



Hof Höfen

unser idyllisches Fleckchen Erde fern vom Alltag...

Die Natur entdecken: mit unserem neuen Hof Höfen Wald-Kartenspiel!



Den Wald und die Natur rund um Hof Höfen entdecken - mit Hilfe unseres neuen **Hof Höfen Wald-Kartenspiels**

Herzlich Willkommen – liebe Gäste – hier auf Hof Höfen! Wieder einmal ist es Sommer – ein heißer Sommer!

Da steigt der Durst auf das kühle Nass – einem frisch gezapften Schussenrieder Bier hier in unserem schönen Biergarten. Hier könnt Ihr entspannen, im Schatten sitzend, während die Kinder auf dem Spielplatz und im Barfußpfad toben. Schon gewusst? Für Familien ist unser neues Höfen-Waldkartenspiel attraktiv! Probiert's aus – wir freuen uns auf Eure Rückmeldungen! Mit dem Kartenspiel gibt's auch immer noch gleich unseren Höfen-Beutel dazu, denn wir sind ganz sicher – im Wald gibt's viel zu entdecken und die ein oder andere Kleinigkeit darf dabei auch mit nach Hause genommen werden.

Was gibt's von unseren vielen jungen Menschen im Unternehmen zu berichten? Unser Auszubildender Arbnor Hasanaj hat im Juli seine Abschlussprüfung zur

Fachkraft im Gastgewerbe abgeschlossen, wozu wir ihm auf das Herzlichste gratulieren. Er wird weiterhin in unserem Familienbetrieb tätig sein, überwiegend im Stammhaus Landgasthof Kreuz und von Zeit zu Zeit sicher auch hier auf Hof Höfen. Wir freuen uns sehr über diese Entwicklung!

Vier weiteren Auszubildenden und einer Studentin geben wir aktuell unser Handwerk auf diesem abwechslungsreichen Berufszweig weiter! Auch sie werden bereits im nächsten Jahr ihre Ausbildungen beenden und wir haben große Freude daran, solch motivierte und großartige Persönlichkeiten auf dem Weg in unsere Branche zu begleiten. Zuletzt stieß im Mai Rebecca Welter zu uns. Sie wird erstmals seit der Neustrukturierung der Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe als Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie ausgebildet. So wird Rebecca bereits

im zweiten Lehrjahr fester Bestandteil der Veranstaltungen hier auf Hof Höfen sein. Es freut uns sehr, dass wir mit unseren unterschiedlichen Häusern Menschen eine zukunftsorientierte und variantenreiche Ausbildungsmöglichkeit im Gesamtunternehmen der Rommel Gastronomie GmbH & Co. KG bieten können.

Wir arbeiten weiter daran, unsere Gastro-Branche mit viel Engagement und Leidenschaft attraktiv zu gestalten. Allem voran mit fairen Arbeitsbedingungen, einem tollen Miteinander und darüber hinaus etablieren wir gemeinsam mit unseren Marktbegleitern ein Denken, dass weg vom „ich“ und hin zum „wir“ geprägt ist. Tragt unsere Worte nach draußen und schaut gemeinsam mit uns in eine verheißungsvolle Zukunft!

Herzlichst,
Eure Simone Rommel & Familie

Schön, dass Ihr da seid!



Schussenrieder Bierspezialitäten

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes items like 'N°1' Naturtrübes vom Fass, Schwarzbier, Pils vom Fass, Hefeweizen hell/leicht/dunkel, Kristallweizen, Hefeweizen alkoholfrei, and 'Mein Helles'.

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

ALKOHOLFREIES

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Tafelwasser, Teinacher Gourmet Medium, Teinacher Gourmet Naturel, Bluna, Afri Cola, Bitter Lemon, Libella Eistee, and various Saftschorle.

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

Vor dem Essen

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Aperol Spritz, Hausmarke Sekt trocken, and Schloss Affaltrach.

Nach dem Essen

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Obstwasser, Klarer Kräuterschnaps, Williams, Kirschwasser, Zibatenwasser, and Ramazotti.

Warme Getränke

Table with 3 columns: Product Name, Price. Includes Tasse Kaffee Crème, Espresso, Cappuccino, and Tee: 'Eilles Tea Diamonds'.

Weine im offenen Ausschank

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Weinschorle, Spezialschorle, and Most von Heiner Fuchs.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Müller-Thurgau QbA Hagnau.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Müller-Thurgau QbA trocken.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Spätburgunder Rotwein QbA trocken.

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

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

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Weißweincuvée trocken 'Love of my life'.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Rosécuvée trocken 'Love of my life'.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Rotwein Cuvée Noir feinherb 'Tage wie dieser'.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Weingut Rebholz in Liggeringen, QbA trocken.

Table with 3 columns: Product Name, Volume, Price. Includes Weingut Pipoli | Italien Aglianico.

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



Suppen, Salate & kleine Gerichte

Geräuchertes vom Bodensee
mit Sahnemeerrettich^{5)c)}, Toast^{a)} und Butter^{c)} 16

Salat „Hof Höfen“
Blattsalate & Rohkoststifte an feiner Vinaigrette^{8)e)}
dazu Tomaten und Fetakäse^{c)} 16

Bauernbratwurst³⁾
mit Pommes-frites und Ketchup²⁾⁷⁾ 12

Blattsalate und Rohkoststifte an feiner
Vinaigrette mit Sonnenblumen- & Kürbiskerne^{8)e)} 7

Unsere Klassiker

Rinderfilet vom Grill
mit Chili-Dip²⁾⁷⁾ und Kräuterbutter^{c)}
dazu Bratkartoffeln^{a)} 32

Schweinerückensteak
an Bratensoße^{d)} vom Grill
mit Kräuterbutter^{c)} dazu Pommes-frites^{a)} 18

**12 Stunden niedergearter Bodanrück-
Wildschweinbraten** an eigener Jus^{d)} dazu
hausgemachte Spätzle^{a)b)} und Preiselbeeren 18

paniertes Schweineschnitzel^{a)b)}
an Bratensoße^{d)} mit Pommes-frites^{a)} 18

Kikok-Hähnchenbrust mit Pommes^{a)}
Kikok steht für: Wachstum ohne Antibiotika, ohne
Gentechnik, mehr Platz & Spielmöglichkeiten für die
Tiere & kurze Transportwege, Mais-gefüttert 18

Krustenbraten vom Schweinebauch
an Bratensoße^{d)} dazu hausgemachter
Kartoffelsalat^{d)} 16

Hackbraten an Champignonsoße^{d)}
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} 16

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)} 18

hausgemachte Käsespätzle^{a)b)c)}
mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse^{2)c)}
und Röstzwiebeln^{a)} 15

vegan „Geschichtetes im Weck-Glas“
Scheiben von gegrillten Auberginen, Kartoffeln
und Tomaten mit Berglinsen und Sonnenblumen-
kernen an Sc. Bechamel^{a)g)} dazu Bauernbrot^{a)} 15

hausgemachtes Gemüsesteak mit
Kräuterbutter^{c)} dazu Pommes-Frites^{a)} 15

Heute schon einen **Baum**
gepflanzt?



Mit unserem „Food for Future“-Angebot

So funktioniert:

1. Bei der Essensbestellung dazusagen (+ € 5,00)
2. Postkarten von uns erhalten und an Freunde versenden
3. Die Organisation „clickatree“ pflanzt in Ghana einen Baum für Dich. Du unterstützt damit ein nachhaltiges Umweltprojekt.

Kindergerichte

„Pumuckl“ Kinderteller paniertes Schnitzel^{a)b)}
vom Schwein mit Pommes-frites^{a)} 10

„Micky Maus“
Kinderteller Spätzle^{a)b)} mit Bratensoße^{d)} 5,50

„Biene Maja“ Kinderteller Pommes-frites^{a)}
mit Ketchup²⁾⁷⁾ 5,50

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

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

Aus der badischen Vesperküche...

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

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)}
mit Bratkartoffeln⁵⁾ 14,50

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)} mit Bauernbrot^{a)} 12,50

Wurstsalat³⁾ Bratkartoffeln⁵⁾ 13,50

Wurstsalat³⁾ mit Bauernbrot^{a)} 11,50

„sure Käs“ angemachter Backsteinkäse^{2)c)e)}
von der Käserei Zurwies garniert mit
Zwiebelringen dazu Bauernbrot^{a)} 13

Süßes für Zwischendurch oder zum Abschluss...

Kaiserschmarrn^{a)b)c)} mit Apfelmus²⁾⁸⁾
große Portion 10
kleine Portion 7

Eis
Pampanin Eis [aus Konstanz] 5

Kuchen^{a)b)c)} – nur SA & SO vom Fuchshof

Weitere Empfehlungen auf unseren Tafeln.

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



Wir haben in den letzten Wochen erfolgreich die Transformation zu einem Beta-Unternehmen abgeschlossen. Im Großen und Ganzen bedeutet dies für uns, dass jede und jeder in unserem Familienbetrieb täglich dazu eingeladen ist, unseren Arbeitsalltag mitzugestalten.

Wir treffen Entscheidungen gemeinsam, dabei spielt es keine Rolle, ob es dabei um alltägliches geht oder ob wir einen großen Beschluss finden müssen, den alle unsere Häuser und die Personen betrifft, die darin ein und aus gehen! Alle dürfen mitdenken und diese große Schatzkiste an Gedankengut und Erfahrungen ist für uns alle sehr wertvoll. Wir schätzen den regelmäßigen Austausch und die daraus resultierenden Verbindlichkeiten untereinander. Wir wollen miteinander füreinander leisten und dabei Wertschöpfung erfahren.


Aktuell beschäftigen wir uns mit den Fragen: „Was macht Arbeit aus?“, „Wie definieren wir Wertschöpfung?“ und wie werden wir unsere eigene „Sphäre der Geschäftstätigkeit“ formulieren? Dabei achten wir immer darauf, wie wir miteinander kommunizieren, denn eins ist allen klar: „Wir reden Tacheles!“

Weihnachtsfeiern

in unseren Häusern

 **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.

Sprecht uns an, wir beraten Euch gerne!
Simone Rommel (info@landgasthofkreuz.com | Telefon 075 33 | 932240)

Wir sind mit einem Stand dabei:

Im Konstanzer Stadtgarten beim ... und auf dem Konstanzer **30.11. bis 22.12.2023**

STADTGARTENFEST
9.-11. August 2023

SEENACHTSFEST
12. August 2023

WEIHNACHTSMARKT

Kommen Sie vorbei und genießen Sie unser Speiseangebot!

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

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**

ab 01.09.2023
½ Landenten an eigener Jus dazu
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße


ab 22.09.2023 Schlachtspezialitäten

25.10. bis einschl. 09.11.2023
Betriebsferien Landgasthof Kreuz

18.11.2023 Wilderöffnungsabend

 **Hof Höfen**

an diesen Samstagen werden bei uns auf Hof Höfen Hochzeiten gefeiert – daher geschlossene Gesellschaft:
19.08. | 26.08. | 01.09. | 09.09. | 16.09. | 23.09. |

 **Hof Höfen**

06.11.-einschl. 16.11.2023
Betriebsferien

ab 17.11.2023 Winteröffnungszeiten:
Freitag, Samstag und Sonntag geöffnet

 **Hof Höfen -- live**

Donnerstags, ab 18.00 Uhr
(nur im Sommer)

Musikveranstaltungen auf Hof Höfen.
Infos unter www.hof-hoefen.com

 **Trube Stube**

Wusstet Ihr schon: in unserer Trube Stube könnt Ihr aus einem reichhaltigen Vesperangebot wählen. täglich geöffnet, MO-FR ab 16 Uhr

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.

