

Das Manni-Fest

die Hauszeitung des

Speiselokal

Weberskeller

Inh. Familie Linsner • seit 1783 im Familienbesitz

"Die Begegnungsstätte für Karpfenfreunde und Liebhaber fränkischer Spezereien"



Info's, Termine, und Wissenswertes rund um den Weberskeller und Höchstadt

91315 Höchstadt • Kellerberg 22 • Tel. 09193-8395 • Fax 09193-2298
Internet: <http://www.weberskeller.de> • E-Mail: info@weberskeller.de

Liebe Gäste und Freunde des Weberskellers,

nach einem wenig sonnigen Sommer ist ein wunderschöner Herbst gekommen, die Tage mit viel Sonnenschein und Wärme. Die Winzer können sich auf eine gute Weinernte freuen. Der Weberskeller kann sich auch freuen, denn wir sind heuer wieder zweimal Vereinslokal geworden. Wir haben mehrere Vereine bei uns im Hause, die wir Ihnen nach und nach im Manni-Fest vorstellen wollen. Die Vereine sind bunt gemischt und international.

Der Herbst ist auch Schülertreffen's Zeit, es geht wochenlang bis in die Morgenstunden, ja man hat sich soviel zu erzählen nach all den Jahren. Die Gläser klingeln und es wird gelacht und gesungen, Freude und Leben pur. Ja das ist Wirtshausleben, Geselligkeit und Gemeinschaftlichkeit.

Der Weberskeller befindet sich schon in Weihnachts - Gedanken, denn die Weihnachtsfeiern stehen vor der Tür, die Termine, Sitzordnung und Menü's müssen besprochen werden.

Wir haben in diesem Jahr über Weihnachten und Silvester bis "Heilig drei König" wieder durchgehend für Sie geöffnet. Näheres entnehmen Sie bitte unserem Manni-Fest.

Der Weberskeller konnte in diesem Jahr sehr an Fahrt gewinnen, ja der Wind blies so richtig in unsere Segel. Das ganze kommt nicht von ungefähr, es kommt von der genauen, konstanten, gleichbleibenden und mit Liebe gekochten Speise unserer Küche, von unserer Küchenchefin Frau Rößner, die sich bewährt hat. Der Service hat seinen Teil durch Fleiß und Ausdauer beigetragen. In der Küche verstärkt und unterstützt uns seit 1. Oktober Jens Bredel, unser neuer Koch. Für den Gästebereich suchen wir noch Personal.

Das Jahr 2005 ist ein Erfolgjahr für den Weberskeller, wir sind noch nicht am Ende, wir wollen noch viel mehr für Sie tun.

Wir wünschen allen Menschen viel Erfolg, Glück und Gesundheit.

Es grüßt euch Manni Linsner

Öffnungszeiten von Weihnachten bis Dreikönig

- 24.12. Heiligabend**
16.00 – 19.00 Uhr
Strassenverkauf
(Bitte vorbestellen)
- 25.12. erster Weihnachtstag**
geschlossen
- 26.12. zweiter Weihnachtstag**
ab 11.00 Uhr geöffnet
- zwischen den Feiertagen
geöffnet**
- 31.12. Silvester**
18.00 – 22.00 Uhr
Silvester-Menü
(um Reservierung
wird gebeten)
- 01.01.2006 Neujahr**
ab 17.00 Uhr geöffnet
- 06.01.2006 Dreikönig**
ab 11.00 Uhr geöffnet

Weihnachten ohne Küchenstress!!

Am 24. Dezember sind wir wie jedes Jahr von 16.00 -19.00 Uhr für Sie da, um für Sie Karpfen, Schnitzel und Bratwürste für den Strassenverkauf zu fertigen! (wir bitten um Vorbestellung)

☞ Rätsel für Erwachsene ☞

Wir veranstalten für Sie in jeder Ausgabe ein Preisrätsel.

Zu gewinnen gibt es einen Menügutschein im Wert von 50,- €. **Nr. 41**

Unsere Preisfrage:
Wie heißt der Bruder von
Papst Benedikt XVI.

- Georg Ratzinger
 Josef Ratzinger
 Johannes Ratzinger

Name, Vorname:

Strasse:

PLZ, Ort:

Tel.:

Einsendeschluss ist der 20. Januar 2006.

Angenommen werden Zusendungen per Post, Fax, E-Mail oder persönlich durch abgeben. Den Gewinner geben wir in der nächsten Ausgabe bekannt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

☞ HÖS-Rätsel für Kids ☞

Hallo liebe Kids! **Nr. 41**

Hier ist wieder Euer Preisrätsel!
Wie nennt man Schulanfänger noch?

- 123-Schüler
 ABC-Schützen
 1a-Kinder



Name, Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel.: _____

Geburtsjahr: _____

An der Verlosung kann jeder im Alter 6 und 16 Jahren teilnehmen!
(Bitte Geburtsjahr angeben!)

Unser Preis: Der Gewinner bekommt einen Menügutschein über 50,- €
Einsendeschluss: 20.01.2006 (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!)

Unsere Rätselkönige

Gewinner des Rätsels für Erwachsene aus der 40. Ausgabe vom Juni 2005

(Lösung: 06.02.1856);

Preis: Menü-Gutschein im Wert von 50,- €
Max Kloppe; Hauptstr. 41; 96193 Wachenroth

Gewinner des Hös-Rätsels für Kids aus der 40. Ausgabe vom Juni 2005

(Lösung: 13. September 2005)

Preis: Einladung zum Essen und Trinken des Gewinners samt Eltern und Geschwister in den Weberskeller)
Tom Seubert; Fetzelhofen 3; 91475 Lonnerstadt

Radspieler im Weberskeller



Am Montag den 11. Juli kam Weihbischof Werner Radspieler zur Firmung der Höchststadter Firmlinge in die St. Georg Pfarrkirche, dort warteten 82 junge Christen auf ihn. Nach den Feierlichkeiten begab sich der Weihbischof mit den Pfarrern aus der Umgebung zu uns in den Weberskeller, um hier zu essen und in gemütlicher Runde mit Dekan Kilian Kemmer und den anderen Gemeindepfarrern zu plaudern und um den Firmungstag ausklingen zu lassen.

Beginn der Karpfensaison

Wie schon in den vergangenen Jahren, so fanden sich auch heuer zur offiziellen Eröffnung der Karpfensaison wieder viele Prominente aus Kirche, Politik und Wirtschaft in der Nacht vom 31. August auf den 1. September im Weberskeller ein.



Bild: FT

Pünktlich um 0.00 Uhr servierten wir die ersten gebackenen Karpfen der neuen Saison und unsere Gäste ließen sich diese sichtlich schmecken.

„Jetzt beginnt für uns die schönste Jahreszeit“, betonte Helmut Dresel als Vorsitzender des Marketingvereins Karpfenland Aischgrund.

Für den musikalischen Höhepunkt des Abends sorgten der Landrat Eberhard Irlinger mit seiner Gitarre und der Fisch-Doktor Martin Oberle mit seiner Trompete, sie spielten den weit über die Grenzen bekannten „Karpfensong“.

In diesem Jahr gab es noch eine Besonderheit, denn das Ganze wurde in Funk und Fernsehen übertragen.



Vereine und Stammtische

An dieser Stelle möchten wir zukünftig unseren Vereinen, deren Vereinslokal wir sind sowie Stammtischen und anderen Gruppierungen, die sich regelmäßig in unserem Hause treffen, die Möglichkeit geben sich vorzustellen.

Wir werden dies in lockerer Reihenfolge und je nach Bedarf und Nachfrage veröffentlichen.

Förderverein Städtepartnerschaft Höchstadt - Kranichfeld

Der Verein wurde am 26. Oktober 2001 in Höchststadt gegründet und hat den Zweck die Partnerschaft zwischen den beiden Städten mit Leben zu füllen. Der Verein hat zur Zeit 43 Mitglieder, wobei 35 Mitglieder aus Höchststadt und 8 Mitglieder aus Kranichfeld sind.

Die Mitglieder stammen aus allen Schichten der Bevölkerung, angefangen vom Bürgermeister über Stadträte, selbstständige Handwerker, Rentner, Angestellte und Arbeiter. Auch die stellvertretende Landrätin des Landkreises Erlangen-Höchstadt, Frau Karin Knorr, ist bei uns Mitglied.

Der Verein möchte Verbindungen schaffen zwischen Personen bzw. Familien aus den Partnerstädten, denn was nützt eine Städtepartnerschaft, die nur von „Offiziellen“ gepflegt wird. Es bestehen ja bereits viele Verbindungen zwischen Vereinen wie z.B. Feuerwehr, Sportvereinen (Fischer, Schützen, Kegler usw.) aber der Verein will vor allem mehr persönliche Bekanntschaften, aus denen vielleicht Freundschaften werden, vermitteln.

Sollte jemand an einer Partnerschaft interessiert sein, geben Sie Ihre persönlichen Daten dem Verein bekannt, hier wird dann versucht eine geeignete Partnerfamilie zu finden. Ihre Daten werden natürlich vertraulich behandelt und nicht weitergegeben. Der Förderverein Städtepartnerschaft Höchststadt - Kranichfeld möchte natürlich nur Verbindungen vermitteln, die entsprechend dem Alter und der Interessen zusammenpassen.

Bei Interesse an einer Mitgliedschaft im Verein wenden Sie sich bitte an den Vereinsvorsitzenden Fritz Kroh, Bechhofener Weg 58, 91315 Höchststadt oder an Lothar Köhler, Neue Straße 10 in Kranichfeld.

Der Jahresmitgliedsbeitrag beträgt für Einzelmitglieder 10,- €, Familienbeitrag 15,- €. Die Beitragseinnahmen werden ausschließlich für satzungsgemäße Zwecke verwendet, z.B. für gemeinsame Veranstaltungen in den Partnerstädten.

Bitte geben Sie diese Information in Ihrem Familien- und Freundeskreis weiter. Anregungen, Vorschläge und Ideen, die den Verein seinen Zielen näher bringen, stehen wir stets aufgeschlossen gegenüber.

Die Vorstandschaft setzt sich zusammen aus: Fritz Kroh, Gerhard Schlee, Inge Schwager, Christine und Hubert Johné, Helmut Seppel und Peter Appel

5. Einschulungsfeier

Wie auch in den vergangenen Jahren fand auch heuer wieder eine Einschulungsfeier bei uns im Weberskeller statt. Es kamen zahlreiche Schulanfänger mit Ihren Eltern und Verwandten um bei uns Ihren ersten Schultag zu feiern. Die neugebackenen Erstklässer konnten hier umsonst essen und trinken.



Von jedem Kind wurde ein Foto gemacht, um den Beginn eines neuen Lebensabschnittes zu dokumentieren bzw. diesen Tag in Erinnerung zu behalten.

Die neuen ABC-Schützen kamen aus Höchststadt, Wachenroth, Mühlhausen, Pommersfelden, Adelsdorf, Heßdorf, Dachsbach usw. - um nur ein paar Orte zu nennen.

Ohne Vorbestellung ging leider an diesem Tag nichts, denn wie in den letzten Jahren waren auch dieses mal bald alle Plätze bei uns vergeben.

Pizza

Pizza 28 cm Durchmesser, prinzipiell mit Tomatensoße und Käse, der weitere Belag kann nach eigenem Geschmack aus verschiedenen Zutaten, ohne Aufpreis, gewählt werden

Die Pizza hat einen Einheitspreis von:

5,50 Euro

Pizza gibt es im Lokal und im Straßenverkauf ab 17:00 Uhr !

Silvester-Menü

Liebe Gäste, für Sie bereiten wir in diesem Jahr an Silvester ein besonderes Menü vor.

Das heißt: Man kann aus 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 3 Nachspeisen sich sein 3 Gänge-Menü selbst zusammenstellen!
Um Reservierung wird gebeten!!!!



10 Jahre Schüleraustausch



Zu den Feierlichkeiten des 10. Schüleraustausches zwischen dem Gymnasium Höchststadt und dem Gymnasium Opalicha (Krasnogorsk / Russland) fanden sich Prominente aus beiden Städten sowie Lehrer und Schüler beider Schulen bei uns im Weberskeller ein. Für das Festessen kochten wir auch russische Gerichte, welche bei allen Gästen sehr gut ankamen.

Kirchweih im Weberskeller



Am Kirchweihmontag dieses Jahres spielte unser Hausmusiker „Berthold“ zum Tanz auf. Die gekommenen Gäste ließen sich die Laune von dem regnerischen Wetter nicht vermiesen und sangen, tanzten und schunkelten zu den gespielten Liedern kräftig mit.

Weihnachtsfeier
im
Weberskeller
*Wir managen Ihre Weihnachtsfeier
von der Planung bis zum Nachtbuffet*

SO FINDEN SIE UNS:

Autobahnausfahrt Höchststadt Nord; links Richtung Höchststadt fahren; durch Nackendorf; direkt nach dem Ortseingang von Höchststadt auf der rechten Straßenseite sind Sie am Ziel. Mit 65 Parkplätzen direkt am Haus und einem Großparkplatz in ca. 150 m Entfernung können Sie uns immer bequem erreichen.



Lustiges

Ein notorischer Trinker lässt sich auf Herz und Nieren untersuchen. Als der Arzt sieht, wie die Hände des Patienten zittern, meint er: „Sie müssen ja eine Menge trinken!“ - „Keineswegs!“ antwortet der Patient, „das meiste verschütete ich leider.“

Zwei Frauen plaudern miteinander. Fragt die eine: „Wo arbeitet eigentlich Ihr Mann?“ „In der Fabrik am Band.“ „Meiner auch, aber er darf frei herumlaufen!“

Zwei Betrunkene halten sich an der Theke fest und der eine lallt: „Stell` Dir vor, wir hätten plötzlich all das Geld wieder, was wir im Laufe der Jahre versoffen haben!“ - „Menschenskind,“ sagt der andere „was könnten wir da saufen!“

Ein Gast beklagt sich über das zähe Steak. Darauf der Koch wütend: „Ich habe schon Steaks gebraten, als Sie noch im Kinderwagen lagen!“ - „Bravo! Und wieso lassen Sie die Dinger jetzt erst servieren?“

Sagt der Arzt: „Ihr Puls geht aber wirklich sehr langsam!“ Patient: „Macht nichts, Herr Doktor, ich bin sowieso Rentner und habe Zeit!“

Das Rezept

Pelmeni

Ausgabe: 41

Zutaten für 4 Portionen

400g Mehl
2 Eier
150 ml Wasser
1/2 TL Salz
200g Rindfleisch
250g Schweinefleisch
1 Zwiebel
5 Zehen Knoblauch
3 EL Brühe oder Wasser
Salz und Pfeffer
saure Sahne oder Butter



Aus Mehl, Eier, Wasser und Salz einen glatten Teig kneten und dünn (max. 2 mm) auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Glas oder Ausstecher Plätzchen (5 cm Durchmesser) ausstechen.

Für die Füllung: Fleisch, Zwiebel und Knoblauch durch den Wolf drehen, mit der Brühe oder Wasser geschmeichelt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung portionsweise auf die ausgestochenen Teigplätzchen legen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zusammendrücken, am besten mit einer Gabel. Die Spitzen der Halbmonde zu „Öhrchen“ zusammendrehen (ähnlich wie Tortellini) in reichlich Salzwasser bei kleiner Hitze kochen lassen. Servieren mit saurer Sahne oder zerlassener Butter.

TELE-Cash

Mittagstisch
11.00 - 14.00 Uhr
Abendstisch:
17.00 - 22.00 Uhr
Montags ab
17.00 Uhr geöffnet
Donnerstag Ruhetag

Impressum:

Herausgeber:
Die Gaststätte
Weberskeller
Gestaltung:
Gerhard Trescher
Druck:
Weissmann GmbH
Leser:
Hoffentlich
viele Freunde des
Weberskellers!