



Hof Höfen

Zeitung

Herzlich Willkommen, hier auf Hof Höfen!

Unfassbar, wie lange ein halbes Jahr sein kann... Wir freuen uns sehr darüber, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen! Endlich wird unser Hof Höfen wieder mit Leben erfüllt und es kehrt ein Stück weit Normalität zurück in unseren Alltag. Wir schätzen uns jedenfalls sehr glücklich, dass Sie heute unser Gast sind!

In den letzten Wochen und Monaten haben wir hier auf Hof Höfen viel bewegt, vor allen Dingen viel Holz! Mein Mann Alexander hat mit seinen Männern den **Barfuß-Lehrpfad** fertig gestellt, eine verkehrsberuhigte Zone und weitere Parkmöglichkeiten für Sie erschaffen.

Sind Sie heute schon Barfuß gelaufen? Versäumen Sie nicht, Ihren Füßen eine wohlige Massage zum allgemeinen Wohlbefinden zu gönnen.

Darüber hinaus ist meine Schwester Christine in den **neuen Höfen-Café-Stand** eingezogen. Insgesamt stellt es eine großartige Ergänzung zum Biergarten-Angebot dar und ist gleichzeitig eine Bereicherung fürs Auge.

Heute steht sie mit ihrem Team für Sie parat und verwöhnt unsere Gäste mit Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine sowie Kuchen vom Fuchshof. Außerdem gibt es glutenfreie, sicher verpackte Ware von der Hammer Mühle. Bedienen Sie sich gerne selbst! Durch den Einsatz von unserem Seniorchef und Papa Hansi ist auf Hof Höfen der ehemalige **Gemüsegarten** zu einem wahren Schmuckstück geworden. Wer-



Genießen Sie die Natur in vollen Zügen.

fen Sie hinter der Bühne einen Blick über den Gartenzaun und sehen Sie wie hier in liebevoller Arbeit nun Peterle, Basilikum, Gurken und Fenchel wachsen. Wir werden hoffentlich Physalis und rote Beete ernten können und die (Enkel-) Kinder sind ganz stolz auf ihre selbst gezogenen Kartoffeln. Sicherlich werden wir sie diesen Sommer oft in den Himbeersträuchern sitzen sehen. Und dann sind da noch die wunderbaren Obstbäume vom Fuchshof... Wir freuen uns alle sehr über diese Bereicherung und möchten an dieser Stelle unserem Papa ein großes Dankeschön aussprechen für seine emsige Arbeit. Und auch dafür, dass er sich für den Erhalt des alten Baumes neben dem Garten eingesetzt hat. Hier durften wir

vor wenigen Wochen ein kleines Vogelnest mit vier Vogelbabies beobachten und es zeigt wieder einmal wie sehr die Tierwelt solche alten Schätze liebt und braucht.

Was uns zu einem weiteren Thema unserer Speisekarte führt, nämlich einem neuen Gericht **„Food for future“**. Mit der Bestellung des hausgemachten Gemüseteaks pflanzen Sie für wertvolle € 5,00 einen Baum. Mehr zum Projekt „click a tree“ lesen Sie auf der Rückseite unserer Speisekarte!

Viel Freude auf Hof Höfen wünscht Ihnen
Ihre Simone Rommel & Familie

Schön, dass Sie da sind!

Getränke

[Schussenrieder Bierspezialitäten]

„N°1“ Naturtrübes vom Fass	0,3l	3
„N°1“ Naturtrübes vom Fass	0,5l	4
„Schwarzbier vom Fass“			
.....	0,3l	3
.....	0,5l	4
Schussenrieder Pils	0,4l	4
Hefeweizen hell vom Fass	0,5l	4,50
Hefeweizen leicht aus der Flasche	0,5l	4,50
Kristallweizen aus der Flasche	0,5l	4,50
Hefeweizen dunkel aus der Flasche	0,5l	4,50
Hefeweizen alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	4,50
„Mein Helles“ Alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,5l	4,50

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

[ALKOHOLFREIES]

Tafelwasser mit CO ² im Glas	0,3l	2,50
Tafelwasser mit CO ² im Glas	0,5l	3,50
Teinacher Gourmet Medium	0,25l	3
Teinacher Gourmet Medium	0,75l	5,50
Teinacher Gourmet Naturel	0,25l	3
Teinacher Gourmet Naturel	0,75l	5,50
Bluna ⁴⁾⁷⁾⁹⁾ , Afri Cola ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾ , Spezi ⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾ 0,3l.....			3,50
Bluna ⁴⁾⁷⁾⁹⁾ , Afri Cola ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾ , Spezi ⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾ 0,5l			5
Afri Cola ohne Zucker ⁴⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾	0,33l	3,50
Bitter Lemon ⁴⁾¹³⁾ Schweppes	0,2l	3,50
Libella Eistee Pfirsich, Jugendgetränk....	0,5l	3,50
Apfel-Saftschorle	0,25l	3,50
Apfel-Saftschorle	0,5l	4,50
Johannisbeer-Nekar-Saftschorle	0,25l	3,50
Johannisbeer-Nekar-Saftschorle	0,5l	4,50
Rhabarber-Saftschorle	0,25l	3,50
Rhabarber-Saftschorle	0,5l	4,50

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

[Vor dem Essen]

Aperol Spritz ⁷⁾¹³⁾ Hausmarke Sekt mit Aperol, Soda und Eiswürfel	0,25l	6
--	-------	-------	---

Hausmarke Sekt trocken

Schloss Affaltrach	0,1	4
.....	0,75	27,50

[Nach dem Essen]

Obstwasser.....	2cl	3
Klarer Kräuterschnaps	2cl	3
Williams	2cl	4,50
Kirschwasser	2cl	4,50
Zibatenwasser	2cl	4,50
Ramazotti ⁷⁾	2cl	3,50

[Warme Getränke]

Haferl schwarzer Kaffee			3
Tee: "Eilles Tea Diamonds"			
Darjeeling Royal Second Flush Blatt, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeere, Roiboos-Vanille, Kräutertee	Glas	3,50

[Weine im offenen Ausschank]

Weinschorle ¹⁴⁾ weiß rot	0,25l	4
Spezialschorle ¹⁴⁾	0,25l	4,50
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof.....	0,25l	3
Most von Heiner Fuchs, Fuchshof.....	0,5l	4,50

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

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

0,1l 0,25l

Müller-Thurgau ¹⁴⁾ QbA Hagnau, Bodensee, Baden	3	5
Müller-Thurgau ¹⁴⁾ QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden	3	5
Spätburgunder ¹⁴⁾ Rotwein QbA trocken, Hagnau, Bodensee, Baden	3,50	5,50
Weißweincuvée ¹⁴⁾ trocken „Love of my life“			
0,25 l			6
0,75 l			18
Rosécuvée ¹⁴⁾ trocken „Love of my life“			
0,25 l			6
0,75 l			18
Rotwein Cuvée Noir ¹⁴⁾ feinherb "Tage wie dieser"			
0,25 l			6
0,75 l			18
0, 2 l Piccolo			6

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: ¹⁾ mit Natrippökelsalz, 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

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

Speisen

[Suppen, Salate & kleine Gerichte]

Geräuchertes vom Bodensee
mit Sahnemeerrettich^{5)c)}, Toast^{a)} und Butter^{c)} 14

Salat „Hof Höfen“
Blattsalate & Rohkoststifte an feiner Vinaigrette^{8)e)}
dazu Tomaten und Fetakäse^{c)} 12,50

eine Grillwurst³⁾
mit Pommes-frites und Ketchup²⁾⁷⁾ 8
mit Senf^{e)} und Bauernbrot^{a)} 4,50

Blattsalate und Rohkoststifte
an feiner Vinaigrette^{8)e)} 6

[Unsere Klassiker]

Rinderfilet vom Grill
mit Chili-Dip²⁾⁷⁾ und Kräuterbutter^{c)}
dazu Bratkartoffeln^{a)} 27,50

**Schweinerückensteak
an Bratensoße^{d)} vom Grill**
mit Kräuterbutter^{c)} dazu Pommes-frites^{a)} 17

**12 Stunden niedergearter Bodanrück-
Wildschweinbraten** an eigener Jus^{d)} dazu
hausgemachte Spätzle^{a)b)} und Preiselbeeren 15

paniertes Schweineschnitzel^{a)b)}
an Bratensoße^{d)} mit Pommes-frites^{a)} 15

Krustenbraten vom Schweinebauch
an Bratensoße^{d)} dazu hausgemachter
Kartoffelsalat^{d)} 14

Hackbraten an Champignonsoße^{d)}
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} 13

Aktuelle Tagesangebote entnehmen Sie bitte
unserer Tafel.

[Vegetarische Gerichte]

vegetarische „Bülle-Maultaschen“^{a)b)c)}
von der Höri gefüllt mit gebräunten Zwiebeln
auf Frischkäse-Schmand-Basis^{c)} mit Blattsalaten
und Rohkoststiften an feiner Vinaigrette^{8)e)} 15

hausgemachte Käsespätzle^{a)b)c)}
mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse^{2)c)}
und Röstzwiebeln^{a)} 13

vegan „Geschichtetes im Weck-Glas“
Scheiben von gegrillten Auberginen, Kartoffeln
und Tomaten mit Berglinsen und Sonnen-
blumenkernen an Sc. Bechamel^{a)g)}
dazu Bauernbrot^{a)} 12

Food for Future:

Mit diesem Gericht pflanzen Sie einen neuen
Baum mit einem Beitrag von nur € 5
hausgemachtes Gemüsesteak mit
Kräuterbutter^{c)} dazu Pommes-Frites^{a)} 10+5

[Kindergerichte]

„Pumuckl“ Kinderteller paniertes Schnitzel^{a)b)}
vom Schwein mit Pommes-frites^{a)} 9

„Micky Maus“
Kinderteller Spätzle^{a)b)} mit Bratensoße^{d)} 4,50

„Biene Maja“ Kinderteller Pommes-frites^{a)}
mit Ketchup²⁾⁷⁾ 4,50

„Baby-Spätzle“ für Kleinkinder servieren
wir eine Hand voll Spätzle^{a)b)} mit Bratensoße^{d)} 0

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

[Aus der badischen Vesperküche...]

„Vesperteller“ Wurstspezialitäten³⁾ von der
Metzgerei Hierling reichhaltig garniert dazu
Bauernbrot^{a)} 15

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)}
mit Bratkartoffeln⁵⁾ 13

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)} mit Bauernbrot^{a)} 11

Wurstsalat³⁾ Bratkartoffeln⁵⁾ 12

Wurstsalat³⁾ mit Bauernbrot^{a)} 10

„sure Käs“ angemachter Backsteinkäse^{2)c)e)}
von der Käserei Zurwies garniert mit
Zwiebelringen dazu Bauernbrot^{a)} 12

„Obazte“^{2)6)c)} garniert^{b)} dazu Bauernbrot^{a)} 9

[Süßes für Zwischendurch oder zum Abschluss...]

Kaiserschmarrn^{a)b)c)} mit Apfelmus²⁾⁸⁾
große Portion 9
kleine Portion 6

Eis
Pampanin Eis [aus Konstanz] 3,50
Annelu Sorbet [glutenfrei & vegan] 3

**Kuchen^{a)b)c)} – vom Fuchshof & glutenfreie Ware
sowie Kaffeespezialitäten & weitere Heißgetränke
FR-SO bei uns im Höfen-Café von 12-17.30 Uhr.
In diesem Bereich dürfen Sie sich gerne selbst
bedienen!**

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

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

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

Wir unterstützen das Projekt „Food for Future“

Gerne möchten wir Ihnen das Projekt „Food for Future“ vorstellen, dass dem Unternehmen „click a tree“ angehört. Gründer und CEO ist der gebürtige Radolfzeller Chris Kaiser, dessen Idee aus seiner Liebe zu Elefanten entstanden ist. Diese sozialen und neugierigen, grauen Riesen werden weltweit weniger und das schlichtweg weil ihnen der Wald-Lebensraum genommen wird. Um ihnen diesen Lebensraum zurück zu geben mussten Bäume her – viele Bäume! Das war die Geburtsstunde von „click a tree“. In der Zwischenzeit wurden u.a. durch Projekte wie „Food vor Future“ (Nachhaltigkeit wird zum Genuss) und „B’n’Tree“ (Nachhaltigkeit von Reisenden) auf einfache Art und Weise weit mehr als 100.000 Bäume weltweit gepflanzt.

All der ökologische Nutzen des Bäume-pflanzens ist uns bekannt und/oder Sie können diese gerne auf der Seite www.clickatree.com nochmals nachzu-lesen.

Doch in diesem Fall hat Bäume-pflanzen nicht nur einen ökologischen Nutzen. Der Grundgedanke von Chris und seinem Team ist ganzheitlich, nachhaltig und einfach. So das das Bäume-pflanzen in Ghana auch einen hohen sozialen Nutzen. Im Aufforstungsprojekt in Ghana, einem Land an der westlichen Küste von Afrika, werden in der Oti Region nahe Kyinderi über 20 verschiedenen lokale Baumarten, u.a. Mahagoni, Moringa und Baobab gepflanzt. Das Aufforstungsprojekt wird im Sinne der syntropischen Landwirtschaft und von vollzeit-angestellten Arbeitern aus der Region durchgeführt.

Sie, liebe Gäste, helfen also nicht nur den Klimawandel zu bekämpfen, sondern Sie kreieren mit „Food for Future“ Arbeit und Vollzeiteinkommen für lokale Gemeinden. Auf Freiwilligen-



Erfolge von Click a tree (Stand 19. Mai 2021)
111.674 Bäume wurden bereits gepflanzt
3.490 Arbeitstage geschaffen
13 Länder unterstützt

arbeit wird daher ausdrücklich verzichtet: Alle Arbeiter werden fair entlohnt und das nicht nur für die Pflanzung der Bäume sondern auch für die langfristige Pflege derselben. Ferner profitiert die lokale Gemeinde dank des ganzheitlichen Ansatzes in Ghana zusätzlich von Ernteerträgen und der Viehzucht.

„Und als ob das alles nicht bereits genug wäre, unterstützt das Baumpflanzprojekt in Ghana auch noch eine lokale Unternehmerschule in Kyinderi. Arbeitslose junge Menschen lernen hier die Grundlagen des Unternehmertums, wie z.B. Computerkenntnisse, Produktgestaltung, Buchhaltung und Marketing. Zusätzlich sammeln die Studenten wertvolle Praxiserfahrung: Sie bauen Biotoiletten, fahren Traktoren, lernen das Imkern oder kreieren Schmuck und Kleidung aus lokalen Stoffen in Handarbeit. Und all das kostenfrei! Die bedürftigsten Studenten erhalten Unterkunft und Essen – ebenfalls kostenfrei. Im Gegenzug für ihre Ausbildung arbeiten die Studenten zeitweise auf der Farm. Das bezahlt ihr Studium und ver-

mittelt ihnen weitere wertvolle und praktische Kenntnisse.

Sie alle träumen davon, sich selbst, ihren Familien und ihren Gemeinden eine bessere Zukunft erschaffen zu können. Und dank einer simplen Maßnahme wie „Bäume pflanzen“ wird dieser Traum nun Realität“.

[entnommen: www.clickatree.com]

Nicht zuletzt deshalb freuen wir uns über jedes „Food for Future-Gericht“, dass Sie bei uns auf Hof Höfen bestellen. Als Dank dafür schenken wir Ihnen eine bereits frankierte Postkarte von Ihrem Gericht, welche Sie mit ein paar Worten an einen lieben Menschen versenden können. Einem Menschen, dem Sie mit dieser einfachen Karte sicherlich ein Lächeln auf die Lippen zaubern werden! **Wir werden aktiv – machen Sie mit!**

Unsere Öffnungszeiten:

MI-FR: Ab 16.00 Uhr

Samstag: Ab 14.00 Uhr

Sonn- & Feiertags:

Ab 12.00 Uhr

Küchenzeiten von 12.00-20.00 Uhr, Außer von 15.15-16.00 Uhr.

In dieser Küchenpause servieren wir Ihnen gerne Kuchen, Kaiserschmarrn und Eis. Besten Dank für Ihr Verständnis!

MO & DI: Ruhetage

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.



Ein Betrieb der **Rommel Gastronomie GmbH & Co.KG**

Hof Höfen 1 | 78476 Allensbach

Tel 07533/932240

www.hof-hoefen.com | info@hof-hoefen.com

Sie wollen auf dem Laufenden bleiben?

www.familie-rommel.com



einfach. stark. familiär.