



# Hof Höfen

# Zeitung

## Herzlich Willkommen auf Hof Höfen, liebe Gäste!

In der Sommerausgabe unserer Höfenzeitung möchten wir uns der „Zeit“ widmen. Wie sagt Hansi Rommel, Opa von fünf Enkelkindern, so gerne: *„Kinder, wie die Zeit vergeht“*. Und so befinden wir uns nun bereits im fünften Sommer hier oben auf Hof Höfen. Unser Seniorchef hat somit sein Soll erfüllt. Wir sind ihm dankbar, dass er die Idee des Biergartens und der gemütlichen Stube auf Hof Höfen ins Leben gerufen und realisiert hat! Wir erlebten in den vergangenen Jahren schöne Momente, zahlreiche Feierlichkeiten und Musikveranstaltungen unter freiem Himmel. Hof Höfen beschert uns zufriedene Gäste, was uns glücklich macht. Zufrieden blicken wir auf die vergangenen fünf Jahre zurück und dürfen mit Stolz sagen, das haben wir gemeinsam geschafft! Ein starkes Team und die Familie stärkten unserem Seniorchef den Rücken.

*„Wenn die Zeit kommt, in der man könnte, ist die vorüber, in der man kann“.*

Und bevor Hansi Rommel Marie von Ebner-Eschenbach zustimmen muss, darf er die volle Verantwortung an die nächste Generation weitergeben. Wir wünschen Dir, lieber Papa, dass Du neue Wege gehen wirst, die Dir Freude bereiten werden. Genieße die sich auftuende Zeit für Familie und Freunde, für Deine Gesundheit und für Deine Hobbies. Dass Du noch lange fit sein wirst, denn Du wirst weiterhin gebraucht! Unsere Gäste, Mitarbeitenden und wir, wir alle

werden uns auch in Zukunft daran erfreuen, Dich hier im Biergarten anzutreffen.

Nun sollte man meinen, einen so schönen Biergarten weiter zu bewirtschaften, sollte ganz selbstverständlich sein. Der Entschluss, Hof Höfen weiter zu führen, ist uns jedoch nicht leicht gefallen. Dank an Herrn Baron Johannes von Bodman, dass er auch uns „Jungen“ sein Vertrauen entgegen bringt. Bei der Fortführung eines bestehenden Unternehmens entstehen viele Ideen. Manche mögen einem sofort als sinnvoll und unabdingbar erscheinen, andere sind etwas weit hergeholt und verdienen trotz alledem Beachtung. Wir freuen uns auf die bevorstehenden fünf Jahre. Ein Teil der Grundgedanken wird umgesetzt werden können, bei anderen muss man erkennen, dass sie nicht oder noch nicht realisierbar sind. Wenn die Zeit gekommen ist, werden wir Sie gerne informieren.

Ja, und dann sind da noch die eigenen Kinder, die einem den Entschluss nicht leicht gemacht haben.

Ich bin überzeugt davon *„Zeit, die wir uns nehmen, ist Zeit die uns etwas gibt“* [Ernst Ferstl]. Um der Familie und dem Unternehmen gerecht zu werden,



Unsere schöne Sommerblumen-Wiese.

wird es immer Zeiten geben zu denen Sie auf Hof Höfen unser selbstständiges Team antreffen werden. Wir sind davon überzeugt, dass Service und Küche eine hervorzuhebende Arbeit leisten. Sollte unser Team einmal mit einer Situation nicht umgehen können, sind wir immer im Hintergrund und gerne in kürzester Zeit für Sie, liebe Gäste, zu sprechen!

Herzlichst,

*Simone Rommel*

Ihre Simone Rommel & Team.

## Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch–Freitag:	ab 16.00 Uhr
Samstag:	ab 14.00 Uhr
Sonntags:	ab 11.00 Uhr
Montag & Dienstag:	Ruhetage

# TERMINE

Bitte entnehmen Sie unsere aktuellen Termine für Musikveranstaltungen unserer Internetseite [www.hof-hoefen.com](http://www.hof-hoefen.com) oder informieren

Sie sich direkt bei **Familie Rommel, telefonisch unter 07533/9494450** oder über unsere Hof Höfen-Neuigkeiten am Haupteingang.

# Getränkete Karte

## [Schussenrieder Bierspezialitäten]

„N°1“ Naturtrübes vom Fass .....	0,3l	2,70
„N°1“ Naturtrübes vom Fass .....	0,5l	3,50
Schussenrieder Pils .....	0,4l	3,50
„Weißbräu“ Hefeweizen hell vom Fass ..	0,5l	3,70
„Weiße Kristall“ Kristallweizen aus der Flasche .....	0,5l	3,70
„Weiße Schwarz“ Dunkles Weizen aus der Flasche .....	0,5l	3,70
Schussenrieder Leichtes Weizen aus der Flasche .....	0,5l	3,70
Schussenrieder Alkoholfreies Weizen aus der Flasche ....	0,5l	3,70
„Mein Helles“ Alkoholfreies Bier aus der Flasche .....	0,5l	3,50

## [ALKOHOLFREIES]

Tafelwasser mit CO <sup>2</sup> im Glas .....	0,3l	2,00
Tafelwasser mit CO <sup>2</sup> im Glas .....	0,5l	3,30
Teinacher Gourmet Medium .....	0,25l	2,60
Teinacher Gourmet Medium .....	0,75l	5,20
Teinacher Gourmet Naturel .....	0,25l	2,60
Teinacher Gourmet Naturel .....	0,75l	5,20
Bluna <sup>4)7)9)</sup> , Afri Cola <sup>7)8)10)11)</sup> , Spezi <sup>4)7)8)9)10)11)</sup>	0,3l	2,80
Bluna <sup>4)7)9)</sup> , Afri Cola <sup>7)8)10)11)</sup> , Spezi <sup>4)7)8)9)10)11)</sup>	0,5l	4,00
Afri Cola ohne Zucker <sup>4)7)8)9)10)11)12)</sup> .....	0,33l	2,90
Bitter Lemon <sup>4)13)</sup>   Schweppes .....	0,2l	3,10
Libella Eistee Pfirsich .....	0,5l	3,70
Apfel-Saftschorle .....	0,25l	2,80
Apfel-Saftschorle, Jugendgetränk .....	0,5l	3,50
Johannisbeer-Nekar-Saftschorle .....	0,25l	3,00
Johannisbeer-Nekar-Saftschorle .....	0,5l	4,30

## [Vor dem Essen]

Martini Bianco .....	5cl	4,30
Aperol Spritz <sup>7)13)</sup> Hausmarke Sekt mit Aperol, Soda und Eiswürfel .....	0,1l	4,90
Campari <sup>7)</sup> Soda oder Orange .....	4cl	4,90
Hausmarke Sekt trocken Schloss Affaltrach .....	0,1	3,80
.....	0,75	25,90

## [Nach dem Essen]

Obstwasser .....	2cl	2,50
Klarer Kräuterschnaps .....	2cl	2,60
Williams .....	2cl	4,20
Kirschwasser .....	2cl	4,20
Zibatenwasser .....	2cl	3,90
Schussenrieder Bierlikör .....	2cl	2,90
Ramazotti .....	2cl	3,10

## [Warme Getränke]

Haferl schwarzer Kaffee .....		2,60
Tee: „Eilles Tea Diamonds“ Darjeeling Royal Second Flush Blatt .....	Glas	3,20
Kräutergarten .....	Glas	3,20
Pfefferminze.....	Glas	3,20
Kamille .....	Glas	3,20
Sommerbeeren .....	Glas	3,20

## [Weine im offenen Ausschank]

Weinschorle <sup>g)</sup> weiß   rot .....	0,25l	3,30
Spezialschorle <sup>g)</sup> .....	0,25l	3,80
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof.....	0,25l	2,50
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof.....	0,5l	4,00
.....	0,1l	0,25l
Müller-Thurgau <sup>g)</sup> QbA Hagnau, Bodensee, Baden .....	2,40	4,80
Müller-Thurgau <sup>g)</sup> QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden .....	2,40	4,80
Markgräfler Gutedel <sup>g)</sup> QbA trocken, Weingut Kiefer, Eichstetten, Kaiserstuhl, Baden .....	2,40	4,90
Weißburgunder <sup>g)</sup> QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden .....	2,40	4,90
Riesling <sup>g)</sup> QbA trocken, Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden, Ortenau, Baden .....	2,50	5,00
Spätburgunder Rosé <sup>g)</sup> QbA trocken, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.....	2,50	5,00
Trollinger <sup>g)</sup> QbA, Schlosskellerei Affaltrach Württembergisches Unterland .....	2,40	4,80
Spätburgunder <sup>g)</sup> QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden .....	2,60	5,30
Spätburgunder <sup>g)</sup> Rotwein QbA Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden, Ortenau, Baden .....	2,60	5,30

## [Flaschenwein – biozertifiziert]

.....		0,75l
Bodmaner Königsweingarten Spätburgunder <sup>g)</sup> QbA trocken, Schlosskellerei Bodman, Bodensee, Baden .....		26,90

Gerne erfragen Sie die Jahrgänge und Lagen unserer Weine bei unseren Servicemitarbeitenden.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: <sup>1)</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Phosphat, <sup>4)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>5)</sup> geschwefelt, <sup>6)</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>7)</sup> mit Farbstoff(e), <sup>8)</sup> mit Süßungsmittel, <sup>9)</sup> mit Stabilisatoren, <sup>10)</sup> mit Koffein, <sup>11)</sup> mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, <sup>12)</sup> mit einer Phenylalaninquelle, <sup>13)</sup> mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: <sup>a)</sup> mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, <sup>b)</sup> mit Eierzeugnis, <sup>c)</sup> mit Milcherzeugnissen/Laktose, <sup>d)</sup> mit Sellerie, <sup>e)</sup> mit Senferzeugnis, <sup>f)</sup> mit Fischerzeugnis, <sup>g)</sup> Sulfite

# Speisekarte

## [Suppen, Salate & kleine Gerichte]

<b>Griebenschmalz mit Bauernbrot<sup>a)</sup></b> .....	3,70
<b>Tagessuppe</b> – unsere aktuelle Suppe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitenden .....	5,00
<b>Blattsalate und Rohkoststifte</b> an feiner Vinaigrette <sup>8)e)</sup> .....	5,20
<b>Salat „Hof Höfen“</b> Blattsalate & Rohkoststifte an feiner Vinaigrette <sup>8)e)</sup> dazu Tomaten und Fetakäse <sup>c)</sup> .....	9,90
- WAHLWEISE mit kross gebratenem Schinken <sup>2)3)</sup> .....	11,40
<b>Geräuchertes vom Bodensee</b> mit Sahnemeerrettich <sup>5)c)</sup> , Toast <sup>a)</sup> und Butter <sup>c)</sup> ....	12,50
<b>eine Grillwurst<sup>3)</sup></b> mit Senf <sup>e)</sup> und Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	3,10
mit Pommes-frites und Ketchup <sup>2)7)</sup> .....	5,20
<b>eine Currywurst<sup>3)</sup></b> m. hausgemachter Currysoße <sup>2)6)7)</sup> dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	3,60
mit Pommes-frites <sup>a)</sup> .....	5,70

## [Unsere Klassiker]

<b>Krustenbraten vom Schweinebauch</b> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>d)</sup> .....	10,90
<b>Linsen mit Wienerle<sup>3)</sup></b> und Spätzle <sup>a)b)</sup> .....	10,20
<b>paniertes Schweineschnitzel<sup>a)b)</sup></b> an Bratensoße <sup>d)</sup> mit Pommes-frites <sup>a)</sup> .....	13,50
<b>Schinkenhexen<sup>1)2)</sup></b> gepökelt, geräuchert und anschließend gekocht dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>d)</sup> .....	13,40
<b>Schweinerückensteak an Bratensoße<sup>d)</sup> vom Grill</b> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> .....	14,00
<b>großes Rinderhufsteak vom Grill</b> mit Chili-Dip <sup>2)7)</sup> und Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> .....	18,60
<b>Krauchenwieser Forellenfilets<sup>a)c)f)</sup></b> „Müllerin Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>d)</sup> .....	18,10

**Aktuelle Tagesangebote** entnehmen Sie bitte unserer Tafel.

## [Vegetarische Gerichte]

<b>hausgemachte Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup></b> mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse <sup>2)c)</sup> und Röstzwiebeln <sup>a)</sup> .....	9,90
<b>vegetarische „Bülle-Maultaschen“<sup>a)b)c)</sup></b> von der Höri gefüllt mit gebräunten Zwiebeln auf Frischkäse-Schmand-Basis <sup>c)</sup> mit Blattsalaten und Rohkoststiften an feiner Vinaigrette <sup>8)e)</sup> .....	12,90

## [Kindergerichte]

<b>„Baby-Spätzle“</b> für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Bratensoße <sup>d)</sup>	
<b>„Räuberteller“</b> „ich hoffe von Mama & Papa auf fette Beute“...	
<b>„Micky Maus“</b> Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Bratensoße <sup>d)</sup> .....	4,10
<b>„Biene Maja“</b> Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup <sup>2)7)</sup> .....	4,10
<b>„Pumuckl“</b> Kinderteller paniertes Schnitzel <sup>a)b)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> .....	7,30

## [Aus der badischen Vesperküche...]

<b>„Obazte“<sup>2)6)c)</sup></b> garniert <sup>b)</sup> dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	7,40
<b>Wurstsalat<sup>3)</sup></b> mit Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	7,70
<b>Wurstsalat<sup>3)</sup></b> Bratkartoffeln <sup>5)</sup> .....	10,70
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>2)3)c)</sup></b> mit Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	8,30
<b>Schweizer Wurstsalat<sup>2)3)c)</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>5)</sup> .....	11,30
<b>mit Vinaigrette<sup>8)e)</sup> angemachter Schwartenmagen<sup>3)</sup></b> von der Metzgerei Hierling garniert mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	8,80
<b>„sure Käs“ angemachter Backsteinkäse<sup>2)c)e)</sup></b> von der Käserei Zurwies garniert mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	9,30
<b>„Vesperteller“</b> Wurstspezialitäten <sup>3)</sup> von der Metzgerei Hierling reichhaltig garniert dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	12,90
<b>geräucherter Schinkenspeck</b> dünn geschnitten, garniert dazu Bauernbrot <sup>a)</sup> .....	13,50

## [Süßes für Zwischendurch oder zum Abschluss...]

<b>Kaiserschmarrn<sup>a)b)c)</sup></b> mit Apfelmus <sup>2)8)</sup>	
kleine Portion .....	5,30
große Portion .....	8,00

**Eis am Stiel** an der Theke erhältlich

**Kuchen<sup>a)b)c)</sup>** – Samstags und Sonntags bieten wir Ihnen Kuchen vom Fuchshof an! Sorten erfragen Sie bitte bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern/Innen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt.

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** <sup>1)</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Phosphat, <sup>4)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>5)</sup> geschwefelt, <sup>6)</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>7)</sup> mit Farbstoff(e), <sup>8)</sup> mit Süßungsmittel, <sup>9)</sup> mit Stabilisatoren, <sup>10)</sup> mit Koffein, <sup>11)</sup> mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, <sup>12)</sup> mit einer Phenylalaninquelle, <sup>13)</sup> mit Chinin

**Zeichenerklärung Allergene:** <sup>a)</sup> mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, <sup>b)</sup> mit Eierzeugnis, <sup>c)</sup> mit Milcherzeugnissen/Laktose, <sup>d)</sup> mit Sellerie, <sup>e)</sup> mit Senferzeugnis, <sup>f)</sup> mit Fischerzeugnis, <sup>g)</sup> Sulfite

# E-Bike ja, aber bitte mit Vorsicht!



NEU: Unsere E-Bike-Ladestation



Eine kleine Erneuerung zeigt sich bereits bei unseren Fahrradständern, vis-à-vis des Toilettenwagens. Dort können Sie in Zukunft Ihre E-Bikes wieder startklar machen.

Der E-Bike-Absatz ist im Vergleich zu 2013 um das Doppelte angestiegen. E-Bikes boomen in Deutschland! Dabei wird jedes Fahrrad mit Elektromotor als E-Bike bezeichnet. Unterschieden wird wie folgt: Kann der Motor das Fahrrad allein antreiben oder unterstützt er nur die Trittbewegung des Fahrradfahrers? In diesem Fall wird auch vom Pedelec (Pedal Electric Cycle) gesprochen.

So unbeschwert das Fahrvergnügen mit einem E-Bike auch ist: die Statistik ist eindeutig. Immer mehr E-Biker sind in schwere Unfälle verwickelt. In den ersten neun Monaten des Jahres 2017 gab es

knapp 4.300 Unfälle mehr mit Personenschaden, an denen ein Elektro-Fahrrad beteiligt war – 28 Prozent mehr als im Vorjahr. Die Tendenz ist weiterhin steigend. Oft werden die Fähigkeiten der Radfahrer durch die Unterstützung des Elektromotors überschätzt. Die höhere Geschwindigkeit führt nicht selten zu Kontrollverlust über das Fahrrad und letztendlich zu schweren Stürzen.\*

Seien Sie also vorsichtig im Umgang mit Ihrem E-Bike!

Wir heißen alle Radfahrer ob Rennradfahrer, Mountainbiker, E-Bike-Fahrer, Einradfahrer oder Tandemfahrer auf das herzlichste Willkommen! Und sollte der Weg hier hoch zu beschwerlich sein: „wer sein Fahrrad liebt, der schiebt“. Belohnt werden Sie mit einem kühlen Schussenrieder!

\* [https://www.t-online.de/auto/elektromobilitaet/id\\_62138866/fuer-wen-sich-das-e-bike-eignet-und-fuer-wen-nicht.html](https://www.t-online.de/auto/elektromobilitaet/id_62138866/fuer-wen-sich-das-e-bike-eignet-und-fuer-wen-nicht.html)

— Ein herzliches Dankeschön an —



Diese Zeitung dürfen Sie gerne mitnehmen!

einfach. stark. familiär.



Ein Betrieb der Rommel Gastronomie GmbH & Co.KG

Hof Höfen 1 | 78476 Allensbach  
Tel 07533/9494450  
www.hof-hoefen.com | E-Mail: info@hof-hoefen.com

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch–Freitag: Ab 16.00 Uhr  
Samstag: Ab 14.00 Uhr  
Sonntags: Ab 11.00 Uhr  
Montag & Dienstag: Ruhetage

Erfahren Sie mehr über unseren Familienbetrieb und unsere Mitarbeiter [www.familie-rommel.com](http://www.familie-rommel.com)

Bewerten:

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung und hoffen, dass Sie während Ihres Aufenthaltes in unseren Häusern zufrieden waren. Sollten wir Ihre Erwartungen nicht erfüllt haben, sind wir Ihnen für Ihre persönliche Nachricht und konstruktive Kritik sehr dankbar. Herzlichen Dank, Ihre Familie Rommel.

