

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.

ORIGINAL HAUSGEMACHT
Geräuchertes, Marmelade
und Sülze aus Langstadt



Mainz

ERFRISCHEND NAH
Eistee aus Mainz

HIER GACKERN DIE
HÜHNER IM GARTEN
Geflügel und Eier aus Georgenshausen

KÖNIGLICHES
GEMÜSE
Spargel aus Langstadt

Mannheim

PROST,
AUF UNS
Saft aus Brensbach

SEI LOKAL IM
EISREGAL
Eis aus Reichelsheim

REGIONAL BESCHWIPST
Schnaps aus Schaafheim
und Mömbris



Frankfurt
am Main

EINE WARME UMARMUNG
DER REGION
Kaffee aus Mainaschaff



Aschaffenburg

OFENFRISCH AUF
DEN FRÜHSTÜCKSTISCH
Backwaren aus Schaafheim



Darmstadt

VOM FELD DIREKT
AUF DEN TELLER
Schwein und Rind aus Lützelbach



EIN KÜHLES BLONDÉ AUS
DER NACHBARSCHAFT
Bier aus Miltenberg und 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 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 Spieletecke 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



Wir empfehlen unsere Hausmacher Marmeladen/ Gelees

oder unsere Spezialität Sülze im Glas

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.

Vorneweg was Leckeres

Die Traditionelle

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

6,50

Hessisches Suppenduo trifft Hausmacher Wurstspezialitäten

Apfelweinsuppe mit gebratener Leberwurst und
Kartoffelcremesuppe mit hausgeräucherter Paprikawurst

8,-

Etwas zum Schnabulieren

kleine Leckereien von der Hand in den Mund

5 Mumbel

8,-

Karotte-Curry-Kokosnuss-Suppe

grünes Curry-Pesto und Sesam

6,50

NEU Handkäse neu entdeckt

Handkäse in Aceto Balsamico und Kürbiskernöl
im Schinkenmantel gebratener Handkäse mit fruchtigem Chutney

9,-

Bretzel Klassiker

Zweierlei Hackbraten

Pfannenzwiebeln, Dunkelbiersoße und Bratkartoffeln

13,-

Geschmorte Schweinebäckchen in Pflaumen-Meerrettichsoße

Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln

17,-

Hessisch Cordon bleu

gefüllt mit Handkäse, Pfannenzwiebeln und Räucherschinken
bunter Gartensalat und Pommes frites

18,-

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

Vegetarisch

Knödeltrio an Feigen-Salbeibutter

15,-

knackige Nüsse und Röstzwiebeln
bunter Gartensalat

Buntes Grillgemüse mit

17,-

1 // handgedrehten Grünkern-Chia-Frikadellen
Basilikum-Pesto und Ziegenkäse-Crumble
oder als vegane Alternative

2 // Süßkartoffelsticks, Paprika-Tomaten-Chutney und Kerne-Mix

vegan

Curry von Kichererbsen und bunten Linsen

16,-

gedämpfte Hirse, geröstete Nüsse und süß-saure Kürbiswürfel

Buntes aus dem Garten

Großer gemischter Salatteller mit

15,-

1 // Softfeigen, Gemüsesäckchen, Kerne-Mix und Ziegenkäse
oder 2 // hausgeräuchertem Wildschinken, Schafskäse und Kürbiskernrösti

Zu allen Salattellern reichen wir auf Wunsch einen gemischten Brotkorb.

Unsere Hauptspeisen

lecker

Zweierlei Gegrilltes vom Kalbsrücken und der Schweinelende

Kräuterpesto, Grillgemüse und Süßkartoffelsticks

NEU

Schmorbraten vom Odenwälder Entrecôte mit Kirsch-Senfsaat-Soße

Sesamkarotten und handgedrehte Knödel

Bretzels Rumpsteak

Pfannenzwiebeln und Limetten-Pfeffer-Butter
bunter Gartensalat und frittierte Kartoffelnocken

Kalbstafelspitz mit Rote-Bete-Meerrettichsoße

hausgemachte Essigzwetschgen und Rote-Bete-Knödel

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

bunter Gartensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren

24,-

22,-

27,-

21,-

24,-

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	8,-
Spätzle oder Knödel mit Karottengemüse	6,-
Odenwälder Schweinewürstchen oder Minihackbraten Pommes frites	7,-

Desserts

Zweierlei Crème brûlée von heimischen Früchten	7,50
Himbeerhelüste Himbeersorbet an karamellisierter Grießschnitte mit Minzpesto und Himbeer-Schoko-Brownie	9,-
Karamellisierte Banane mit Erdnuss-Salzkaramell und Chocolate-Brownie-Eis Meersalz-Karamell und Oreo-Crunch	9,-
Lauwarmer Nougatknödel geschmolzene Butter, Mohnstreusel, Naturjogurt und Vanilleeis	9,-
Pikantes Odenwälder Vanilleeis Kürbiskern- und Chili-Öl	6,-
Zwergeneis für unsere kleinsten Gäste	5,-
Leckeres Eis vom Hardthof aus dem Odenwald Sahne	p. Kugel 2,50 1,-

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

Tradition neu entdecken

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

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 Umständter 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	0,7l	20,-
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.		
„Aus dem Herzen“ St. Laurent 2019er	0,75l	26,-
QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz		
Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, funkeln des, dunkles Rubinrot, duftige, an rote Waldbeeren erinnernde Frucht, der perfekte Begleiter von Wildspezialitäten, im großen Holzfass gelagert.		
Markus Schneider Blackprint 2021er	0,75l	38,-
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.		
Blaufränkisch feinherb 2017er	0,75l	22,-
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.		

Weißwein

Cuvée Mariage 2022er			
von Chardonnay und Weißburgunder			
QbA trocken, Weingut Hammel, Pfalz	0,1l 0,2l 0,75l	4,- 7,- 23,-	

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

Sauvignon Blanc 2021er			
Kabinett trocken, Odenwälder Winzergenossenschaft,	0,1l 0,2l 0,75l	4,- 7,- 23,-	
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.

Grauer Burgunder 2022er			
Umständter Steingerück	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 7,50 24,-	
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.

Dr. Vollmers „volle Pulle“ 2024er			
Riesling aus Bio-Trauben	0,1l 0,2l	4,- 7,-	
QbA trocken, Weingut Eva Vollmer, Rheinhessen			

pur oder als peppige Riesling-Schorle ein erfrischend ehrlich Genuss

Schoppenwein			
halbtrocken	0,2l	5,-	
Umständter Müller-Thurgau			

Weinschorle			
halbtrocken	0,2l	4,-	

Rieslingschorle			
trocken	0,2l	4,50	

Weinspritzer			
	0,4l	5,50	

Rotwein

Markus Schneider Ursprung 2021er

QbA, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cuvée aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser.

0,1l 5,-

0,2l 9,-

0,7l 28,-

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 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.

0,1l 5,-

0,2l 9,-

0,7l 28,-

Umstädter Herrenberg Regent 2021er

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.

0,1l 5,-

0,2l 9,-

0,7l 28,-

Rebitter 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 Rebitter eine Lanze für den Geschmack.

0,1l 5,-

0,2l 9,-

0,75l 28,-

Schoppenwein

halbtrocken

Rotwein Cuvée, Weingut Hammel, Pfalz

0,2l 6,-

Weißherbst

Stahlnagel Cuvée rosé 2022er

QbA trocken, Weingut Nagel, Franken

0,1l 4,-

0,2l 7,-

0,75l 23,-

Dornfelder Weißherbst 2022er

Wachenheimer Mandelgarten

QbA halbtrocken, Wachtenburger Winzer, Pfalz

0,1l 3,50

0,2l 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	0,3l	3,50
	0,5l	5,-
Faust Pils	0,3l	3,50
	0,5l	5,-
Faust Schwarzviertler dunkles Spezialbier	0,3l	3,50
	0,5l	5,-
Faust Hefeweizen hell	0,3l	3,50
	0,5l	5,-

Aus der Flasche

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

NEU

Regional und Saisonal
Frisches Umständter 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

Progetto „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 Water¹⁰, Salatgurke

Hurricane 10,-

Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine²

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 Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2l 0,4l	3,- 5,-
Saftschorle Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2l 0,4l	3,- 5,-
Bretzel Holunderlimonade	0,3l	4,-
spritziger Himbeertraum	0,3l	4,-
Rhabarber-Tonic¹⁰ Mix bitter-süße Verführung	0,3l	6,-
FRESH Durstlöscher Bitter Lemon, Orangensaft, Maraquaja-saft, Sprudel	0,5l	6,-
Coca Cola^{2,11}, Fanta², Mezzo Mix^{2,11}, Sprite	0,2l 0,4l	3,- 5,-
Coke Zero^{2,11}	0,33l	3,50
NEU Lemonaid Bio-Ingwer-Limonade^{2,11}	0,33l	4,-
Thomas Henry Bitter Lemon¹⁰ oder Tonic Water¹⁰	0,2l	3,50
BIO AILAIKE handmade Iced Tea Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango, 100 % natürliche Zutaten, zuckerfrei	0,33l	4,-
Rhönsprudel still / medium / spritzig	0,25l 0,5l 0,75l	3,- 5,- 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 als Longdrink ^{2.10}	4 cl	6,-
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 Pflaume, Apfel und mehr	2 cl	6,-
Dirker Haselnuss und andere Edelbrände	2 cl	4,-
Obstbrände / Bachgaudestille	2 cl	4,-
Alte Brände / Brennerei Prinz 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