

## Einladung

Hallo liebe Beagler der LG Südhessen,



Der Nebel steigt, es fällt das Laub;  
Schenk ein den Wein, den holden!  
Wir wollen uns den grauen Tag  
Vergolden, ja vergolden!

Die blauen Tage brechen an,  
Und ehe sie verfließen,  
Wir wollen sie, mein wackrer Freund,  
Genießen, ja genießen!

Wir laden herzlichst ein zum Spaziergang nach Rodenbach am Sonntag, den 1. November 2015.

Treffpunkt ist um 10.30 am  
**Schützenhaus Hubertus**  
**Am Waldstadion 2, 63517 Rodenbach**

Nach unserer ca. 1,5-stündigen Wanderung haben wir im Schützenhaus Plätze reserviert, wo wir gemeinsam Mittag essen können.

Im Anhang an diese Einladung findet Ihr die Speisekarte für unseren Tag. Bitte gebt bei Eurer Anmeldung an was Ihr Essen (Hauptgericht) mögt, damit unser Wirt ein bisschen planen kann und es nicht zu lange dauert.

Bitte meldet Euch bis spätestens Sonntag den 25. Oktober  
per Telefon: **06184 / 54768**  
oder per E-Mail: **beagle@digby.de**

Handy-Nr. am Sonntag den 1. November: **0173 / 3121 244**

Wir freuen uns schon jetzt auf ein zahlreiches Erscheinen.

**Rita, John und MyBoy Vinley**

### **Kurze Anfahrtsbeschreibung:**

Am Ortsrand Rodenbach (Kreuzung mit Ampeln)

- von Wolfgang kommend, rechts abbiegen
- von Erlensee kommend, geradeaus fahren

Am Altenzentrum rechts vorbei fahren

Nächste rechts abbiegen (Richtung Waldstadion)

Dem Verlauf bis zum Schützenhaus folgen (ca. 500 m)



**Landesgruppe Süd Hessen  
Beagle Spaziergang**

**Schützenhaus Hubertus  
Speisekarte - 1. November 2015**

**Suppen**

- Oberrodenbacher Kartoffelsuppe 3,20
- Tomatensuppe mit Croutons 3,20

**Salate**

- Salatteller mit Putenbruststreifen oder Thunfisch, Toastbrot 8,30

**Hauptgerichte**

1. Hubertuspfännchen mit Beilagesalat 6,90  
(Bratkartoffeln, Leberkäse und Spiegelei)
2. Hackbraten mit Zwiebelsauce, 6,90  
Pommes oder hausgemachten Bratkartoffeln, Beilagesalat
3. Schnitzel Wiener Art 8,50
4. Schnitzel Wiener Art mit Röstzwiebeln 9,40
5. Schnitzel Wiener Art mit Jäger-Sauce 9,40
6. Holzfäller-Steak 10,40
7. Rumpsteak mit Kräuterbutter 13,30
8. Rumpsteak mit Röstknoblauch-Sauce 14,30

dazu reichen wir hausgemachte Bratkartoffeln oder Pommes und einen Beilagesalat