



Darmstadt



**OFENFRISCH AUF
DEN FRÜHSTÜCKSTISCH**
Backwaren aus Schaaheim

ERFRISCHEND NAH
Eistee aus Mainz



**HIER GACKERN DIE
HÜHNER IM GARTEN**
Geflügel und Eier aus Georgenhausen

**VOM FELD DIREKT
AUF DEN TELLER**

Schwein und Rind aus Lützelbach



**KÖNIGLICHES
GEMÜSE**
Spargel aus Langstadt

Mannheim



**PROST,
AUF UNS**
Saft aus Brensbach



**SEI LOKAL IM
EISREGAL**
Eis aus Reichelsheim



**EIN KÜHLES BLONDES AUS
DER NACHBARSCHAFT**
Bier aus Miltenberg



**PRICKELND
REGIONALER GENUSS**
Wein und Sekt aus Groß-Umstadt

**REGIONAL SCHIESSEN
UND GENIESSEN**
Wild aus dem Odenwald



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 Speisenangebot 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 mit einer Lesebrille aus.
- Für Familien- und Firmenfeiern übernehmen wir gerne Ihre Bewirtung.
- Wir stellen Ihnen einen Gutschein zum Verschenken aus.
- Alle Speisen bereiten wir Ihnen auch 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 zu begrüßen!

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

Gans – À la Carte

Vorneweg

Feldsalat an Himbeerdressing 9,–
mit Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen

Feldsalat trifft Gänsespezialitäten 13,–
Feldsalat mit gebratener Gänseleber / geräucherte Gänsebrust
und hausgemachtem Früchtechutney

Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule 39,–
an Cranberry-Ingwerreduktion, Apfelrotkohl und zweierlei Knödel

Geschmorte Gänsebrust 37,–
an eigener Soße mit karamellisierten Maronen
Speck-Birnen-Rosenkohl und Kürbiskernrösti

Gänseleber-Geschnetzeltes 22,–
in Apfelsoße mit handgedrehten Kürbisknödeln und Röstzwiebeln

Hinterher

Winterliches Tiramisu 10,–
Kirsche Spekulatius Karamel und
Odenwälder Eis „geröstete Mandel-Zimt“

Vorneweg:
Bauernbrot mit
hausgemachtem
Gänseschmalz

pro Portion 3,50

Unsere Weinempfehlung:
Black Print
Markus Schneider, Pfalz
QbA, trocken, Rotwein Cuvée

0,2 l	12,–
0,75 l	38,–

Auf Vorbestellung

Gans – Menü

250,–
für 4 Pers.

Gruß aus der Küche

hausgemachtes Gänseschmalz mit Bauernbrot

Jede weitere
Person 30,–

Feldsalat an Himbeerdressing

mit hausgeräucherter Gänsebrust und Walnüssen

Eine Gans mit Füllung nach Wunsch

A / Apfel-Brotcroutons

B / Hackfleisch

C / Kirsche-Ingwer-Süßbrot

dazu als Beilage

Zweierlei handgedrehte Knödel

Apfel-Rotkohl

Speck-Birnen-Rosenkohl

Maronen

Ganssoße und Cranberry-Ingwerreduktion

Winterliches Tiramisu

Kirsche Spekulatius Karamel

Espresso oder Verdauer

Ganze Gans

215,–
für 4 Pers.

Gruß aus der Küche

hausgemachtes Gänseschmalz mit Bauernbrot

Jede weitere
Person 20,–

Gans-Füllung nach Wunsch

A / Apfel-Brotcroutons

B / Hackfleisch

C / Kirsche-Ingwer-Süßbrot

dazu als Beilage

Zweierlei handgedrehte Knödel

Apfel-Rotkohl

Speck-Birnen-Rosenkohl

Maronen

Ganssoße und Cranberry-Ingwerreduktion

Vorneweg was Leckeres

Die Traditionelle

6,50

Rinderkraftbrühe mit unseren beliebten
handgedrehten Mark-, Leber- und Grünkernklößchen

Hokkaidokürbis Kokos-Suppe

7,50

gerösteten Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Rotkraut-Dattel-Birnen Salat

8,50

Ziegenkäse-Crumble, Mandelsplitter und Kürbis-Falafel

5 Mumbel

Etwas zum Schnabulieren

8,-

kleine Leckereien von der Hand in den Mund

Vegetarisch

Knödeltrio an Feigen-Salbeibutter

16,-

knackige Nüsse und Röstzwiebeln
winterliche Blattsalate

Grünkern-Chiafrikadelle mit Birnen-Spitzkohlgemüse

17,-

geröstete Nüsse und Cranberries

Bunte Blattsalate an Apfel-Mohn-Dressing

16,-

gebratene Steinpilze, Maronen und Cashew-Kernemix

Regional und Saisonal

Frishes Umstädter Brauhaus-Bier

Zu jeder Saison das passende Bier
Schmeckt alleine oder mit Freunden wie frisch gezapft

In der 1 l Bügelflasche

11,-

Unsere Hauptspeisen

Bretzels Rumpsteak Pfannenzwiebeln und Limetten-Pfeffer-Butter bunte Blattsalate an Apfel-Mohndressing und frittierte Kartoffelnocken	29,–
Schmorbraten vom Odenwälder Entrecôte mit Kirsch-Senfsaat-Soße Sesamkarotten und zweierlei handgedrehte Knödel	22,–
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzen Feldsalat an Himbeerdressing und Kürbiskernrösti	27,–
Geschmorte Schweinebäckchen in Pflaumen-Meerrettichsoße Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln	18,–
Niedertemperatur gegartes Kalbstafelspitz Rotwein-Zimt-Anis Soße Birnen-Spitzkohl und Kartoffelknödel	21,–
Zweierlei Hackbraten Pfannenzwiebeln, Dunkelbiersoße und Bratkartoffeln	14,–

Zwergenküche

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	8,–
Knödel, Spätzle oder Schupfnudeln mit Karottengemüse	6,–

Desserts

Zweierlei winterliches Crème brûlée	7,50
Karamellisierte Banane mit Erdnuss-Salzkaramell und Chocolate-Brownie-Eis	9,–
Meersalz-Karamell und Oreo-Crunch	
Pikantes Odenwälder Vanilleeis	6,–
Kürbiskern- und Chili-Öl	
Zwergeneis	5,–
für unsere kleinsten Gäste	
Leckeres Eis vom Hardthof aus dem Odenwald	p. Kugel 2,50
Gebrannte Mandel-Zimt, dunkle Schokolade, Vanille, Erdnuss-Salzkaramel, Himbeer-Minz-Sorbet	
Sahne	1,–

Tradition neu entdecken

Mein Ururgroßvater 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

„Da mein Ururgroßvater 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 alt-herkömmliche 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.

Aus unserem Weinkeller

Souvignier Gris 2024er

0,75 l

23,–

QbA, trocken, Weingut Eva Vollmer, Rheinhessen

Die Nase wird mit kräftigen gelben Aromen geflutet und verspricht Tiefgang.

Die Zunge freut sich auf nussige Aromen mit aufblitzender Quitte.

Peppig und gleichzeitig wohltuend cremig am Gaumen setzt jeder

Schluck ein großartiges Finale.

Josef Spreitzer Riesling 2021er

0,75 l

24,–

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.

Weißer Burgunder 2021er Umstädter Stachelberg

0,75 l

24,–

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.

Merlot „Rafale“ 2022er 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.	0,7 l	20,—
„Aus dem Herzen“ St. Laurent 2019er QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, funkelndes, dunkles Rubinrot, duftige, an rote Waldbeeren erinnernde Frucht, der perfekte Begleiter von Wildspezialitäten, im großen Holzfass gelagert.	0,75 l	26,—
Markus Schneider Blackprint 2021er 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.	0,75 l	38,—
Blaifränkisch feinherb 2017er QbA, feinherb, Winzer vom Weinsberger Tal Ein Wein von guten Freunden mit eigenem Weinberg. Seine Charakteristik ist rubinrot, pikant mit Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, leicht würzig und pfeffrig. Im Gaumen Aromen von Pflaumen und Wacholder.	0,75 l	22,—

Weißwein

Cuvée Mariage 2022er von Chardonnay und Weißburgunder

QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz

Brillant scheinende zartgelbe Reflexe im Glas – fruchtiger Duft
nach weißen Äpfeln, gepaart mit saftig erfrischend, elegantem Spiel.

0,1 l	4,–
0,2 l	7,–
0,75 l	23,–

Sauvignon Blanc 2021er

Kabinett trocken, Odenwälder Winzergenossenschaft,
Hessische Bergstraße

Die Trendrebsorte spiegelt seine Aromenvielfalt wieder. Fruchtige Noten
bis hin zu leichten vegetabilen Aromen laden zum Relaxen ein.
Essensempfehlung: Helles Fleisch und kräftige Speisen.

0,1 l	4,–
0,2 l	7,–
0,75 l	23,–

Grauer Burgunder 2022er Umstädter Steingerück

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.

0,1 l	4,50
0,2 l	7,50
0,75 l	24,–

Dr. Vollmers „volle Pule“ 2024er Riesling aus Bio-Trauben

QbA trocken, Weingut Eva Vollmer, Rheinhessen

pur oder als peppige Riesling-Schorle ein erfrischend ehrlich Genuss

0,1 l	4,–
0,2 l	7,–

Schoppenwein

halbtrocken

Umstädter Müller-Thurgau

0,2 l	5,–
-------	-----

Weinschorle

halbtrocken

0,2 l	4,–
-------	-----

Rieslingschorle

trocken

0,2 l	4,50
-------	------

Weinspritzer

0,4 l	5,50
-------	------

Rotwein

Markus Schneider Ursprung 2021er

QbA, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cuvée 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.

0,1 l 5,–

0,2 l 9,–

0,7 l 28,–

Primitivo di Manduria 2022er

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.

0,1 l 5,–

0,2 l 9,–

0,7 l 28,–

Umstädter Herrenberg Regent 2021er

QbA, trocken, Winzer-genossenschaft 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.

0,1 l 5,–

0,2 l 9,–

0,7 l 28,–

Rebriiter Cuvée 2022er

Cuvée Pinotin, Divico, Cabertin, trocken, Weingut Eva Vollmer, Rheinhessen

Ein besonderer Hingucker ist schon die stattliche purpurrote Farbe mit dem sagenhaft

violetten Schimmern. Im Geruch galoppieren Waldfrüchte und tiefgründige Würze um

die Wette. Gleich darauf bricht der Rebriiter eine Lanze für den Geschmack.

0,1 l 5,–

0,2 l 9,–

0,75 l 28,–

Schoppenwein

halbtrocken

Rotwein Cuvée, Weingut Hammel, Pfalz

0,2 l 6,–

Weißherbst

Stahlnagel Cuvée rosé 2022er

QbA trocken, Weingut Nagel, Franken

0,1 l 4,–

0,2 l 7,–

0,75 l 23,–

Dornfelder Weißherbst 2022er

Wachenheimer Mandelgarten

QbA halbtrocken, Wachtenburger Winzer, Pfalz

0,1 l 3,50

0,2 l 6,–



Biere

Darmstädter Braukunst trifft bayerische Bierspezialitäten. Neu ab 2022 zapfen wir die Biere der Brauerei Faust aus Miltenberg sowie des Darmstädter Braustübls.

Vom Fass

Braustübl naturtrübes Helles	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,-
Faust Pils	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,-
Faust Schwarzviertler dunkles Spezialbier	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,-
Faust Hefeweizen hell	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,-

Aus der Flasche

Faust Festbier	0,5 l	5,-
Braustübl Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,-
Braustübl Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
Braustübl Naturradler alkoholfrei	0,33 l	3,50
Schwabenbräu naturtrübes Helles alkoholfrei	0,33 l	3,50

NEU

Regional und Saisonal
**Frisches Umstädter
Brauhaus-Bier**

Zu jeder Saison das passende Bier
Schmeckt alleine oder mit Freunden wie frisch gezapft
In der 1 l Bügelflasche

11,-

Apfelwein

Dölp Apfelwein naturtrüb	0,25 l	3,–
Das hessische Grundgetränk pur, sauer oder süß	0,5 l	4,50
	1 l Bembel	8,–

spritzig

Apfelwein rosé oder Cidre	0,33 l	3,50
---------------------------	--------	------

Sekt und Aperitif

Winzersekt Riesling trocken	0,75 l	29,–
Vinum Autmundis, Odenwälder Winzergenossenschaft		

Provetto „Selezione Speciale“	0,1 l	4,50
Spumante Bianco Brut	0,7 l	24,–

Aperol Spritz	8,–
---------------	-----

Hugo	8,–
------	-----

Lillet Berry oder Vive	9,–
------------------------	-----

Fragen Sie nach unseren
saisonalen Empfehlungen

Cocktails

Mojito	10,–
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker – erfrischend und lecker	

Monkey 47 oder Hendrick's Tonic	11,–
erstklassiger Gin, Tonic Water ¹⁰ , Salatgurke	

Hurricane	10,–
Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ²	

alkoholfrei

Fresh Garden	8,50
Maracujasaft, Limette, Minze, Rohrzucker	

alkoholfrei

Apfel-Johann-Mix	7,–
spritziger Früchtemix mit Holunder	

Alkoholfreies

Unsere Säfte stammen aus der Kelterei Dölp in Brensbach.

	Saft pur	0,2 l	3,—
	Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,4 l	5,—
	Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft		
	Saftschorle	0,2 l	3,—
	Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,	0,4 l	5,—
	Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft		
	Bretzel Holunderlimonade	0,3 l	4,—
	spritziger Himbeertraum	0,3 l	4,—
	Rhabarber-Tonic¹⁰ Mix	0,3 l	6,—
	bitter-süße Verführung		
	FRESH Durstlöcher	0,5 l	6,—
	Bitter Lemon, Orangensaft, Maracujasaft, Sprudel		
	Coca Cola^{2,11}, Fanta², Mezzo Mix^{2,11}, Sprite	0,2 l	3,—
		0,4 l	5,—
	Coke Zero^{2,11}	0,33 l	3,50
NEU	Lemonaid Bio-Ingwer-Limonade^{2,11}	0,33 l	4,—
	Thomas Henry Bitter Lemon¹⁰ oder Tonic Water¹⁰	0,2 l	3,50
BIO	AILAIKE handmade Iced Tea	0,33 l	4,—
	Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango,		
	100 % natürliche Zutaten, zuckerfrei		
	Rhönspudel	0,25 l	3,—
	still / medium / spritzig	0,5 l	5,—
		0,75 l	7,—

Heiße Getränke

Cafe Crème ¹¹	3,–
Espresso ¹¹	2,50
Doppelter Espresso ¹¹	4,50
Espresso macchiato ¹¹	3,–
Cappuccino ¹¹	3,–
Latte macchiato ¹¹	3,50
Eilles Premium Tee verschiedene Sorten	3,–
Tasse Schoki mit Sahne	3,50
Heißer Apfelwein	3,–
Glühwein	3,–

Hochprozentiges

Jagdtropfen	2 cl	2,–
Obstler	2 cl	2,–
Otzberg Magenbitter	2 cl	3,–
Baileys	2 cl	2,–
Linie Aquavit	2 cl	3,–
Malteser Aquavit	2 cl	2,50
Pircher Williams Birne	2 cl	3,–
Ramazotti auf Eis	2 cl	3,–
Pfirsichlikör	2 cl	2,–
Smirnoff Vodka	2 cl	2,50
Smirnoff Vodka	4 cl	6,–
als Longdrink ^{2,10}		
Jacky-Cola ^{2,11}	4 cl	6,–

Edle Tropfen, ein Hochgenuss
für die Geschmacksnerven

Genehmigen Sie sich einen Blick
auf unsere Präsentationsfläche.

Single Malt	2 cl	6,–
Grappa	2 cl	4,–
Fassbind Schweizer Edelbrand	2 cl	6,–
Pflaume, Apfel und mehr		
Dirker Haselnuss	2 cl	4,–
und andere Edelbrände		
Obstbrände / Bachgaudestille	2 cl	4,–
Alte Brände / Brennerei Prinz	2 cl	4,–
Voralberg		

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.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Wir empfehlen unsere hausgemachten
Marmeladen/Gelees oder unsere
Spezialität Sülze im Glas

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