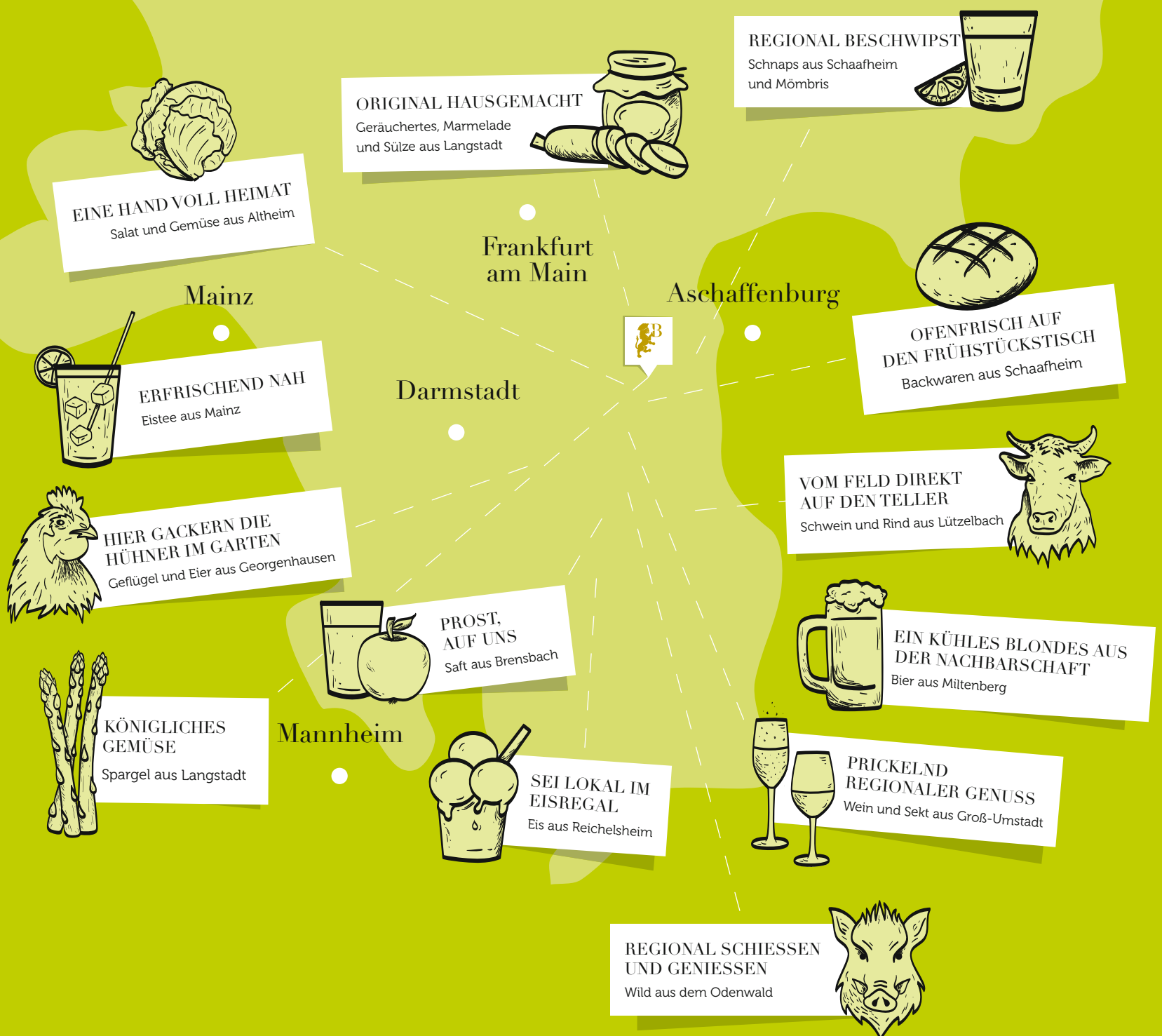




REGIONAL: JA KLAR

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.



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 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

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	6,50
	Rinderkraftbrühe mit unseren beliebten handgedrehten Mark-, Leber- und Grünkernklößchen	
	Hessisches Suppenduo trifft Hausmacher Würstspezialitäten	7,50
	Apfelweinsuppe mit gebratener Leberwurst und Kartoffelcremesuppe mit hausgeräucherter Paprikawurst	
	Etwas zum Schnabulieren	8,-
	kleine Leckereien von der Hand in den Mund	
vegan	Karotte-Curry-Kokosnuss-Suppe	6,50
	grünes Curry-Pesto und Sesam	
NEU	Handkäs neu entdeckt	9,-
	Handkäs in Aceto Balsamico und Kürbiskernöl im Schinkenmantel gebratener Handkäs mit fruchtigem Chutney	

Bretzel Klassiker

	Zweierlei Hackbraten	13,-
	Pfannenzwiebeln, Dunkelbiersoße, Krautsalat und Bauernbrot	
	Geschmorte Schweinebäckchen in Pflaumen-Meerrettichsoße	17,50
	Sesamkarotten und gebräunte Schupfnudeln	
	Hessisch Cordon bleu	18,50
	gefüllt mit Handkäs, Pfannenzwiebeln und Räucherschinken bunter Gartensalat und Pommes frites	

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

Vegetarisch

Knödeltrio an Feigen-Salbeibutter

knackige Nüsse und Röstzwiebeln
bunter Gartensalat

15,-

Buntes Grillgemüse mit

1 // handgedrehten Grünkern-Chia-Frikadellen
Basilikum-Pesto und Ziegenkäse-Crumble

oder als vegane Alternative

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

vegan

17,-

vegan

Curry von Kichererbsen und bunten Linsen

gedämpfte Hirse, geröstete Nüsse und süß-saure Kürbiswürfel

16,-

Buntes aus dem Garten

Großer gemischter Salatteller mit

1 // Softfeigen, Gemüsesäckchen, Kerne-Mix und Ziegenkäse

oder 2 // hausgeräucherter Wildschinken, Schafskäse und Kürbiskernrösti

15,-

Zu allen Salattellern reichen wir auf Wunsch einen gemischten Brotkorb.

Unsere Hauptspeisen

lecker	Zweierlei Gegrilltes vom Kalbsrücken und der Schweinelende	24,50
	Kräuterpesto, Grillgemüse und Süßkartoffelsticks	
NEU	Schmorbraten vom Odenwälder Entrecôte mit Kirsch-Senfsaat-Soße	21,-
	Sesamkarotten und handgedrehte Knödel	
	Bretzels Rumpsteak	28,-
	Pfannenzwiebeln und Limetten-Pfeffer-Butter bunter Gartensalat und frittierte Kartoffelnocken	
	Kalbstafelspitz mit Rote-Bete-Meerrettichsoße	20,-
	hausgemachte Essigzwetschgen und Rote-Bete-Knödel	
	Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken	23,50
	bunter Gartensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	

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	7,-
Pommes frites	

Desserts

Zweierlei Crème brûlée von heimischen Früchten	7,50
 Himbeersorbet an karamellierter Grießschnitte mit Minzpesto und Himbeer-Schoko-Brownie	9,-
Karamellierte Banane mit Erdnuss-Salzkaramell und Chocolate-Brownie-Eis Meersalz-Karamell und Oreo-Crunch	9,-
Lauwarmer Nougatknödel geschmolzene Butter, Mohnstreusel, Naturjoghurt 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 Schankeraubnis 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.


LANDHOTEL
ZurBretzel
TRADITION
NEU ENTDECKEN

Aus unserem Weinkeller

Grüner Veltliner 2020er 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 2021er 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
reintöniger Frucht ergänzt durch einen Hauch Mineralität.

Weißer Burgunder 2021er 0,75 l 22,-
Umstädter Stachelberg
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.

**Heilbronner Stiftsberg
Trollinger alte Reben 2020er** 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 2019er 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 Blackprint 2021er 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.

Blaifränkisch feinherb 2017er 0,75 l 19,-

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 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 2021er 0,11 3,50
Kabinett trocken, Odenwälder Winzergenossenschaft, 0,21 6,-

Hessische Bergstraße 0,75 l 20,-

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

Grauer Burgunder 2022er 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 reintoniger 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 2021er	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 2022er	0,11	4,50
DOC trocken, Mandus PietraPura	0,21	8,-
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.	0,71	25,-

Umstädter Herrenberg Regent 2021er	0,11	4,50
QbA, trocken, Winzergenossenschaft Odenwälder Weininsel, Hessische Bergstraße	0,21	8,-
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.	0,71	25,-

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 Himbeeren und Cassis. Idealer Begleiter von kraftvollen Gerichten, Schmorgerichten, Wildgerichten mit reduzierter Soße oder einfach zu Gegrilltem.	0,71	20,-

Schoppenwein	0,21	5,-
halbtrocken		
Rotwein Cuvée, Weingut Hammel, Pfalz		

Weißherbst

Stahlnagel Cuvée rosé 2022er	0,11	3,50
QbA trocken, Weingut Nagel, Franken	0,21	6,-
	0,751	20,-
Dornfelder Weißherbst 2022er	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 0,3l 3,-
0,5l 4,-

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

Faust Schwarzviertler 0,3l 3,-
dunkles Spezialbier 0,5l 4,-

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

Aus der Flasche

Faust Festbier 0,5l 4,-

Braustübl Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 4,-

Braustübl Pils alkoholfrei 0,33l 3,-

Braustübl Naturradler alkoholfrei 0,33l 3,-

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 10,-

Apfelwein

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

spritzig

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

Sekt und Aperitif

Winzersekt Riesling trocken	0,75 l	27,-
Vinum Autmundis, Odenwälder Winzergenossenschaft		

Provetto „Selezione Speciale“	0,1 l	4,-
Spumante Bianco Brut	0,7 l	22,-

Fragen Sie nach unseren
saisonalen Empfehlungen

Aperol Spritz		7,-
----------------------	--	-----

Hugo		7,-
-------------	--	-----

Lillet Berry oder Vive		8,-
-------------------------------	--	-----

Cocktails

Mojito		8,-
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker – erfrischend und lecker		

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

Hurricane		8,-
Rum, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ²		

alkoholfrei

Fresh Garden		7,-
Maracujasaft, Limette, Minze, Rohrzucker		

alkoholfrei

Apfel-Johann-Mix		6,-
spritziger Früchtemix mit Holunder		

Alkoholfreies

Unsere Säfte stammen aus der Kelterei Dölp in Brensbach.

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

Heiße Getränke

Cafe Crème ¹¹	3,-
Espresso ¹¹	2,50
Doppelter Espresso ¹¹	4,-
Espresso macchiato ¹¹	3,-
Cappuccino ¹¹	3,-
Latte macchiato ¹¹	3,50
Eilles Premium Tee 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,-
Mirabellenwasser Alde Gott	2 cl	2,50
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