



domızıl.

HISTORISCHES GEBÄUDE

1566 SILVESTER BERWART, bekannter Steinmetz, besitzt die Hälfte des Gebäudes. Er baute u.a. am Leonberger Schloss die Wendeltreppe.

1666 METZGERSFAMILIE HELD ist im Besitz des Hauses. Sie betreiben die Wirtschaft und Gastherberge zum „Gulden Adler“. Zum Anwesen gehören ein Garten, 3 Schweineställe, eine Metzgerei sowie ein Keller, der 10 Eimer Wein, knapp 9000 Liter fasst.

1713 ist das Haus wieder einmal auf mehrere Besitzer verteilt: Jungfer Ursula Catharina Held besitzt die Hälfte, Barbier Andreas Griebel und der Leutnant Johann Reinbolt jeweils ein Viertel. Der Wirtschaftsbetrieb ist eingestellt.

1738 ERHARD JAYSER, Mitglied des Gemeinderats und Kämmerer, beauftragt einen Neubau. Laut Steuerheft handelt es sich um fünf Stuben, Laden samt Hof und gewölbtem Keller, in dem 30.000 Liter Wein gelagert werden konnten. Tochter Regina Catharina erhält mit ihrem Mann Johann Philipp Godelmann die Hälfte des Hauses, sie betreiben einen Kaufladen und erwerben schließlich das ganze Haus.

1801 ERHARD FRIEDRICH GODELMANN verkauft 3/5 des Hauses samt dem Laden und der Ladenware an Gottlieb Heinrich Enslin.

1836 SOHN LUDWIG ENSLIN, Kaufmann, übernimmt das Geschäft und den Hausanteil. 1862 wird Kaufmann Sixt für wenige Jahre Eigentümer.

1868 FAMILIE BRUCKMANN ersteht ein Drittel des Hauses. Louise und Gustav eröffnen einen Spezereihandel mit Konditorei. Nach dem frühen Tod ihres Mannes führt Louise Bruckmann die Handels- und Bankgeschäfte sehr erfolgreich bis 1920 weiter und kauft die restlichen zwei Drittel des Gebäudes. Ein Jahr später stirbt sie hochbetagt. *

1902 SOHN HEINRICH übernimmt das Ladengeschäft, ein Weinhandel kommt um 1930 dazu.

1951 ENKEL ULRICH BRUCKMANN eröffnet eine Tagesgaststätte, die „Ulrich-Stube“, später die Kellerschenke.

1958 EMILIE UND ULRICH Bruckmann verpachten die Geschäftsräume: Es entsteht das „Café am Markt“. 1999 eröffnet das „Weinkabinett Illig“.

2013 HEINER BRUCKMANN kommt mit dem Bistro „domizil.“ ins Gespräch. Dieses baut den Gastraum um: Erstmals wird das Fachwerk freigelegt und so ein offener Raum im Erdgeschoss geschaffen. Im Folgejahr zieht das „domizil.“ ein.

Quelle: Stadtarchiv Leonberg

* Sie war übrigens die erste Leonberger Privatperson mit Telefonanschluss. Nach Rathaus, Feuerwehr und Polizei hatte sie somit die Nummer 4. Die hätten wir bis heute gern!

HAUPTGERICHTE

Cheeseburger vom Gerlinger Rind, 200g
im Bun von Rainer Zachert, Emmentaler,
Bacon, Tomate, Salat, Zwiebel, Kartoffelecken
& hausgemachte Sour Cream · 15,50

No Beef Burger 
im Bun von Rainer Zachert, Tomate, Salat,
Zwiebel, Gurkenrelisch, Kartoffelecken
& Ketchup · 15,50

Geschmelzte Maultaschen³
Röstzwiebeln, Kartoffelsalat · 11,50

Kindermaultasche
für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre
in der Brühe · 4,50

Pasta Verdure 
Tomate, Paprika, Zucchini, Aubergine, Rucola,
Marie's Pesto (wahlweise Parmesan) · 10,50

**Am Engelberg könnt ihr (bald) noch ganz
andere tolle Hauptgerichte entdecken.**

Alle Preise in € inklusive Umsatzsteuer.

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Antioxidationsmittel

Allergiker-Info auf Anfrage. Aufgrund unserer Herstellung können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen in sämtlichen Lebensmitteln enthalten sind.

AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen⁴
Speck, Zwiebel, Rahm · 9,50

Griechischer Flammkuchen¹
Feta, Pepperoni, Rahm · 9,50

Nordischer Flammkuchen²
Lachs, Shrimps, Rahm · 9,50

Pizza Margherita³
Tomate, Mozzarella · 8,50

Pizza Diavola^{1,3,4}
mit scharfer Salami · 9,50

Pizza Speciale^{1,2,3,4}
Salami, Schinken, Paprika, Pilze · 9,50

SALATE

Großer Salatteller 
Frische Blattsalate, Gurke, Tomate,
Paprika, Karotte, Hausdressing · 9,50

mit Feta und Oliven · 10,50
mit Thunfisch und Zwiebel · 10,50

Kleiner, bunter Salat · 5,50 
Kleiner Kartoffelsalat · 5,50 

Wurstsalat³ · 9,50
Schweizer Wurstsalat³ · 10,50
mit knusprigen Kartoffelecken · zzgl. 3,50

Zu allen Salaten reichen wir frisches Hausbrot von Rainer Zachert, von bienenfreundlichem, regionalem Mehl aus der Mönshheimer Mühle.

KLEINIGKEITEN

Rustikales Bauernbrot mit Grillgemüse

Tomate, Aubergine, Zucchini, Paprika,
Rucola (wahlweise Parmesan) · 7,50

Nachos Domizil, überbacken

Gemüse, Jalapeños, Emmentalerkäse · 7,50

Knusprige Kartoffelecken

mit hausgemachter Sour Cream · 5,50

Schinken-Baguette

Hinterschinken, Gouda, Cocktailsoße · 7,50

Tomaten-Brote mit Rucolapesto

mit Tomatenscheiben, Marie's Pesto · 5,50

EIS & CO.

Eis mit heißen Himbeeren 7,50

Heißes Schokotörtchen 6,50

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

Eislatte² mit Sirup 4,50

Eiskaffee² 6,50

Eisschokolade 6,50

Affogato al caffè 6,50

Espresso, Vanilleeis, Grappa

Milchshake 6,50

Vanille / Schoko / Erdbeere /

Himbeere / Banane / Maracuja

HEISSE GETRÄNKE

Espresso² 2,50

Espresso Macchiato² 3,00

Doppelter Espresso² 3,50

Tasse Kaffee² 3,00

Milchkaffee² 3,50

Cappuccino² 3,50

Chococcino² 3,50

Latte Macchiato² 4,00

ChariTea 3,00

masala chai / african earl grey²/

arabian mint / ginger lemon /

green himalaya / black darjeeling²/

wild fruit / happy belly / clean green

Tee mit frischer Minze 4,00

Heiße Zitrone 3,50

Heißer Holunder 3,50

Spezialtee 4,50

Zitrus-Ingwer-Aufguss 4,50

Chai Latte 4,50

Heiße Schokolade 4,00

Glühwein rot / weiß 4,00

Grog 4,00

Italienischer Kaffee² 5,50

Irish Coffee² 6,50

mit Hafermilch + 1,00

mit Sirup + 0,50

Vanille / Karamell¹ /

Haselnuss¹ / Mandel

mit Schuss + 1,50

Rum / Baileys / Amaretto

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,20l/0,40l	Tafelwasser	2,50/3,50
0,20l/0,40l	Stilles Wasser	2,50/3,50
1,00l	Karaffe Wasser	6,50
0,20l/0,40l	Sprudel Lime	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Holunderschorle	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Saftschorle	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Coca Cola ^{1,2}	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Coca Cola Light ^{1,2}	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Fanta ¹	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Sprite	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Spezi ^{1,2}	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Schweppes: Bitter Lemon ³ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ³	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Effect Energy Drink ^{1,2,4}	3,00/4,00
0,20l/0,40l	Buttermilch mit Saft	3,50/4,50
0,4l	Haus-Limo (Mango/Erdbeer)	5,50
0,33l	Lemonaid (trinken hilft): Maracuja / Limette / Blutorange / Ingwer	3,50
0,33l	ChariTea (bester bio-Eistee für einen guten Zweck): mate / red / black / green	3,50

SÄFTE & NEKTARE

Orangensaft • Apfelsaft • Johannisbeer-Nektar •
Ananassaft • Grapefruitsaft • Bananen-Nektar •
Maracuja-Nektar • Pfirsich-Nektar • Sauerkirsch-
Nektar • Multivitamin-10-Frucht-Saft • Tomatensaft
0,20l » 3,50 • 0,40l » 4,50

FASSBIER

0,25l/0,40l	Heineken Pils	3,00/4,00
0,30l/0,50l	Dinkelacker Privat	3,50/4,50
0,30l/0,50l	Franziskaner Weißbier	3,50/4,50
0,30l/0,50l	Weißbier-Mix-Getränk	3,50/4,50
0,30l/0,50l	Bier-Mix-Getränk	3,50/4,50

FLASCHENBIER

0,50l	Franziskaner Kristall	4,00
0,50l	Franziskaner Dunkel	4,00
0,50l	Franziskaner Alkoholfrei	4,00
0,50l	Helles	4,00
0,33l	Waldhaus Diplom Pils	3,50
0,33l	Waldhaus Ohne Filter	3,50
0,33l	Waldhaus Naturradler	3,50
0,33l	Waldhaus Pils Alkoholfrei	3,50

0,40 LITER

LONGDRINKS

Wodka Lemon ³ / Orange	7,00
Jägermeister Energy ^{1,2,4}	7,00
Batida Ananas / Kirsch	7,00
Malibu Maracuja / Kirsch	7,00
Campari Orange / Soda	7,00
43er mit Milch kalt / warm	7,00
Havanna Club 3Y Cola ^{1,2}	7,00
Whiskey Cola ^{1,2}	7,00
Jameson Ginger ¹	7,50
Jack Cola ^{1,2}	8,00
Gin Tonic ³	8,00
Monkey 47 Dry Tonic ³	9,50

SEKT

Hochgewächs Sekt • Rilling
edler Sekt für alle Gelegenheiten
feiner Duft • Naturkork • trocken
0,10l » 4,50 • 0,75l » 29,50

WEISSWEIN

Riesling QBA • Collegium Württemberg
Deutschland / Uhlbacher Götzenberg
Trocken ausgebaut, idealer Allrounder,
solo und zu leichten Speisen.
0,10l » 3,50 • 0,20l » 5,50 • 1,00l » 24,50

Grauburgunder QBA bio • Martin Schmidt
Deutschland / Baden
Feine Kernobstfrucht mit Bisquit und Hasel-
nuss. Kräftiger Körper mit einer Spur Cremigkeit.
0,10l » 4,00 • 0,20l » 6,50 • 0,75l » 22,50

Sauvignon Blanc • José Pariente
Spanien / DO Rueda
Aromen von Maracuja und Stachelbeere. Sehr
saftig, elegant und frisch mit schöner Länge.
0,10l » 4,50 • 0,20l » 7,50 • 0,75l » 25,50

ROSÉ

Trollinger Rosé QBA • Weingut Maier
Deutschland / Schwaikheim
Feine Frucht, eleganter Rosé für jede Gelegenheit.
0,10l » 3,50 • 0,20l » 5,50 • 1,00l » 22,50

ROTWEIN

Trollinger QBA • Collegium Württemberg
Deutschland / Uhlbacher Götzenberg
Gehaltvoll, Schwabe mit internationaler
Stilistik.
0,10l » 3,50 • 0,20l » 5,50 • 1,00l » 24,50

Primitivo Puglia IGT • Casa Vinicola Minini
Italien / Apulien
Kraftvoll, dicht und samtig mit Aromen
von Pflaume und Waldfrüchten.
0,10l » 4,00 • 0,20l » 6,50 • 0,75l » 22,50

Merlot QBA • Lergenmüller
Deutschland / Pfalz
Pfeffrige Kirschen, Teakholz, Würze,
Zigarrenrauch und Toffifee.
0,10l » 4,00 • 0,20l » 6,50 • 0,75l » 22,50

Alle Weine enthalten Sulfite.

COCKTAILS

Espresso Martini	8,50
Wodka • Espresso • Kaluha	
Piña Colada	9,00
Rum • Cocos • Ananas • Sahne	
Whiskey Sour	7,50
Whiskey • Zitrone • Zucker	
Hemingway	8,50
Rum • Maracuja • Zitrus	
Golden Gate	8,50
Peachlikör • Zitrus • Pfirsich	
Margarita Strawberry	8,50
Tequila • Triple Sec • Erdbeeren	
Sex on the Beach	8,50
Rum • Maracuja • Ananas	
Gimlet	9,00
Gin • Limette • Zucker	
Caipirinha	9,00
Cachaça • Limette • Zucker	
Mojito	9,00
Rum • Minze • Limette • Zucker	
Himbeer Mojito	9,00
Bacardi Razz • Minze • Limette	
Long Island Icetea	9,00
All White Liquors	

HIGHBALLS

Hugo	6,00
Rosato Tonic	7,00
Aperol Spritz	7,00
Cuba Libre	8,50
Lillet Berry	7,50
Bacardi Razz	7,50
Gin Wildberry	8,00
Moscow Mule	8,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Caipiale (Limette + Ginger Ale)	6,50
Alkoholfreier Hugo (Holunder + Cassis)	6,50
Smooth Margarita (Vitamin-Bombe)	6,50
Domizils' Driver (Südsee-Frucht)	6,50
Cocos Banane (cremig-tropisch)	6,50
Zitrus-Mojito (sommerlich-minzig)	6,50

SPECIALS

0,20l Weinschorle	4,00
SHOTS Neuseeland-Pitcher	10,50
1,50l Heineken-Pitcher	12,50
11Stk Meter Kurze, zum Preis	von 9

SHORTDRINKS

0,02l	Pflümli	2,00
0,02l	Saurer	3,00
0,02l	Mexikaner	3,00
0,02l	Berliner Luft	2,50
0,02l	Eisberg	3,00
0,02l	Sputz ^{1,2}	3,00
0,02l	U-Boot ¹ / Flying Hirsch ^{1,2,4}	3,00
0,02l	Dirty Dog	3,50
0,04l	B52	4,00

0,02 LITER

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Frangelico Haselnusslikör	3,00
Baileys / Amaretto	3,00
Ouzo	2,50
Sambuca Molinari	3,00
Tequila Gold / Silber	3,00
Averna / Jägermeister	2,50
Brand vom Schwäbischen Most	4,50
Obstler • Pircher	3,50
Williams • Pircher	4,00
Alte Marille • Prinz	4,50
Linie Aquavit	3,50
Grappa • Nonino Vuisinar	4,50
Tanqueray London Dry Gin	4,00
Sears Gin	4,50
Monkey 47 Gin	5,50
Pacto Navio Rum	5,00
Ron Zacapa Rum	5,50
Jameson Irish Whiskey	3,50
Jack Daniel's	4,00
Glenfiddich • 12 Jahre	4,50
Ardbeg • 10 Jahre	5,00
Glenmorangie • 12 Jahre	5,50
Redbreast • 12 Jahre	5,50
0,05l Martini Bianco	4,50



domizil.

FAMILIENBETRIEB

1991 Lothar Mattner eröffnet das domizil. in der Friedensstraße

2005 zieht Lothar mit dem domizil. in die Römerstraße um

2008 beginnt Marie während ihres Studiums im domizil. zu arbeiten

2010 zieht das domizil. zum zweiten Mal um: in die Hintere Straße

2012 Paul wird geboren, Marie und Lothar heiraten

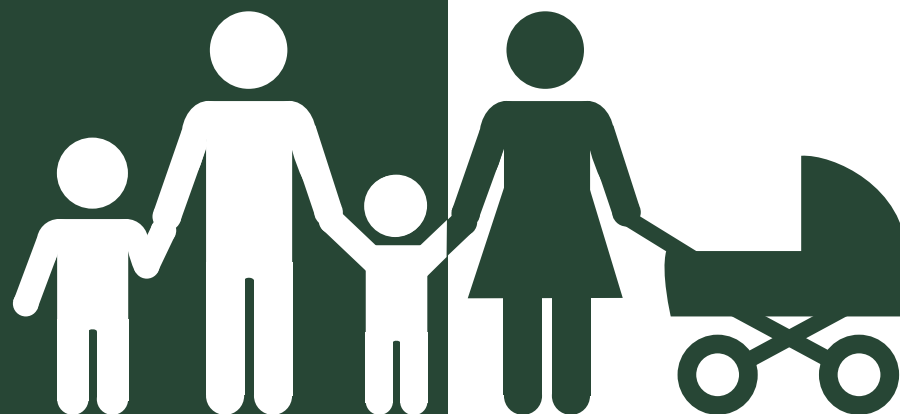
2013 Marie und Lothar sanieren den Marktplatz 2, legen das Fachwerk frei

2014 zieht das domizil. an den Marktplatz, hat nun erstmalig einen großen Außenbereich und einen Gewölbekeller

2015 Emil wird geboren

2019 Till wird geboren

2023 eröffnen Mattners die Gaststätte Engelberg



QUALITÄTS- VERSPRECHEN

Da uns unsere Umwelt, unsere Region und eure Gesundheit am Herzen liegen, verwenden wir Produkte aus regionaler Erzeugung in bester Qualität.

Wurst und Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Hess in Höfingen. Obst und Gemüse kommt vom Leonberger Wochenmarkt. Die Bäckerei Zachert beliefert uns mit Brot und backt eure Burgerbuns auf Wunschmaß. Die Drinks schleppt Getränke Artner.

Auch sämtliche andere Partner sind in und um Leonberg verwurzelt. Das Bekleidungshaus Wibbel stattet uns mit Arbeitskleidung aus. Die Druckerei Aickelin fertigt unsere Drucksachen. Kältetechnik Holfeld macht alles kalt, was kalt gehört. Matze Groß von Türemann bringt Türen an. Bayer Hygiene ist unser Partner für Reinlichkeit. Unseren Zapfhahn hält der Schankanlagenreiniger Marc Schmid am Laufen.

Die Quizmaster Ulli und Philipp stellen bohrende Fragen, DJ MellowBeatz haut euch die Töne um die Ohren, und sogar RadL spielt für euch und uns Kurier.

Hiermit möchten wir allen von Herzen danken.

MARKTPLATZ 2
71229 LEONBERG
07152-3555113
BISTRO-DOMIZIL.DE
INFO@BISTRO-DOMIZIL.DE