

Die Senioren-Spielgruppe fährt am Sonntag 29.11.26 nach



zum traditionellen Rindfleischessen im Gasthaus „Zur Sonne“
und bummelt danach über den Adventsmarkt in Forchheim

Abfahrt: 11:00 h Ortsmitte nach Lonnerstadt
Weiterfahrt: ca. 14:00 h Lonnerstadt - Forchheim (45 Min.)
Rückfahrt: ca. 16:30 h Forchheim - Pettstadt



Das Gasthaus zur Sonne in Lonnerstadt, seit sechs Generationen im Familienbesitz und 2018 als eine der besten 100 Heimatwirtschaften ausgezeichnet, veranstaltet in den Wintermonaten das beliebte **traditionelle Rindfleischessen**, bei dem man für **19,20 €** so viel essen kann, wie man möchte: Leberklößchensuppe, gekochtes Rindfleisch, Kren und Klöße, Preiselbeeren und Brot.

Wer da widerstehen kann, findet auf der normalen Sonntagskarte (siehe Rückseite) zahlreiche andere Köstlichkeiten. Mit ihren Aischgründer Karpfen, klassisch gebacken oder in modernen Variationen zählt die barrierefreie Gastwirtschaft zu den besten Adressen im Aischgrund.



Gegen **14 Uhr** fahren wir weiter zum **Weihnachtsmarkt nach Forchheim**.

Rund um die Kaiserpfalz bummeln wir an 25 liebevoll gestalteten Buden mit Kunsthandwerk und Geschenkideen entlang, genießen die bezaubernde Atmosphäre und gönnen uns bei Glühwein oder Punsch die eine oder andere kulinarische Leckerei.



Um ca. **16:30 Uhr** treten wir die restliche Heimfahrt an.

Die Kosten für den Metzner-Bus (57+2) werden aus der „Kaffeekasse“ der überaus spendierfreudigen Spielgruppe bezahlt, daher ist die Fahrt für die aktiven Spielerinnen und Spieler kostenlos.

Gerne nehmen wir auch „Nichtspieler“ und Begleitpersonen mit - deren Fahrtkostenbeitrag liegt bei 5,00 € und wird im Bus bar einkassiert.

In der Gastwirtschaft zahlt jeder seine Rechnung selbst.

Anmeldung bei Maria Starklauf, Tel. 677.



Mein Name ist **Petra Link** und ich heiße Sie herzlich willkommen im Gasthaus Zur Sonne in Lonnerstadt.

2003 habe ich die Führung des Gasthauses von meiner Mutter Irmgard Reif, Braumeisterin und damalige Inhaberin der Brauerei Hausmann, übernommen. Meine Mutter ist nach wie vor im Einsatz und unterstützt mich tatkräftig in der Küche.



Muster-Speisekarte vom 20. September 2026

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1) Leberklößchensuppe mit hausgemachten Nudeln - | € 5,00 |
| 2) Kürbissuppe mit gehackten Nüssen | € 5,00 |

Karpfen-Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 3) Aischgründer Karpfen gebacken oder Pfefferkarpfen mit Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Brot | 100 g = € 3,40 |
| 4) Aischgründer Karpfen blau mit Salzkartoffeln und Salat | 100 g = € 3,40 |
| 5) Aischgründer Karpfenfilet gebacken oder Pfefferfilet mit Kartoffelsalat, Salat und Brot | € 18,30 |
| 6) Karpfencrunchies mit Kartoffelsalat, Salat und Remoulade | € 18,60 |
| 7) Karpfengeschnetzeltes in Speck-Zwiebelrahm mit Salzkartoffeln u. Salat | € 18,30 |
| 8) Loscherder Karpfenburger mit Tomate, Gurke und hausgemachter Soße, dazu Pommes und Karotten-Krautsalat | € 15,00 |
| 9) Großer gemischter Salatteller mit Karpfencrunchies und Brötchen | € 14,70 |



Fränkische Klassiker und Fleischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 10) Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut | € 15,80 |
| 11) Spanferkelbraten mit Kloß und Salat | € 13,90 |
| 12) Schweinemedallions in Champignonrahm mit Rösti und Salat | € 16,80 |
| 13) Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salat | € 13,80 |
| 14) Schweizer Schnitzel (mit Schinken und Käse überbacken) mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salat | € 15,40 |
| 15) Braumeisterteller - Rinderfiletsteak, Kalbssteak und Lende mit Pilzen, Sc. Hollandaise, Kroketten und Salat | € 26,20 |

Fisch und Pasta

- | | |
|--|---------|
| 16) Bandnudeln in Weißweinsoße mit Lachsfilet, dazu Blattsalat | € 13,70 |
| 17) Gemüseschnitzel und Gemüserösti mit Salat und Kräuterquark | € 13,20 |
| 18) Großer gemischter Salatteller mit Garnelenspieß und Brötchen | € 14,70 |

Eventuell ist eine Vorauswahl/Vorbestellung erforderlich, dies wird noch geklärt.