

Liebe Beaglefreunde,

zum nächsten Beaglespaziergang, am 2. März um 10:30 Uhr, laden wir Euch recht herzlich ein.

Der Treffpunkt ist am Sportzentrum Dicke Buche, am Ende der Wilhelmsbader Straße in Maintal Dörnigheim.

Wir laufen durch den Dörnigheimer Wald zum Staatsbad Wilhelmsbad.



Staatsbad Wilhelmsbad



Louis erwartet Euch

Die geplante Strecke kann man unter

<http://www.endomondo.com/workouts/279673973/11684515>

im Internet auf einer Google Karte sehen.

Maintal liegt zwischen Frankfurt und Hanau.

Anfahrt:

Vom Osten / Norden aus ist Maintal über die A45 bis Hanauer Kreuz, und dann weiter auf der A66, bis Abfahrt Maintal-Dörnigheim zu erreichen. Nach der Ausfahrt geht es rechts auf die Westspange bis zum Ende. Dort links abbiegen auf die Kennedeysteße. Hier weiter durch den Ort fahren bis man auf der rechten Seite den REAL-Markt und links die Aral-Tankstelle sieht. Hier links einordnen und an der Ampel links abbiegen. Jetzt kommt ein kleiner Kreisel wo man an der 1. Ausfahrt auf die Wilhelmsbader Straße abbiegt. Diese bis zum Treffpunkt am Ende der Straße weiterfahren.

Die Anfahrt vom Süden oder Westen geht über die A3 bis zum Offenbacher Kreuz, dann auf die A661 Richtung Frankfurt bis zur Mainbrücke (Kaiserleibrücke). Auf der Brücke schon die ganz rechte Fahrspur verwenden und abfahren in Richtung Hanau. An der Kreuzung rechts auf die Hanauer Landstraße abbiegen und 9,3 km immer geradeaus fahren. Man kommt an der Kreuzung Rumpenheimer Fähre vorbei. (Dort unbedingt Tempo 60 einhalten!) Dann kommt bald Maintal-Dörnigheim. Auf der Kennedeystraße weiter durch den Ort fahren bis man auf der rechten Seite den REAL-Markt und links die Aral-Tankstelle sieht. Hier links einordnen und an der Ampel links abbiegen. Jetzt kommt ein kleiner Kreislauf wo man an der 1. Ausfahrt auf die Wilhelmsbader Straße abbiegt. Diese bis zum Treffpunkt am Ende der Straße weiterfahren.

Die Strecke beträgt ca. 6,75 km, die man in ungefähr 90 Minuten bewältigen kann.

Nach dem Spaziergang werden wir uns zum Essen im Restaurant "Zur Mainlust" <http://www.hotel-mainlust.de/> treffen, wo uns leckere Speisen erwarten. Vorbestellen kann man gerne, es kann aber auch nach Karte vor Ort bestellt werden. Um die Plätze im Lokal vorzubereiten, wird darum gebeten, sich bis zum 23. Februar via eMail an [heike@landolt.de](mailto:heike@landolt.de) oder telefonisch unter 06181-45293 (Büro) bzw. 06181-431044 (Zuhause) anzumelden. Am Sonntag, vor und während des Spaziergangs, sind wir auch über Handy unter 0176 616 933 74 zu erreichen.

Die Mainlust ist direkt am Main neben der Fähre Maintal-Mühlheim gelegen. Mühlheimer Straße, Ecke Uferstraße.

Wir würden uns über eine rege Teilnahme freuen.

Heike, Hellmut und Louis



<b><u>Vorspeisen &amp; Kleinigkeiten</u></b>	
1 Salat „Amerikanisch“	€ 8,30
Frische Blattsalate mit Karottenstreifen in Sauerrahm-Dressing, darauf gebratene Putenbrust-Streifen	
2 Salat „Skandinavisch“	€ 8,70
Frische Blattsalate in Kräuter-Essig-Öl-Dressing, mit Räucherlachs-Streifen und Buttercroutons	
3 Salat „Vegetarisch“	€ 7,80
Gemischter Salatteller mit Käse und Tomate	
4 Salat „Hessisch“ mit Schinken, Käse und Ei	€ 8,40
auf frischen Blattsalaten in Frankfurter Grüner Soße	
16 Salat „Badisch“ m. Schwarzwälder Schinken	€ 8,70
auf Blattsalaten in Balsamico-Dressing m. Sesamkörnern	
71 Bunter Salatteller – Kleiner Beilagensalat	€ 3,80
6 Knusprige Scampi - Garnelen in Knusperhülle	€ 9,20
ausgebacken, dazu frische Knoblauch-Mayonnaise	
7 „Salm Hessisch“ - Räucherlachs-Türmchen	€ 8,50
auf kl. Kartoffelpuffern mit Sahnemeerrettich und Dill	
8 Achatschnecken „Elsäßer Art“, ½ Dutzend	€ 7,30
ohne Haus mit Kräuterbutter im Schnecken-Pfännchen	
10 Hausgemachter Kochkäse mit Brot	€ 4,10
<b><u>Suppen &amp; Eintöpfe</u></b>	
11 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	€ 3,60
12 Leberknödelsuppe „Fischer's Fritz“	€ 4,20
13 Sauerbratensüppchen mit Backerbsen	€ 4,00
14 Hessische Kartoffelsuppe m. Frankf. Wurst	€ 4,00
15 Käserahmsuppe „Zur Mainlust“, vegetarisch	€ 5,00
<b><u>Traditionelle Spezialitäten des Hauses</u></b>	
19 Gekochter Haspel ohne Knochen	€ 11,80
Saftige Stücke auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	
20 Opa's Schlemmertöpfchen	€ 11,00
Geschnetzelte Rinderleber mit Apfelstücken und Zwiebeln in herzhafter Soße, dazu Kartoffelpüree + grüner Salat	
23 Maria's Sauerbraten vom Rind	€ 16,40
in feiwürziger Soße, dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße. Die Spezialität der Chefin !	
24 Bergsträsser Ochs' – Zarte Rinderbrust	€ 13,80
mit hausgem. Kochkäse, Rahmspinat + Salzkartoffeln	
27 Fruchtiger Ratatouille-Auflauf	€ 12,20
Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Chili, Knoblauch in sahniger Tomatensoße auf Nudeln überbacken	
<b><u>„Einfach lecker“</u></b>	
25 Hausmacher Schweinsbraten	€ 11,50
mit hausgem. Semmelknödel-Scheiben und Krautsalat	
26 Schwäbische Käsespätzle, überbacken	€ 9,80
dazu Röstzwiebeln und Salatteller	
29 Holzfällerbraten	€ 12,60
Saftige Scheiben vom Schweinenacken-Braten in Zwiebel-Speck-Champignon-Soße, Pommes + Salat	

### **Hotel-Restaurant „Zur Mainlust“**

Fischergasse 28 - 63477 Maintal-Dörnigheim  
Tel. 06181-94930 - [www.hotel-mainlust.de](http://www.hotel-mainlust.de)

<b><u>Fischer's Schlemmer-Schnitzel</u></b> (paniert)	
31 Odenwälder Kochkäse-Schnitzel v. Schwein	€ 14,20
mit hausgem. Kochkäse, Bratkartoffeln und Salatteller	
33 Ungarisches Puszta-Schnitzel v. Schwein	€ 13,20
mit pikanter Letscho-Soße (Paprika, Zwiebel) + Pommes	
34 Feinschmecker-Schnitzel vom Schwein	€ 13,50
mit Rahmsoße, frischem Karottengemüse + Kartoffelpüree	
35 Deftiges Wilderer-Schnitzel v. Schwein	€ 14,60
m. Zwiebel-Speck-Champignonsoße, Wirsing + Spätzle	
39 Sportler-Schnitzel vom Schwein	€ 12,00
mit Zitrone und großem bunten Salatteller	
42 Mediterranes Delikatess-Schnitzel v. Schwein	€ 14,00
m. hausgem. Ratatouille-Gemüse + Herzoginkartoffeln	
<b><u>Aus der Pfanne</u></b>	
32 Schweinelendchen in Champignonrahmsoße	€ 16,90
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	
36 Rumpsteak „Tradition“, gebratene Zwiebeln	€ 19,90
hausgem. Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller	
37 Rinderfilet „Fitness“ mit Kräuterbutter	€ 25,80
Zartes Rinderfilet-Steak mit großem bunten Salatteller	
<b><u>Geflügel &amp; Fisch</u></b>	
40 Geschnetzelte Putenbrust „Tropical“	€ 14,40
mit Champignons und Früchten in Curryrahmsoße, dazu Reis und Salatteller	
43 Gebratener Fjordfisch „Puszta“	€ 14,60
Frische Meeresfischfilets in Eihülle gebraten, serviert in Letscho-Gemüse von Paprika + Zwiebeln, dazu Reis	
44 Fjordfisch-Filets „Dijon“	€ 14,00
Fisch (wie Nr. 43), in Dijonsenf-Soße, dazu Salzkartoffeln	
<b><u>Kleine Leckerbissen für unsere Senioren</u></b>	
60 „Kleiner Odenwälder“	€ 9,50
Schweineschnitzel mit Kochkäse, dazu Pommes Frites	
62 Rahmgeschnetztes vom Schwein	€ 9,20
mit hausgemachten Spätzle	
63 Seniorensteak - Kleines Rumpsteak	€ 12,80
mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Brot	
64 Maria's kleiner Leckerbissen	€ 12,50
Kleine Portion Sauerbraten in feiwürziger Soße, dazu Apfelrotkohl und gefüllter Kartoffelkloß	
<b><u>Desserts</u></b>	
51 Kleine Eis-Trilogie	€ 4,--
Vanille-, Joghurt-Waldfrucht- und Schokoeis mit Sahne	
52 Coupe Dänemark	€ 4,50
Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	
53 Feuerzauber	€ 5,00
Vanille-Eis mit heißem Kirschenkompott und Sahne	
54 Deringemer beschwipste Quetsche	€ 5,80
Heißes Zwetschgenkompott, angeheitert mit Zwetschgenwasser, dazu Vanille-Eis	
57 Schokotraum	€ 5,60
Vanille- und Schokoladen-Eis mit Schokokruste überzogen, Sahne und geröstete Mandeln	

**Restaurant-Öffnungszeiten:** (außerhalb dieser Zeiten auf Anfrage)

**Mai-August:** Mo-Sa: ab 17 h, So+Feiertag: 11.30-21 h (bei Terrassenwetter; Küche bis 20 h) bzw. 11.30-15 h (bei Regen), Do. Ruhetag.

**September-April:** Mo-Sa: ab 17.00 h, So + Feiertag: 11.30 h – 15 h, Donnerstag Ruhetag.