



Hof Höfen

unser idyllisches Fleckchen Erde fern vom Alltag...



Auch im Winter zeigt sich die Natur oft von ihrer schönsten Seite...

Liebe Gäste, liebe Freunde von Hof Höfen, es freut uns unglaublich, dass Ihr auch im Winter den Weg zu uns nach Hof Höfen gefunden habt.

Wir sind mächtig stolz auf unser Team, dem der Gedanke im vergangenen Herbst sehr gefallen hat, auch in den kalten Monaten diese gemütliche Stube zu einem warmen und geselligen Ort voller Gastgeber-Leidenschaft zu machen! Unsere Gastgeberinnen und Gastgeber – das sind alle unsere Kolleginnen und Kollegen in den Häusern der Rommel Gastronomie GmbH & Co. KG. Jede/jeder einzelne, der direkt im Gästekontakt ist oder auch am Herd und in der Spülküche steht, auf der Etage oder an der Mangel arbeitet – alle unsere Kolleginnen und Kollegen geben jeden Tag ihr Bestes, Ihnen liebe Gäste, schöne Momente auf Hof Höfen, in der Trube Stube, im Landhotel Traube oder in unserem Stammhaus Landgasthof

Kreuz zu schenken. Durch das Engagement jener dürfen wir auf ein gutes Wirtschaftsjahr 2023 zurückblicken, dass trotz weiterer Herausforderungen der Branche zuversichtlich in die Zukunft weist. Viele Aktionen haben wir im vergangenen Jahr auf den Weg gebracht und wir sprühen quasi vor Energie endlich wieder Gastgeberinnen und Gastgeber sein zu dürfen!

Und so geht es auch im neuen Jahr weiter: Weinentdeckungsreise, Literaturabend, Wohnzimmerkonzert, Fasnetveranstaltungen, Gitarren-Hock... um nur mal ein paar Schlagworte zu nennen!

Liebe Gäste, seid gespannt und genießt es mit uns, wieder in Geselligkeit auszugehen und jeden noch so kleinen Moment gemeinsam mit Freunden und Familie wertzuschätzen! Wir leisten dazu unseren Beitrag und schätzen uns glücklich mit Menschen arbeiten zu dürfen,

die sich mit großer Umsicht in unserem Familienunternehmen bewegen. Die Zukunft unserer gastronomischen Betriebe ist geprägt von Wertschöpfung, Zugehörigkeit und einer verantwortungsvollen Entwicklung! Dabei setzen wir auf Veränderungsarbeit und gestalten unsere Arbeitstage gemeinsam mit unseren Kolleginnen und Kollegen in der Form der Selbstorganisation. Alle Menschen in unseren Häusern sind eingeladen, miteinander-füreinander zu leisten und dabei kommt die Könnerschaft jedes einzelnen zum Tragen!

Wir freuen uns darüber, wenn Ihr während Eures kulinarischen Aufenthaltes die Wirksamkeit dieser Führungsarbeit spürt. Danke, dass Ihr heute bei uns seid und euch von uns verwöhnen lasst!

Herzlichst,
Eure
Simone Rommel & Familie.

Schön, dass Ihr da seid!



Schussenrieder Bierspezialitäten

"N°1" Naturtrübes vom Fass	0,3l	4
"N°1" Naturtrübes vom Fass	0,5l	5
Hefeweizen hell vom Fass	0,5l	5
Kristallweizen aus der Flasche	0,5l	5
Hefeweizen dunkel aus der Flasche	0,5l	5
Hefeweizen alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	5
„Mein Helles“		
Alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,5l	5

*** alle Biere auch im Maßkrug erhältlich ***

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser mit CO ² im Glas	0,3l	3
Tafelwasser mit CO ² im Glas	0,5l	4
Teinacher Gourmet Medium	0,25l	3,50
Teinacher Gourmet Medium	0,75l	6
Teinacher Gourmet Naturel	0,25l	3,50
Teinacher Gourmet Naturel	0,75l	6
Bluna⁴⁾⁷⁾⁹⁾, Afri Cola⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾, Spezi⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾	0,3l	3,50
Bluna⁴⁾⁷⁾⁹⁾, Afri Cola⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾, Spezi⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾	0,5l	5,50
Afri Cola ohne Zucker⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾	0,33l	3,50
Bitter Lemon⁴⁾¹³⁾ Schweppes	0,2l	3,50
Libella Eistee Pfirsich,	0,5l	4,50
Apfel-Saftschorle Jugendgetränk	0,25l	3,50
Apfel-Saftschorle	0,5l	5,00
Johannisbeer-Nektar-Saftschorle	0,25l	4
Johannisbeer-Nektar-Saftschorle	0,5l	5

*** alle Getränke auch im Maßkrug erhältlich ***

Vor dem Essen

Aperol Spritz⁷⁾¹³⁾ Hausmarke Sekt mit Aperol, Soda und Eiswürfel	0,25l	6,50
Hausmarke Sekt trocken		
Schloss Affaltrach	0,1	5
	0,75	36,50

Nach dem Essen

Obstwasser Klarer Kräuterschnaps	2cl	3
Williams Kirschwasser	2cl	4,50

Für eine Spirituosen-Empfehlung vom Weingut Rebholz aus Liggingen fragt uns gerne!

Heißgetränke

Kinderpunsch	3,50
Glühwein	4,50
Tasse Kaffee Crème	3,50
Espresso	2,50
Cappuccino^{c)}	4
Tee: "Eilles Tea Diamonds" Darjeeling Royal	
Second Flush Blatt, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeere, Roiboos-Vanille, Kräutertee Glas ..	3,50

Weine im offenen Ausschank

Weinschorle¹⁴⁾ weiß rot	0,25l	4,50
Spezialschorle¹⁴⁾	0,25l	5
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof	0,25l	4
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof	0,5l	5

0,1l 0,25l

Weine vom Winzerverein Hagnau am Bodensee		
Müller-Thurgau¹⁴⁾ QbA		
Hagnau, Bodensee, Baden	3,50	6
Müller-Thurgau¹⁴⁾ QbA trocken,		
Hagnau, Bodensee, Baden	3,50	6
Bio-Weine vom Weingut Zähringer im Kaiserstuhl:		
Grauburgunder Rosé Spätburgunder		
0,25 l		8
1 l		32
Weine vom Weingut L. Bastian im Kaiserstuhl		
Rotwein Cuvée Noir¹⁴⁾ feinherb "Tage wie dieser"		
0,25 l		8
0,75 l		24

Weitere Flaschenweine von hier:
Weingut Rebholz in Liggingen. Gerne empfehlen wir Euch ein Fläschchen unseres aktuellen Wein-Bestandes!

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: ¹⁾ mit Nitritpökelsalz, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ mit Phosphat, ⁴⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁵⁾ geschwefelt, ⁶⁾ mit Geschmacksverstärker, ⁷⁾ mit Farbstoff(e), ⁸⁾ mit Süßungsmittel, ⁹⁾ mit Stabilisatoren, ¹⁰⁾ mit Koffein, ¹¹⁾ mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, ¹²⁾ mit einer Phenylalaninquelle, ¹³⁾ mit Chinin ¹⁴⁾ Sulfite



Unsere Winter-Speisekarte

hausgemachte Käsepatzle ^{a)b)c)}
mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse ^{2)c)}
und Röstzwiebeln ^{a)} 17,00

„Bülle-Maultaschen“ ^{a)b)c)} **von der Höri**
gefüllt mit gebräunten Zwiebeln auf Frischkäse-
Schmand-Basis dazu Kartoffelsalat ^{8)d)e)} 19,00

paniertes Schweineschnitzel ^{a)b)}
an Bratensoße ^{d)} dazu Bratkartoffeln ^{a)} 19,00

Krustenbraten vom Schweinebauch
an Bratensoße ^{d)} dazu hausgemachter
Kartoffelsalat ^{8)d)e)} 19,00

Tagessuppe in der Löwenkopfterrine 8,00

Ackersalat
wahlweise an Speckdressing ^{1)8)e)} oder feiner
Vinaigrette ^{8)e)} 8,00

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)}
mit Bratkartoffeln ⁵⁾ 15,00

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} mit Bauernbrot ^{a)} 13,00

Wurstsalat ³⁾ Bratkartoffeln ⁵⁾ 14,00

Wurstsalat ³⁾ mit Bauernbrot ^{a)} 12,00

Kaiserschmarrn ^{a)b)c)}
mit Apfelmus ²⁾⁸⁾ 11,50

Unsere Wochenend-Specials für Euch, liebe Gäste:

Samstags und sonntags ab 2 Personen:



Fleischfondue „chinoise“

mit dreierlei Soßen, Drillingskartoffeln, Mixed Pickles
und Weißbrot 35,- € pro Pers.



Mittagessen wie vor 50 Jahren:

So wie es früher war, wenn Oma sonntags kochte...

... was wir Euch heute auftischen, verraten wir gerne! Wir servieren Euch alles in Schüsseln und auf Platten zum Selberschöpfen!

Suppe | Hauptgang | Nachspeise ...30,- € pro Pers.

Freut Euch auf einen geselligen Mittagstisch in unserer Höfen Stube.



Käsefondue

mit Drillingskartoffeln, Weißbrot und Gemüse inkl.
1 Kirschwasser 33,- € pro Pers.

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

Zeichenerklärung Allergene: ^{a)} mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, ^{b)} mit Eierzeugnis, ^{c)} mit Milcherzeugnissen/Laktose, ^{d)} mit Sellerie, ^{e)} mit Senferzeugnis, ^{f)} mit Fischerzeugnis, ^{g)} Nüsse

Workspace bei Familie Rommel



Ihr sucht einen ruhigen Ort für Eure Seminare?

Abseits des stressigen Alltags in unberührter Natur?

Dann ist unser Hof Höfen genau der richtige Ort für Sie.

Hof Höfen bietet Workspace – neben Feiern auch Workshops, Seminare & Workation auf Hof Höfen buchen!

Sprecht uns an!
Wir informieren Euch gerne: info@hof-hoefen.com

www.hof-hoefen.com

An der **Fasnet** bleibt Hof Höfen geschlossen. Besucht uns in der Zeit in unserer gemütlichen Trube Stube – Musikgruppen willkommen!



Trube Stube

HO NARRO



An der Fasnet **DO-DI** geöffnet (außer SA)

FR, 9.2. ALLES zum 1/2 Preis von 16-20 Uhr

Musikgruppen willkommen!

www.trube-stube.com



Ein Betrieb der
Rommel Gastronomie GmbH & Co.KG

Hof Höfen 1 | 78476 Allensbach
Tel 07533/932240
www.hof-hoefen.com | info@hof-hoefen.com

Ihr wollt auf dem Laufenden bleiben?
www.familie-rommel.com

Öffnungszeiten im Winter:

Samstag ab 12.00 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr – 17.30 Uhr

Ihr möchtet bei uns feiern?

Gerne sind wir für Eure exklusive Feier außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten da. Sprecht uns an!



Spannendes rund um unsere Häuser



Landgasthof Kreuz

20.01.2024 Kulinarische Entdeckungsreise mit Hellmut Wolf

05.02.24 traditionelles **Damenkränzle** – ausgebucht

06.02. bis einschl. 13.02.2024 Betriebsferien Landgasthof Kreuz

14.02.24 ab 17.00 Uhr **Aschermittwochs-Spezialitäten**

Vorschau am 13.04.23:

Wohnzimmer-Konzert mit Chasing Mondays im Weinkeller Landgasthof Kreuz ab 20.00 Uhr



Hof Höfen

27.01.2024 Stubete mit den **Mondscheinfänger** ab 13.00 Uhr

10./11.02.24 Hof Höfen bleibt geschlossen.

Ab Gründonnerstag 28.03.24

Saisonstart mit vollen Öffnungszeiten MI-SO auf Hof Höfen

08.04. – 16.04.24 Betriebsruhe



Trube Stube

24.01.-22.03.24 MI-FR warme Küche | MO/DI Vesperkarte

DO, 08.02.24 ganztags geöffnet

FR, 09.02.24 von 16-20 Uhr alles zum $\frac{1}{2}$ Preis

10.02.24 Ruhetag

11.02.24 ganztags ab 11 Uhr geöffnet

12.02.24 Frühschoppen mit den Mondscheinfänger ab 11.00 Uhr

13.02.24 fetzige **Fasnet-Wurst-Party** mit einer Kombo des MV Dettingen-Wallhausen ab 14.30 Uhr

14.02.24 Ruhetag

Bewerten:

Wir freuen uns auf Eure Bewertung und hoffen, dass Ihr während Eures Aufenthaltes in unseren Häusern zufrieden gewesen seid. Sollten wir eure Erwartungen nicht erfüllt haben, sind wir Euch für eine persönliche Nachricht und konstruktive Kritik sehr dankbar. Herzlichen Dank, Eure Familie Rommel.



einfach. stark. familiär.