



Hof Höfen

unser idyllisches Fleckchen Erde fern vom Alltag...



Herzlich Willkommen zur Saisonöffnung in unserem Biergarten!

Liebe Gäste, liebe Freunde von Hof Höfen,

Wir freuen uns sehr, euch in dieser neuen Saison wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Der Frühling ist da, und die Tore von Hof Höfen öffnen sich erneut für euch.

Unser Biergarten ist in den vergangenen zehn Jahren zu einer konstanten Adresse der Region gewachsen und war jeher für seinen herzlichen Service und dem Erleben von schönen Momenten bekannt. Für eure Treue und Auszeichnung möchten wir uns an dieser Stelle von Herzen bedanken.

Die Zeiten ändern sich, und wir freuen uns, euch mitteilen zu dürfen, dass wir mit dieser Zeit mitgehen und in diesem Jahr unser Konzept überarbeitet haben!

Ab sofort setzen wir auf Selbstbedienung in unserem Biergarten und der Vesperstube – ein spannender Schritt in die Zukunft.

Unser engagiertes Team steht euch mit einem Lächeln zur Seite, und wir sind überzeugt, dass auch dieser Weg von Freundlichkeit geprägt sein wird.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit euch diese neue Erfahrung

zu machen!

Die Entscheidung zur Selbstbedienung ist eine Anpassung an die aktuellen Gegebenheiten und hilft uns, langfristig erfolgreich zu bleiben. So können wir flexibel auf wetterbedingte Schwankungen reagieren, die Qualität unserer Speisen bewahren und gleichzeitig wirtschaftlich

arbeiten. Und ihr habt die Möglichkeit, in eurem eigenen Tempo zu genießen und die Vielfalt unserer Speisen und Getränke zu entdecken. Unser freundliches Team ist weiterhin für euch da und beantwortet gerne eure Fragen.

Wir sind stolz darauf, mutig neue Wege zu gehen und digitale Bestelllösungen in unser traditionelles Haus zu integrieren, während wir unsere Gastfreundschaft stets im Blick behalten.

Solltet ihr trotz all unserer Überlegungen Anregungen oder Ideen haben, zögert nicht, uns eure konstruktive Rückmeldung direkt vor Ort mitzuteilen. Gemeinsam finden wir sicher die besten Lösungen!

Herzlichst,
Simone Rommel & Familie

P.S. Hier sind wir alle per Du – für ein herzliches Miteinander im Biergarten!

**„Wir setzen auf
Selbstbedienung –
ein innovativer Schritt
in die Zukunft.
Unser engagiertes Team
steht euch weiterhin mit
einem Lächeln zur
Verfügung.“**

Schön, dass Ihr da seid!



Schussenrieder Bierspezialitäten

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

ALKOHOLFREIES

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

Vor dem Essen

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

Nach dem Essen

Obstwasser | Klarer Kräuterschnaps ... 2cl 3
Williams | Kirschwasser 2cl 3,50
Für eine Spirituosen-Empfehlung vom Weingut Rebholz aus Liggeringen fragt uns gerne!

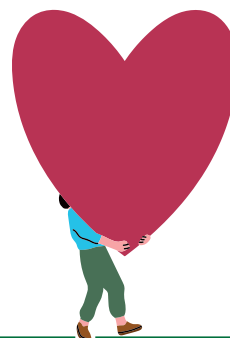
Heißgetränke

Tasse Kaffee „Haferl“ 3
Tee: "Eilles Tea Diamonds" Darjeeling Royal Second Flush Blatt, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeere, Roiboos-Vanille, Kräutertee Glas..... 3

Weine im offenen Ausschank

Weinschorle 14) weiß | rot 0,25l 4
Spezialschorle 14) 0,25l 4,50
0,1l 0,25l
Weine vom Winzerverein Hagnau am Bodensee
Müller-Thurgau 14) QbA
Hagnau, Bodensee, Baden 3,50 5
Müller-Thurgau 14) QbA trocken,
Hagnau, Bodensee, Baden 3,505
Bio-Weine vom Weingut Zähringer im Kaiserstuhl:
Grauburgunder | Rosé | Spätburgunder
0,25 l 7
1 l 28
Weine vom Weingut L. Bastian im Kaiserstuhl
Rotwein Cuvée Noir14) feinherb "Tage wie dieser"
0,25 l 7
0,75 l 21
Weitere Flaschenweine von hier: Weingut Rebholz in Liggeringen. Gerne empfehlen wir Euch ein Fläschchen unseres aktuellen Wein-Bestandes!

Hier sind wir alle per DU – für ein herzliches Miteinander!



Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Natriumpökelsalz, 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



Salate & Vesper

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

„Vesperteller“
vielfältige Wurstspezialitäten³⁾
reichhaltig garniert dazu Bauernbrot^{a)} 15,50

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)}
mit Bratkartoffeln⁵⁾ 14,50
kleine Portion 13,50

Schweizer Wurstsalat^{2)3)c)}
mit Bauernbrot^{a)} 12,50
kleine Portion 11

Wurstsalat³⁾ mit Bratkartoffeln⁵⁾ 13,50
kleine Portion 12,50

Wurstsalat³⁾ mit Bauernbrot^{a)} 11,50
kleine Portion 10

Kindergerichte

„Micky Maus“
Kinderteller Spätzle^{a)b)} mit Bratensoße^{d)} 6

„Biene Maja“ Kinderteller Pommes-frites^{a)}
mit Ketchup²⁾⁷⁾ 6

„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“ ...

Vegetarische Gerichte

vegetarische „Bülle-Maultaschen“^{a)b)c)}
von der Hörli gefüllt mit gebräunten Zwiebeln
auf Frischkäse-Schmand-Basis^{c)} mit Blattsalaten
und Rohkoststiften an feiner Vinaigrette^{8)e)} 18,50

vegane Linsenbolognese
Auberginen, Kartoffeln und Tomaten mit
Berglinsen und Sonnenblumenkernen an
Sc. Bechamel^{g)} mit Bauernbrot^{a)} 15

hausgemachte Käsespätzle^{a)b)c)}
mit herzhaftem Bergkäse^{2)c)}
und Röstzwiebeln^{a)} 15

Unsere Klassiker

Rinderfilet vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter^{c)}
dazu Bratkartoffeln 32

12 Stunden niedergegarter Bodanrück-Wildbraten
an eigener Jus^{d)} dazu hausgemachte Spätzle^{b)}
und Preiselbeeren 21

paniertes Schweineschnitzel^{a)b)}
an Bratensoße^{d)} mit Pommes-frites^{a)} 17

Krustenbraten vom Schweinebauch
an Bratensoße^{d)} dazu hausgemachter
Kartoffelsalat^{d)} 17

Wildbratwürste
an Bratensoße^{d)} dazu hausgemachter
Kartoffelsalat^{d)} und Preiselbeersenf 14

Süßes für Zwischendurch oder zum Abschluss...

Kaiserschmarrn^{a)b)c)} mit Apfelmus²⁾⁸⁾
große Portion 9,50
kleine Portion 7,50

Eisbecher (200 ml)
vom Pampanin aus Konstanz
Verschiedene Sorten / 1 Sorte pro Becher 7

Kuchenauswahl^{a)b)c)} vom Fuchshof



Scannen



Bestellen



Bezahlen

online oder
an unserer Kasse



Abhol-Nr.

erhalten

Liebe Gäste,

so funktioniert die **Bestellung bei uns**: Scannen Sie einfach den QR-Code, der auf Ihrem Tisch ausliegt, und bestellen Sie Ihr Essen bequem online. Sie können direkt online bezahlen oder die Rechnung vor Ort an der Theke begleichen. Anschl. erhalten Sie eine Abholnummer. -> Abholen & Genießen

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

Ausflugsziel | Selbstbedienungs-Biergarten | offsite | Eventlocation |
Seminare | Workshops | & vieles mehr...



 Hof Höfen

Öffnungszeiten: Saisonstart ab Mitte April
Sonntags: Biergarten & Selbstbedienung – ideal für einen Ausflug
Samstags: Samstags sind wir oft für geschlossene Gesellschaften reserviert.
Infos unter www.hof-hoefen.com
MO-FR: Offene Türen für Feierlichkeiten, Offsites, Seminare, Workshops und vieles mehr. Alles auf Anfrage:
info@hof-hoefen.com

Unsere Küchen-
Öffnungszeiten
Nebensaison
SA | SO 11.30-17.30 Uhr
Hauptsaison
(15. Mai - 15. September)
FR 17.00-20.30 Uhr
SA | SO 11.30-20.30 Uhr

Workshops,
Seminare, Offsites
und Workation!

beta-Hof Höfen

www.beta-hof-hoefen.de



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 bis 14. Mai:

Samstag 11.30 Uhr – 17.30 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

Freitag, 18.04.2025
Karfreitag mittags & abends geöffnet

Ostersonntag & Ostermontag
19./20.04.2025 geöffnet:
11.30 – 14.00 Uhr
17.30 – 20.00 Uhr
(Küchen-Öffnungszeiten)

11.05.26 Muttertag
Wechsel unserer Öffnungszeiten auf Sommerzeit. Ab jetzt Sonn- und Feiertage abends geöffnet.



Trube Stube

geöffnet MI – FR mit kleiner warm-kalter Speisekarte

UNSER TIP:

Donnerstags: Durschtiger Dunschtig Kneipenabend-Special
Paniertes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat + 1 Fl. Bier: 19,50 EUR

FR, 20.03.25 | 18.00 Uhr
Stubete mit den Mondschein-Jägern
voraussichtlich 14-tägig.

FR, 04.04.25 Spare Ribs
„all you can eat“ AUSGEBUCHT
immer am 01. Freitag im Monat

FR, 18.04.25
KARFREITAG - geschlossen



Hof Höfen

Geschl. Gesellschaften:

2. Mai | 3. Mai | 10. Mai | 17. Mai |
24. Mai | 31. Mai | 7. Juni | 14. Juni |
21. Juni | 28. Juni | 5. Juli | 12. Juli |
17.-19. Juli | 26. Juli | 1.-10. August |
16. August | 23. August | 30. August |
6. September | 13. September |
20. September | 27. September |
4. Oktober

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.

 tripadvisor



einfach. stark. familiär.