

Feinste Dominosteine

Honigkuchenteig, Fruchtfüllung, Edelmarzipan geschichtet, umhüllt von feinster Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade – ein Genuss!

30 verschiedene Kreationen, handgefertigt in unserer Hofkonditorei. Nur erhältlich in den Monaten September bis Januar.









Hofkonditorei Café Seelos

In der Sigmaringer Fußgängerzone, unterhalb des Schlosses gelegen, befindet sich das Café Seelos.

Leckere Kuchen & Torten und feinste Pralinenspezialitäten laden zum Genießen ein.



Hohenzollern-Torte

Genießen Sie unsere Originale Hohenzollern-Torte erfunden von Konditormeister Konrad Huthmacher im Jahr 1961.







Meister-Qualität

Wir garantieren für unsere

Produkte mit unserem guten Namen.



Michael Huthmacher





Hofkonditoren Huthmacher

Fürst-Wilhelm-Straße 22 72488 Sigmaringen Tel. 07571 128 42 info@hofkonditoren-huthmacher.de www.hofkonditoren-huthmacher.de







PRALINENKREATIONEN





be estable as a

PRALINENKREATIONEN

70 verschiedenen Pralinenkreationen.

Jahrelang erprobte Rezepturen von Sortiment – ebenso wie moderne Kreationen der Gebrüder Huthmacher.







































Hier finden Sie eine Auswahl unserer

Seniormeister Konrad Huthmacher finden ihren Platz in unserem umfangreichen





Pistazien-Trüffel



Schwarzwälder

kirsch-Trüffel











Schwarztee-Trüffel

Marzipan

Walnussmarzipan



Pistazienmarzipan

Orangenmarzipan

Krokantnugat

Knuspernugat































































Vanille-Trüffel



Amaretto-Trüffel



Calvados-Trūffel

Cointreau-Trüffel



Campari-Orange-



Rotwein-Trüffel





Cassis-Trüffel

Williams Christ-





Rumkrokant-

marzipan







Mozartoraline

Mandelsplitter







Kokos-Trüffel





Weisser Sahne-Trüffel



Sekt Orange





Nuss-Nugat-



Pina Colada-

Amarettomarzipan

Sahnenugat

Schichtnugat

Frucht Krokant Blätter Krokant



Nussnugatrosette

Mandelecke