

# 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

Mainz

**ORIGINAL HAUSGEMACHT**  
Geräuchertes, Marmelade  
und Sülze aus Langstadt



Frankfurt  
am Main

**REGIONAL BESCHWIPST**

Schnaps aus Schaaflheim  
und Mömbris



Aschaffenburg

**OFENFRISCH AUF  
DEN FRÜHSTÜCKSTISCH**  
Backwaren aus Schaaflheim



Darmstadt

**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



**PROST,  
AUF UNS**  
Saft aus Brensbach



**EIN KÜHLES BLONDES AUS  
DER NACHBARSCHAFT**

Bier aus Miltenberg



Mannheim

**SEI LOKAL IM  
EISREGAL**  
Eis aus Reichelsheim



**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](http://www.landhotel-bretzel.de)

# Gans – À la Carte

## Vorneweg

**Feldsalat an Himbeerdressing** 8,50  
mit Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen

**Feldsalat trifft Gänsepezialitäten** 12,–  
Feldsalat mit gebratener Gänseleber / geräucherte Gänsebrust  
und hausgemachtem Früchtechutney

## Hauptgang

**Geschmorte Gänsekeule** 37,–  
an Cranberry-Ingwerreduktion, Apfelrotkohl und zweierlei Knödel

**Geschmorte Gänsebrust** 36,–  
an eigener Soße mit karamellisierten Maronen  
Speck-Birnen-Rosenkohl und Kürbiskernrösti

**Gänseleber-Geschnetzeltes** 20,–  
in Apfelsoße mit handgedrehten Kürbisknödeln und Röstzwiebeln

## Hinterher

**Winterlicher Nusstraum** 9,–  
Cashew-Schoko-Mousse mit Zwetschgenröster 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

0,2l 10,–

0,75l 35,–

# Gans – Menü

230,–  
für 4 Pers.

## Gruß aus der Küche

hausgemachtes Gänseschmalz mit Bauernbrot

Jede weitere  
Person 25,–

## 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

## Cashew-Schoko-Mousse mit Zwetschgenröster

## Espresso oder Verdauer

# Ganze Gans

200,–  
für 4 Pers.

## Gruß aus der Küche

hausgemachtes Gänseschmalz mit Bauernbrot

Jede weitere  
Person 15,–

## 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

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

6,50

## Hokkaidokürbis Kokos-Suppe

gerösteten Kürbiskerne und Kürbiskernöl

7,50

## Rotkraut-Dattel-Rosinen Salat

Ziegenkäse-Crumble, Tajinebällchen und Rote Bete Falafel

7,50

## Etwas zum Schnabulieren

kleine Leckereien von der Hand in den Mund

5 Mumbel

8,-

# Vegetarisch

## Knödeltrio an Feigen-Salbeibutter

knackige Nüsse und Röstzwiebeln  
winterliche Blattsalate

15,-

## Gratinierte Polentaschnitte mit Birnen-Spitzkohlgemüse

geröstete Nüsse und Cranberries

17,-

## Bunte Blattsalate an Apfel-Mohn-Dressing

gebratene Steinpilze, Maronen und Knusper-Mais

15,-

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

10,-

# Unsere Hauptspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bretzels Rumpsteak</b><br>Pfannenzwiebeln und Limetten-Pfeffer-Butter<br>bunte Blattsalate an Apfel-Mohndressing und frittierte Kartoffelnocken | 28,-  |
| <b>Schmorbraten vom Odenwälder Entrecôte<br/>mit Kirsch-Senfsaat-Soße</b><br>Sesamkarotten und zweierlei handgedrehte Knödel                       | 21,-  |
| <b>Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzen</b><br>Feldsalat an Himbeerdressing und Kürbiskernrösti   | 27,-  |
| <b>Geschmorte Schweinebäckchen<br/>in Pflaumen-Meerrettichsoße</b><br>Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln                                     | 17,50 |
| <b>Odenwälder Schweinebraten<br/>in Apfelwein-Sternanis-Soße</b><br>Birnen-Spitzkohl und Kartoffelknödel   | 17,-  |
| <b>Zweierlei Hackbraten</b><br>Pfannenzwiebeln, Dunkelbiersoße und Bratkartoffeln  | 14,-  |

## Zwergenküche

|   |     |
|---|-----|
| <b>Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites</b>            | 8,- |
| <b>Knödel, Spätzle oder Schupfnudeln<br/>mit Karottengemüse</b> | 6,- |

# Desserts

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Zweierlei Crème brûlée</b><br>von heimischen Früchten  | 7,50          |
| <b>Karamellierte Banane mit<br/>Erdnuss-Salzkaramell und Chocolate-Brownie-Eis</b><br>Meersalz-Karamell und Oreo-Crunch                             | 9,-           |
| <b>Lauwarmer Nougatknödel</b><br>geschmolzene Butter, Mohnstreusel, Naturjoghurt und Vanilleeis   | 9,-           |
| <b>Pikantes Odenwälder Vanilleeis</b><br>Kürbiskern- und Chili-Öl   | 6,-           |
| <b>Zwergeneis</b><br>für unsere kleinsten Gäste   | 5,-           |
| <b>Leckeres Eis vom Hardthof aus dem Odenwald</b><br>Gebrannte Mandel-Zimt, dunkle Schokolade,<br>Vanille, Erdnuss-Salzkaramel, Himbeer-Minz-Sorbet | p. Kugel 2,50 |
| <b>Sahne</b>  | 1,-           |



# Tradition neu entdecken

Mein Ururgroßvater Peter Johann Seltzer III. erhielt die urkundlich bewiesene Schankerelaubnis 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

## Grüner Veltliner 2022er

0,75 l

20,-

DAC, trocken, Weingut Buchmayer, Niederösterreich

Mit seiner grünlich gelben Farbe und dem typisch würzigem Bukett bietet dieser Wein mit seinem feinen Fruchtaroma ein leichtes Trinkvergnügen.

Er ist unkompliziert und passt hervorragend zu vielen Gelegenheiten.

## Josef Spreitzer Riesling 2024er

0,75 l

22,-

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 reintoniger Frucht ergänzt durch einen Hauch Mineralität.

## Weißer Burgunder 2023er Umstädter Stachelberg

0,75 l

22,-

QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel,  
Hessische Bergstraße

Schönes Burgunder Bukett von hellem Honig, Kiwi und Holunderblüten.

Im Geschmack brillant, klar, reintonig mit Aromen von Kiwi und grünem Apfel. Anhaltender Abgang mit tragender Säure

## 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.

Zukunftsweine –  
EIN Erlebnis

## Heilbronner Stiftsberg Trollinger alte Reben 2021er

0,75 l 20,-

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.

## „Aus dem Herzen“ St. Laurent 2022er

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, im großen Holzfass gelagert.

## Markus Schneider Black Print 2022er

0,75 l 35,-

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.

## Rebitter Cuvée 2022er

0,75 l 26,-

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 Rebitter eine Lanze für den Geschmack und zeigt wie kraftvoll, vielseitig und zart gerbstoffverwöhnt ein deutscher Rotwein sein kann.

Zukunftsweine –  
EIN Erlebnis

# Weißwein

**Cuvée Mariage 2023er** 0,11 3,50  
**von Chardonnay und Weißburgunder** 0,21 6,-  
QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz 0,75 l 20,-

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

**Sauvignon Blanc 2024er** 0,11 3,50  
Kabinett trocken, Odenwälder Winzergenossenschaft, 0,21 6,-  
Hessische Bergstraße 0,75 l 20,-

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

**Grauer Burgunder 2024er** 0,11 3,50  
**Umstädter Steingerück** 0,21 6,-  
Kabinett trocken, Weingut Brücke-Ohl, Hessische Bergstraße 0,75 l 20,-

Dieser Wein zeichnet sich durch eine feine aromatische Säure aus.  
Der ausdrucksvolle Burgunder hat eine schöne Frucht mit eleganter Pfirsichnote.

**Josef Spreitzer Riesling 2021er** 0,11 3,50  
QbA trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau 0,21 6,-  
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.

**Schoppenwein** 0,21 4,50  
halbtrocken  
Umstädter Müller-Thurgau

**Weinschorle** 0,21 3,50  
halbtrocken

**Rieslingschorle** 0,21 4,-  
trocken

**Weinspritzer** 0,41 5,-

# Rotwein

**Markus Schneider Ursprung 2022er** 0,11 4,50

QbA, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,21 8,-

Cuvée aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser. 0,71 25,-

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.

**Primitivo di Manduria 2023er** 0,11 4,50

DOC trocken, Mandus PietraPura 0,21 8,-

Edler Rotwein mit großartiger Struktur und intensiver roter Farbe, 0,71 25,-

sowie Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und zarten Noten von Kakao und Vanille, perfekt für Fleisch und Wildgerichte.

**Umstädter Herrenberg Regent 2022er** 0,11 4,50

QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel, Hessische Bergstraße 0,21 8,-

Blaurote, intensive Farbe, aromatisches Bukett von schwarzer Süßkirsche, Vanille und 0,71 25,-

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.

**Merlot „Rafale“ 2022er** 0,11 3,50

IGP d'Oc trocken, Weingut Roussillon, Frankreich 0,21 6,-

In der Nase offenbart sich dieser Wein fruchtbetont und erinnert an den Duft von 0,71 20,-

Himbeeren und Cassis. Idealer Begleiter von kraftvollen Gerichten, Schmorgerichten, Wildgerichten mit reduzierter Soße oder einfach zu Gegrilltem.

**Schoppenwein** 0,21 5,-

halbtrocken

Rotwein Cuvée, Weingut Hammel, Pfalz

# Weißherbst

**Stahlnagel Cuvée rosé 2023er** 0,11 3,50

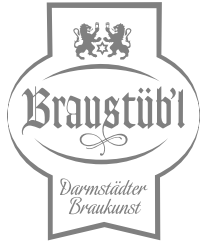
QbA trocken, Weingut Nagel, Franken 0,21 6,-

0,75 l 20,-

**Dornfelder Weißherbst 2023er** 0,11 3,-

**Wachenheimer Mandelgarten** 0,21 5,-

QbA halbtrocken, Wachtenburger Winzer, Pfalz



# 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,- |
|                              | 0,5 l | 4,- |

|            |       |     |
|------------|-------|-----|
| Faust Pils | 0,3 l | 3,- |
|            | 0,5 l | 4,- |

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Faust Schwarzviertler<br>dunkles Spezialbier | 0,3 l | 3,- |
|  | 0,5 l | 4,- |

|                       |       |     |
|-----------------------|-------|-----|
| Faust Hefeweizen hell | 0,3 l | 3,- |
|                       | 0,5 l | 4,- |

## Aus der Flasche

|                |       |     |
|----------------|-------|-----|
| Faust Festbier | 0,5 l | 4,- |
|----------------|-------|-----|

|                                  |       |     |
|----------------------------------|-------|-----|
| Braustübl Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,- |
|----------------------------------|-------|-----|

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Schwabenbräu naturtrübes Helles alkoholfrei | 0,33 l | 3,- |
|---|--------|-----|

|                            |        |     |
|----------------------------|--------|-----|
| Braustübl Pils alkoholfrei | 0,33 l | 3,- |
|----------------------------|--------|-----|

|                                   |        |     |
|-----------------------------------|--------|-----|
| Braustübl Naturradler alkoholfrei | 0,33 l | 3,- |
|-----------------------------------|--------|-----|

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

10,-

# Apfelwein

|  |            |      |
|--|------------|------|
| <b>Dölp Apfelwein naturtrüb</b>                | 0,25 l     | 2,50 |
| Das hessische Grundgetränk pur, sauer oder süß | 0,5 l      | 4,-  |
|  | 1 l Bembel | 7,-  |

spritzig

|                                  |        |     |
|----------------------------------|--------|-----|
| <b>Apfelwein rosé oder Cidre</b> | 0,33 l | 3,- |
|----------------------------------|--------|-----|

# Sekt und Aperitif

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Winzersekt Riesling trocken</b>               | 0,75 l | 27,- |
| Vinum Autmundis, Odenwälder Winzergenossenschaft |        |      |

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| <b>Provetto „Selezione Speciale“</b> | 0,1 l | 4,-  |
| Spumante Bianco Brut                 | 0,7 l | 22,- |

|                      |  |     |
|----------------------|--|-----|
| <b>Aperol Spritz</b> |  | 7,- |
|----------------------|--|-----|

|             |  |     |
|-------------|--|-----|
| <b>Hugo</b> |  | 7,- |
|-------------|--|-----|

|                               |  |     |
|-------------------------------|--|-----|
| <b>Lillet Berry oder Vive</b> |  | 8,- |
|-------------------------------|--|-----|

Fragen Sie nach unseren  
saisonalen Empfehlungen

# Cocktails

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>Mojito</b>  |  | 8,- |
| Rum, Limette, Minze, Rohrzucker – erfrischend und lecker |  |     |

|   |  |      |
|---|--|------|
| <b>Monkey 47 oder Hendrick's Tonic</b>                    |  | 10,- |
| erstklassiger Gin, Tonic Water <sup>10</sup> , Salatgurke |  |      |

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>Hurricane</b>   |  | 8,- |
| Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>2</sup> |  |     |

alkoholfrei

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>Fresh Garden</b>                      |  | 7,- |
| Maracujasaft, Limette, Minze, Rohrzucker |  |     |

alkoholfrei

|                                    |  |     |
|------------------------------------|--|-----|
| <b>Apfel-Johann-Mix</b>            |  | 6,- |
| spritziger Früchtemix mit Holunder |  |     |

# Alkoholfreies

Unsere Säfte stammen aus der Kelterei Dölp in Brensbach.

|  |  |        |      |
|--|--|--------|------|
|  | <b>Saft pur</b>  | 0,2 l  | 3,-  |
|  | Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft   | 0,4 l  | 5,-  |
|  | Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft  |        |      |
|  | <b>Saftschorle</b>   | 0,2 l  | 2,50 |
|  | Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,  | 0,4 l  | 4,-  |
|  | Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft  |        |      |
|  | <b>Bretzel Holunderlimonade</b>  | 0,3 l  | 3,50 |
|  | <b>spritziger Himbeertraum</b>   | 0,3 l  | 3,50 |
|  | <b>Rhabarber-Tonic<sup>10</sup> Mix</b>  | 0,3 l  | 5,-  |
|  | bitter-süße Verführung   |        |      |
|  | <b>FRESH</b> <b>Durstlöcher</b>  | 0,5 l  | 5,-  |
|  | Bitter Lemon, Orangensaft, Maracujasaft, Sprudel                                     |        |      |
|  | <b>Coca Cola<sup>2,11</sup>, Fanta<sup>2</sup>, Mezzo Mix<sup>2,11</sup>, Sprite</b> | 0,2 l  | 2,50 |
|  |  | 0,4 l  | 4,-  |
|  | <b>Coke Zero<sup>2,11</sup></b>  | 0,33 l | 3,-  |
|  | <b>NEU</b> <b>Lemonaid Bio-Ingwer-Limonade<sup>2,11</sup></b>                        | 0,33 l | 3,50 |
|  | <b>Thomas Henry Bitter Lemon<sup>10</sup> oder Tonic Water<sup>10</sup></b>          | 0,2 l  | 3,-  |
|  | <b>BIO</b> <b>AILAIKE handmade Iced Tea</b>  | 0,33 l | 3,50 |
|  | Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango,   |        |      |
|  | 100 % natürliche Zutaten, zuckerfrei   |        |      |
|  | <b>Rhönsprudel</b>   | 0,25 l | 2,50 |
|  | still / medium / spritzig  | 0,5 l  | 4,50 |
|  |  | 0,75 l | 6,-  |



# Heiße Getränke

|   |      |
|---|------|
| Cafe Crème <sup>11</sup>                  | 3,-  |
| Espresso <sup>11</sup>                    | 2,50 |
| Doppelter Espresso <sup>11</sup>          | 4,-  |
| Espresso macchiato <sup>11</sup>          | 3,-  |
| Cappuccino <sup>11</sup>                  | 3,-  |
| Latte macchiato <sup>11</sup>             | 3,50 |
| Eilles Premium Tee<br>verschiedene Sorten | 2,50 |
| 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<br>als Longdrink <sup>2,10</sup> | 4 cl | 6,-  |
| Jacky-Cola <sup>2,11</sup>                      | 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<br>Pflaume, Apfel und mehr | 2 cl | 6,- |
| Dirker Haselnuss<br>und andere Edelbrände               | 2 cl | 4,- |
| Obstbrände / Bachgaudestillen                           | 2 cl | 4,- |
| Alte Brände / Brennerei Prinz<br>Voralberg              | 2 cl | 4,- |

## 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](http://www.landhotel-bretzel.de)