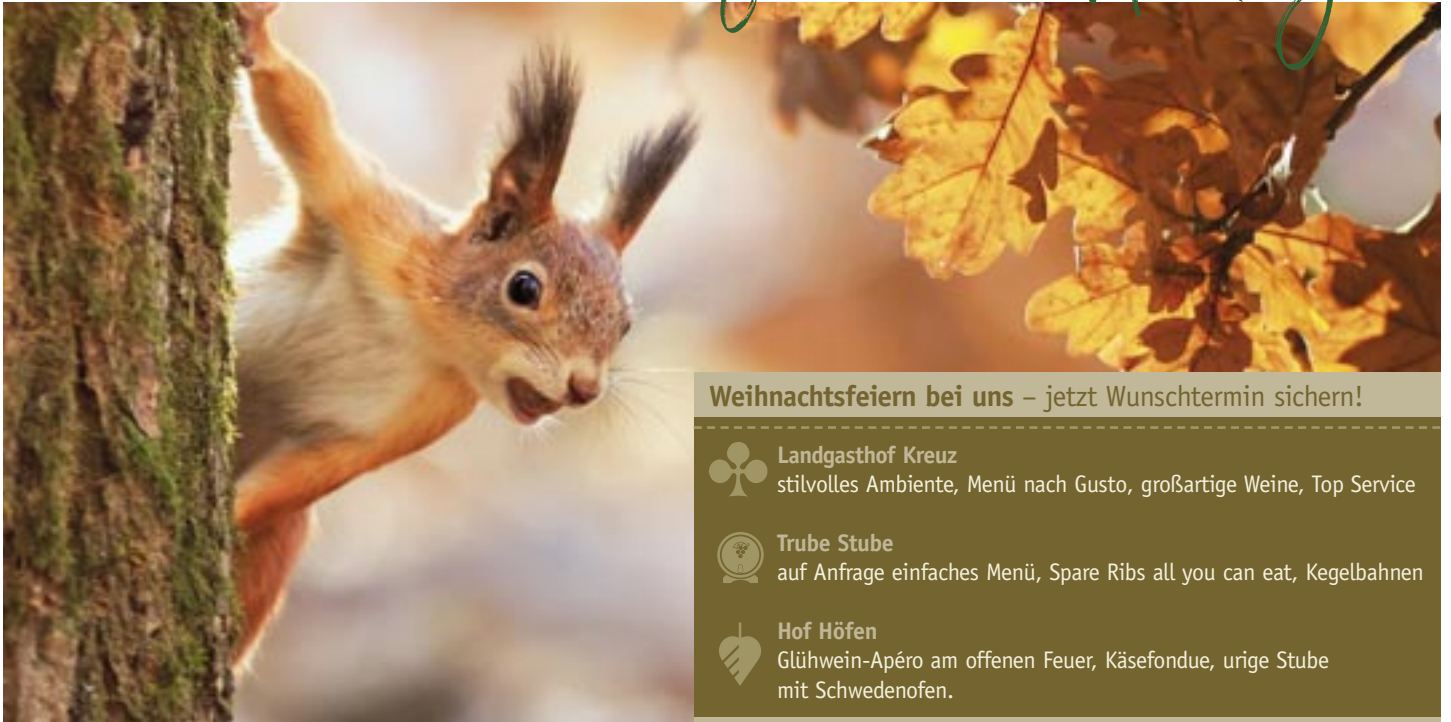




# Hof Höfen

unser idyllisches Fleckchen Erde fern vom Alltag...



Weihnachtsfeiern bei uns – jetzt Wunschtermin sichern!



**Landgasthof Kreuz**

stilvolles Ambiente, Menü nach Gusto, großartige Weine, Top Service



**Trube Stube**

auf Anfrage einfaches Menü, Spare Ribs all you can eat, Kegelbahnen



**Hof Höfen**

Glühwein-Apéro am offenen Feuer, Käsefondue, urige Stube mit Schwedenofen.

Der Herbst leuchtet in vielen bunten Farben ...

## Liebe Gäste, liebe Freunde von Hof Höfen,

die Tage werden sichtlich kürzer, die Wälder tauchen nun in die schönsten Farben des Jahres und gleichzeitig bricht unweigerlich die dunkle Jahreszeit an. Dunkel und kürzer gilt jedoch nicht für unsere gastronomischen Betriebe! Im Gegenteil: **Wir machen es den Wäldern gleich und bieten Euch – liebe Gäste – ein bunt gespicktes Programm bis Weihnachten!**

Gerade in den vergangenen Wochen haben wir viel zusammengesessen und uns darüber ausgetauscht, wie der Herbst und auch der Winter in unseren Häusern gestaltet werden kann. Dank der Arbeitsweise eines „Beta-Unternehmens“ waren alle unsere KollegInnen eingeladen, sämtliche Veranstaltungen mitzugestalten, Ideen zu sammeln, kritisch zu hinterfragen und so manche Pläne konkret anzugehen.

Um nur ein paar Einfälle anzuschneiden – da waren u. a. Schlagworte wie Herbstfest, Weinabend mit dem Weingut Waßmer aus dem Markgräflerland, die Gestaltung von Weihnachtsfeiern in den unterschiedlichen Häusern, Gitarren-Hock, Adventssingen, Stubete, Weihnachtsmarkt Konstanz, Mittagessen wie vor 50 Jahren, Öffnungszeiten im Winter und noch einiges mehr im Raum gestanden... was genau wir davon umsetzen werden und in welcher Form - darauf dürft Ihr euch, liebe Gäste, freuen und gespannt sein!

Infos entnehmt Ihr bitte auch in Zukunft unserer Webseite:

[www.familie-rommel.com/aktuelles](http://www.familie-rommel.com/aktuelles).

In den nächsten Wochen verabschieden wir einen Teil unseres Teams in die wohlverdiente Winterpause. Nach Rumänien reisen in Kürze Renata und Czaba sowie Monika und Zsolt. Wir wünschen Euch

einen schönen Winter gemeinsam mit Euren Familien in Eurer Heimat. Szabi in der Küche, Harold am Getränkebuffet und Herrmann im Service werden gemeinsam mit Alex bis Weihnachten für Euch auf Hof Höfen sein – und dann aufgepasst: Erstmals schon am 20. Januar werden sie für Euch zurück sein. Von da an bis einschließlich 10. März 2024 wird Hof Höfen samstags zum Mittag- und Abendessen sowie sonntags zum Mittagessen und Kaffee/Kuchen geöffnet sein!

In diesem Sinne freuen wir uns auf ein helles, strahlendes und prall gefülltes gastronomisches Angebot in der Wintersaison 2023/24! Wir freuen uns auf Euren Zuspruch und Euren nächsten Besuch hier auf Hof Höfen,

Eure  
Simone Rommel & alle KollegInnen

Schön, dass Ihr da seid!



### Schussenrieder Bierspezialitäten

"N°1" Naturtrübes vom Fass	0,3l	4
"N°1" Naturtrübes vom Fass	0,5l	5
Schussenrieder Pils vom Fass	0,4l	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 <sup>2</sup> im Glas	0,3l	3
Tafelwasser mit CO <sup>2</sup> 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
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	3,50
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	5,50
Afri Cola ohne Zucker <sup>4)7)8)9)10)11)12)</sup>	0,33l	3,50
Bitter Lemon <sup>4)13)</sup>   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 Spritz <sup>7)13)</sup> 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 Liggeringen fragt uns gerne!

### Heißgetränke

Kinderpunsch	3,50
Glühwein	4,50
Heißer O-Saft mit Schuss Marzipan-Likör	6
Tasse Kaffee Crème	3,50
Espresso	2,50
Cappuccino <sup>c)</sup>	4
Tee: "Eilles Tea Diamonds" Darjeeling Royal Second Flush Blatt, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeere, Roiboos-Vanille, Kräutertee Glas	3,50

### Weine im offenen Ausschank

Weinschorle <sup>14)</sup> weiß   rot	0,25l	4,50
Spezialschorle <sup>14)</sup>	0,25l	5
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof	0,25l	4
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof	0,5l	5
	0,1l	0,25l

Müller-Thurgau <sup>14)</sup> QbA Hagnau, Bodensee, Baden	3,50	6
Müller-Thurgau <sup>14)</sup> QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden	3,50	6
Spätburgunder <sup>14)</sup> Rotwein QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden	4	6,50

### Verbindung seit Opas Zeiten... daher pflegen wir Sie:

Weine des Winzervereins Hagnau am Bodensee und des Weingutes L. Bastian im Kaiserstuhl

Weißweincuvée <sup>14)</sup> trocken „Love of my life“	0,25 l	7
	0,75 l	21
Rosécuvée <sup>14)</sup> trocken „Love of my life“	0,25 l	7
	0,75 l	21
Rotwein Cuvée Noir <sup>14)</sup> feinherb "Tage wie dieser"	0,25 l	7
	0,75 l	21

Weingut Pipoli   Italien Aglianico <sup>14)</sup>   kräftig, leichte Holznote	0,25 l	8,50
---	--------	------

Weingut Fantini   Italien Montepulciano <sup>14)</sup>   ohne Holz	0,25 l	8,50
--	--------	------

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 <sup>14)</sup> Sulfite



## Suppen, Salate & kleine Gerichte

**Kürbis-Crème-Suppe**<sup>c)d)</sup>  
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl ..... 7

**Blattsalate und Rohkoststifte**  
an feiner Vinaigrette mit Sonnenblumen-  
und Kürbiskerne<sup>3)e)</sup> ..... 7

## Unsere Klassiker

**Rinderfilet vom Grill**  
mit Chili-Dip<sup>2)7)</sup> und Kräuterbutter<sup>c)</sup>  
dazu Bratkartoffeln<sup>a)</sup> ..... 32

**Käsefondue**<sup>c)</sup> (ab 2 Personen)  
mit Drillingskartoffeln, Weißbrot  
und Gemüse inkl. 1 Kirschwasser .....(pro Person) 28

**Wildschnitzel „Förster Liesel“**  
an Wildsoße zubereitet mit Pilzen,  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> ..... 22

**Schweinerückensteak**  
**an Bratensoße**<sup>d)</sup> vom Grill  
mit Kräuterbutter<sup>c)</sup> dazu Pommes-frites<sup>a)</sup> ..... 18

**12 Stunden niedergegarter Bodanrück-  
Wildschweinbraten**  
an eigener Jus<sup>d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup>  
und Preiselbeeren ..... 18

**paniertes Schweineschnitzel**<sup>a)b)</sup>  
an Bratensoße<sup>d)</sup> mit Pommes-frites<sup>a)</sup> ..... 18

**„Bülle-Maultaschen“**<sup>a)b)c)</sup>  
von der Höri gefüllt mit gebräunten Zwiebeln  
auf Frischkäse-Schmand-Basis,  
dazu Kartoffelsalat<sup>d)</sup> ..... 18

## Vegetarische Gerichte

**hausgemachte Käsespätzle**<sup>a)b)c)</sup>  
mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse<sup>2)c)</sup>  
und Röstzwiebeln<sup>a)</sup> ..... 15

**vegan „Geschichtetes im Weck-Glas“**  
Scheiben von gegrillten Auberginen,  
Kartoffeln und Tomaten mit Berglinsen  
und Sonnenblumenkernen an Sc. Bechamel<sup>a)g)</sup>  
dazu Bauernbrot<sup>a)</sup> ..... 15



## Käsefondue (ab 2 Personen)

mit Drillingskartoffeln, Weißbrot und Gemüse  
inkl. 1 Kirschwasser ..... 28,- EURO pro Person

## Kindergerichte

**„Pumuckl“**  
Kinderteller paniertes Schnitzel<sup>a)b)</sup>  
vom Schwein mit Pommes-frites<sup>a)</sup> ..... 10

**„Micky Maus“**  
Kinderteller Spätzle<sup>a)b)</sup> mit Bratensoße<sup>d)</sup> ..... 5,50

**„Biene Maja“** Kinderteller Pommes-frites<sup>a)</sup>  
mit Ketchup<sup>2)7)</sup> ..... 5,50

**„Baby-Spätzle“** für Kleinkinder servieren  
wir eine Hand voll Spätzle<sup>a)b)</sup> mit Bratensoße<sup>d)</sup> ..... 0

**„Räuberteller“** „ich hoffe von Mama & Papa ..... 0  
auf fette Beute“ ...

## Vesper

**Schweizer Wurstsalat**<sup>2)3)c)</sup>  
mit Bratkartoffeln<sup>5)</sup> ..... 14,50

**Schweizer Wurstsalat**<sup>2)3)c)</sup> mit Bauernbrot<sup>a)</sup> .... 12,50

**Wurstsalat**<sup>3)</sup> Bratkartoffeln<sup>5)</sup> ..... 13,50

**Wurstsalat**<sup>3)</sup> mit Bauernbrot<sup>a)</sup> ..... 11,50

## Süßes für Zwischendurch oder zum Abschluss...

**Kaiserschmarrn**<sup>a)b)c)</sup> mit Apfelmus<sup>2)8)</sup>  
große Portion ..... 10  
kleine Portion ..... 7

**Kuchen**<sup>a)b)c)</sup> – nur SA & SO vom Fuchshof

## Weitere Empfehlungen auf unseren Tafeln.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. jetzt 7% MwSt.



Highlight im Herbst/Winter



## Familien mit Kinder aufgepasst!

bei uns gibt's **ab 17.11. für Kinder gratis Stockbrot Teig zum selber backen** an unserer Feuerschale im Biergarten.  
Immer samstags und sonntags.

*Seminare, Schulungen, Weiterbildungen ...*



*... in einer schönen ruhigen Umgebung.*

## Inmitten der Ruhe und Natur lässt es sich sehr gut arbeiten!

Eine private Atmosphäre: außerhalb unserer Öffnungszeiten ist dies geboten. Wir stellen Euch hierzu Kaffee- und Getränkepausen bereit.  
Zum Mittag gibt's ein Büffet und abends könnt ihr den Abend beispielsweise noch bei einem kleinen Grillbüffet ausklingen lassen.

## Ihr habt andere Wünsche? Gerne mitteilen! Unaufdringlich – unkompliziert.



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](http://www.familie-rommel.com)

### Küchen-Öffnungszeiten im Sommer: (jeweils + 2h Getränkeservice)

Mittwoch – Freitag 15.30 Uhr – 20.30 Uhr  
Samstag 12.00 Uhr – 20.30 Uhr  
Sonn- & feiertags 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

**20.10.2023** Weinabend mit dem Weingut Waßmer

**bis 24.10.2023** Schlachtspezialitäten

**25.10. bis einschl. 09.11.2023**  
Betriebsferien Landgasthof Kreuz

**18.11.2023** Wilderöffnungsabend



### Hof Höfen

**ab 8.10.2023**  
Sonntags Schlachtspezialitäten

**14.10.2023** Herbstfest auf Hof Höfen

**06.11.-einschl. 16.11.2023**  
Betriebsferien

**ab 17.11.2023** Winteröffnungszeiten:  
Freitag, Samstag und Sonntag  
geöffnet

**ab 20. Januar SA + SO** geöffnet:  
Samstags: Mittag- & Abendessen  
Sonntags: Mittagessen sowie  
Kaffee & Kuchen



### Trube Stube

genießen Sie unser reichhaltiges  
Vesperangebot in der Trube Stube.  
**täglich geöffnet, MO-FR ab 16 Uhr**

### Wusstet Ihr schon?

vom 24.01.24 bis einschl. 8.03.24  
gibt es ab 16.00 Uhr:

MI | DO | FR warme Küche,  
MO | DI Vesperkarte

### 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.