

„Sehr geehrte Gäste und Freunde des Odenwald-Gasthauses Mümlingstube!“

Nachstehend möchten wir Sie über unsere Aktionswochen und weiteres im Jahr 2017 informieren!

Vom 27. Januar bis 12. Februar 2016 Odenwälder Winterküche

Herzhafte Winterküche mit deftigen Eintöpfen und köstlichen Suppen und alten Gerichten aus Omas Küche. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Speisen mit regionalen Zutaten überraschen.

Am **14. Februar** ist **Valentinstag** und allen unseren weiblichen Gästen an diesem Tag werden wir einen Blumengruß überreichen.

Am Rosenmontag, 27. Februar 2017. schließen wir um 14.00 Uhr unser **Odenwald-Gasthaus.**

Dann heißt es: Eindreifach donnerndes Helau auf die Erbacher Fastnacht bei der Prunksitzung des CV ULK in der Werner Borchers Halle.

Am **28. Februar 2017** würden wir uns freuen Sie nach der **Erbacher Straßenfasnacht** bei hoffentlich schönem Wetter in unserem Hause begrüßen zu können. An diesem Tag und an Aschenmittwoch, den **01. März 2017**, werden wir für Sie unseren hausgemachten Heringssalat mit Pellkartoffeln zubereiten.

Vom 3. März bis 19. März 2017

Lecker Käse

Kuh-, Ziegen- oder Schafskäse? Als Süppchen, überbacken oder als Hauptdarsteller auf dem Teller? Wir kreieren für Sie originelle Gaumenfreuden mit Käse aus dem Odenwald.

7. April bis 23. April 2017

Odenwälder Kräuterwochen

in dieser Zeit berieten wir Ihnen raffinierte Gerichte „ganz in Grün“ zu.

Während der Osterfeiertage vom **14. April bis 17. April 2017** finden Sie selbstverständlich Gerichte vom Odenwälder Lamm sowie Gerichte von der Odenwälder Forelle auf unserer reichhaltigen Karte. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Wunschtisch für die Feiertage.



Sagenhaft...! Natürlich aus der Region.

Am **30. April 2017** findet in diesem Jahr wieder der Erbacher Frühlingsmarkt auf dem Marktplatz und der Innenstadt statt.

Am **14. Mai 2017** ist **Muttertag**, wir empfehlen Ihnen rechtzeitig einen Tisch für diesen Tag zu reservieren.

Vom **15 Juni bis 2. Juli 2017** finden im diesen Jahr die **22. Odenwälder Lammwochen** statt.

Genießen Sie feinste Gerichte vom Odenwälder Weidelamm

Wir möchten Sie in dieser Zeit mit der Vielfalt des Lamms bekannt machen. Ob als Lammschnitzel mit frischen Pfifferlingen oder klassisch als gebratene Lammkeule mit Speckbohnenröllchen, genießen Sie das Odenwälder Lamm in seiner Vielfalt. Das Lamm für unsere Gerichte beziehen wir bei der Schäferei Dingeldey in Dorf-Erbach.

Vom 21. Juli bis 13 August 2017. **Odenwälder Fischwochen**

Forelle, Saibling, fangfrische Fische aus heimischen Gewässern bereiten wir kreativ zu und servieren dazu raffinierte Beilagen und ausgesuchte Weine von der Traube wie unseren Odenwald-Gasthauswein und dem Apfel.

Während des diesjährigen Erbacher Wiesenmarktes, dem 215.

Vom **21. Juli bis 30. Juli 2017** haben wir täglich, für Sie von 11.45 h bis 20.00 h durchgehend geöffnet.

Donnerstags ab 14.00 h geschlossen!

Vom **04. August bis 13. August 2017** bleibt unser **Odenwald-Gasthaus** wegen Urlaub geschlossen. Ab **14. August 11.45 h** sind wir wieder für Sie da.

Zum **Erbacher Kerwemarkt**,
am **10. September 2016** veranstalten wir
wieder einen Tag rund um die Kartoffel.
Mit vielen leckeren Kartoffelgerichten als
Einstimmung auf die **28. Odenwälder
Kartoffelwochen**.

Die **Odenwälder Kartoffelwochen**, die **27.**
beginnen in diesem Jahr am **16. September**
und enden **3. Oktober 2017**. Genießen Sie
die „Trüffel“ des Odenwaldes
in zahlreichen Variationen.
Lassen Sie sich von der tollen Knolle
überraschen und genießen Sie ihre Vielfalt.

20. Oktober bis 12. November 2017
Ernte Dank in den Odenwald-Gasthäusern
Äpfel, Kartoffeln, Kürbisse, Rübchen, Wild und
das erste Federvieh – wir danken für eine gute
Ernte und servieren Ihnen mit unseren
regionalen, saisonalen Zutaten komponierten
Gerichte und die geschmackliche Vielfalt des
Odenwaldes.

Ab **12. November 2017** ist wieder
Gänsezeit in unserem Odenwaldgasthaus.
Auch in diesem Jahr können Sie wieder eine
ganze Gans zu einem Komplettpreis bei uns
vorbestellen. Selbstverständlich gibt es auch
Gänsekeule, Entenkeule und andere
Köstlichkeiten um das Odenwälder
Weihnachtsgeflügel. Die Gänse, Enten und
deren Teile beziehen wir ausschließlich
vom Geflügelhof Strauß in
Reinheim – Georgenhausen

24. November bis 17. Dezember 2017
Kreative Lebkuchen Küche
Entdecken und probieren Sie unsere
vielfältigen Rezepte mit handgemachtem
Odenwälder Lebkuchen!

Nach dem Besuch der Erbacher
Schloßweihnacht, an allen vier
Adventswochenenden (Freitag bis Sonntag),
lassen Sie den Tag in Erbach in unserem
Odenwald-Gasthaus im Kreise Ihrer
Familie oder mit Freunden ausklingen.
Wir reservieren Ihnen gerne einen Tisch.

Am **24. Dezember** kommt das Christkind
und unser **Odenwaldgasthaus** bleibt an
diesem Tag geschlossen.

Am **25. und 26.** haben wir für Sie von
11.45 h bis 14.00h und ab 17.00 h geöffnet.
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren
Wunschtablett für die Feiertage.

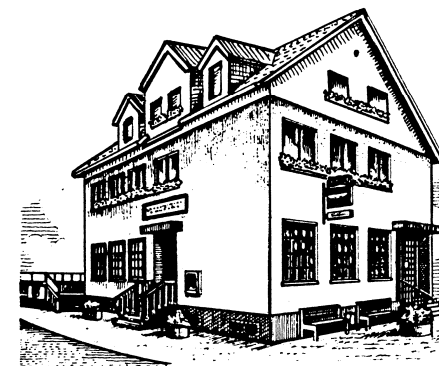
Vom **27. Dezember** bis **5. Januar 2018**
haben wir wegen Urlaub geschlossen.
Ab **6. Januar** haben wir ab 11.45 Uhr
wieder für Sie geöffnet.

Vielleicht ist in unserer Jahresübersicht auch
etwas für Sie dabei. Wir würden uns freuen,
Sie wieder einmal in unserem Odenwald-
Gasthaus begrüßen zu dürfen.

Auf Ihren Besuch freut sich
Familie *Dieter Mohr*

Odenwald-Gasthaus

Mümlingstube



Jahresprogramm 2017

Familie Dieter Mohr
Hauptstraße 16 – 64711 Erbach
Tel. 06062 - 3379
Ruhetag: Donnerstag ab 14.00 Uhr
www.muemlingstube.de

