

Gaststätte »Grüner Baum«

in Leidersbach-Roßbach modernisiert

Leidersbach-Roßbach Seit 135 Jahren liegen die Geschicke der Gaststätte und Pension „Grüner Baum“ in Leidersbach-Roßbach in den Händen der Familie Schnatz. Timmy und seine Ehefrau Claudia, als Vertreter der fünften Generation, sorgen mit einer gepflegten, gutbürgerlichen Küche für das leibliche Wohl der Gäste. Anfang des Jahres 2019 war die Gaststätte für drei Wochen geschlossen. Grund dafür war eine Modernisierung des kompletten Gaststättenkomplexes.

Gaststätte komplett modernisiert

So wurden die Räume energetisch saniert und schallgedämmt. Technisch wurde alles auf den neuesten Stand gebracht. Sämtliche Deckenleuchten wurden an die modernen Anforderungen angepasst. Hell und modern ist die neue Möblierung. Es wurden mehr Zweier- und Vierertische geschaffen, die aber auch für größere Veranstaltungen und Feiern zu einer großen Tafel umgestellt werden können. Der schon immer gutbesetzte Stammtisch ist ebenfalls freundlich hell gestaltet. Auch der neue Thekenbereich ist ein echter Blickfang in der Gaststätte. Die Zapfsäule wurde von vier auf acht Zapfhähne erweitert und es gibt nun Kellerbier, dunkles Urbräu (von Schlappeseppel), Pils und Export (von Eder) und Hefe Weizen hell und alkoholfrei (von Bavaria) vom Fass. 111 Jahre lang ist die Eder Brauerei mittlerweile der Bierlieferant für den Grünen Baum. Mit den neuen Raumteilern können gleich mehrere Gesellschaften gleichzeitig ungestört voneinander feiern. Hervorragend passen die neuen beleuchteten Bildertafeln in das Gesamtbild. Über dem Stammtisch sind es zwei Bilder des Aschaffener Malers Kühnel, im kleinen Nebenzim-



Gastwirtehepaar: Gastwirt im „Grünen Baum“ in 5. Generation: Timmy Schnatz mit Ehefrau Claudia

mer eine Bildercollage der Geschichte des Leidersbacher Ortsteiles Roßbach und im Saal an der Fensterfront ein Bild über die Historie der Gaststätte „Grüner Baum“.

Bisher erfolgreiches Konzept auch in den neuen Räumen

Auch in den neuen Räumlichkeiten wird das bisherige sehr erfolgreiche Konzept fortgeführt. Die Gäste dürfen sich weiterhin freuen auf das legendäre Rindfleisch mit Meerrettich an jedem Mittwoch und Samstag, auf die Rinderleber mit alten Gemüsearten am Donnerstag, auf die abwechslungsreiche Speisekarte mit regionalen und internationalen Spezialitäten, auf das Sonntagmittagsbuffett, auf die Spezialwochen wie in der Spargelzeit oder die Bayrische Woche und ganz besonders auf die Fischspezialitäten, mit denen der „Grüne Baum“ seit jeher großes Ansehen genießt. Jeden ersten Montag im Monat wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten. Bei schönem Wetter lädt die Sonnenterrasse mit Blick auf die Spessartlandschaft zum Verweilen ein. Zum 135-jährigen Bestehen werden im Sommer 2019 einige besondere kulinarische Aktionen angeboten.

Auch gutgehender Hotelbetrieb

Zum Angebot zählen auch die Ausrichtung von Gesellschaftsfeiern, sowie der Partyservice zu jedem Anlass und zu fairen Preisen. Das Restaurant verfügt mit dem kleinen Nebenraum über 138 Sitzplätze. Bei schönem Wetter steht der Biergarten außerdem mit 70 Sitzplätzen zur Verfügung. Die Öffnungszeiten sind ganztags von 6 Uhr bis 23 Uhr, lediglich am Dienstag ist Ruhetag (außer Hotelbetrieb). Neben der Gastronomie gibt es im „Grünen Baum“ auch einen Hotelbetrieb mit neun Doppelzimmern und drei Einzelzimmern. Drei der großräumigen Doppelzimmer sind auch als Dreibettzimmer nutzbar. Alle Zimmer sind mit Dusche und WC sowie Kabel-TV (auch Sky-Empfang) ausgestattet. Garagen und Parkplätze sind ausreichend vorhanden. Den Hotelgästen steht ein kostenloser WLAN-Internetzugang zur Verfügung.

Familienbetrieb Garant für Qualität und Service

Stolz weist Timmy Schnatz auf die 135 Jahre Familiengeschichte in der Gaststätte Grüner Baum hin. Er selbst hat die Gastwirtschaft 2012 von seinem Vater Roland übernommen. 2013 hat er den Hotelbereich komplett modernisiert, 2015 die sanitären Anlagen neugestaltet. Traurig ist er darüber, dass Vater Roland, der noch bei der Planung der jetzigen Sanierung der Gaststätte beteiligt war, das fertige Werk nicht mehr erleben konnte. Seine Mutter Maria ist die gute Seele im Haus. Sie bereitet morgens das Frühstück für die Gäste zu und ist fest in der Küche eingepflanzt. Hier hat sie die Nachfolge von ihrem verstorbenen Mann Roland übernommen. Dadurch wird sie aber von vielen Gästen im Service vermisst. Außerdem sorgt sie sich auch mit um den zweieinhalb-jährigen Sohn Finn von Timmy und Claudia. Die bereits erwachsene Tochter Felicitas von Timmy schließt 2019 ihre Konditoren Ausbildung in der Patisserie Walter in Kleinheubach ab und hat schon einen Anschluss-Ausbildungsvertrag im Hotel Landhaus Feckl (Inhaber Sternekoch Franz Feckl) in Ehningen und bewegt sich jetzt schon in den Fußstapfen ihrer Vorfahren.



Gastraum: Eine Schautafel im neu gestalteten Gastraum zeigt Bilder aus der 135-jährigen Geschichte des „Grünen Baums“



Stammtisch: Der neue Stammtisch mit Bildern des Aschaffener Künstlers Kühnel
Text und Bilder: Alfons Opolka

Wir führten aus: Maler- und Trockenbauarbeiten

**GESSNER
+ RÜDER &**
die Maler

G + R Baudekoration
Plusstraße 21 · 63820 Elsenfeld-Rück
Tel. 0 60 22 / 91 28 · Fax 0 60 22 / 18 12
info@gr-baudekoration.de
www.gr-baudekoration.de

Maler-, Tapezierer-
und Verputzarbeiten,
Trockenbauarbeiten,
Betonanierung,
Fassadendämmung

Landgasthof



FAM. SCHNATZ
Leidersbach-Roßbach
Telefon 06092/415
www.gruener-baum-leidersbach.de

NEU:
Jeden **Donnerstag**
frische Rinderleber

Jeden **Mittwoch**
und **Samstag:**
Rindfleisch
mit Meerrettich

Sonntagsbuffet
€ 11,80

Wir
verwöhnen
Sie
à la carte
sowie mit
unserem
Sonntags-
buffet!



Wir gratulieren
zum gelungenen
Umbau!

Intelligente Hausinstallationen

ms+
ELEKTROTECHNIK
GmbH & Co. KG

Im Hönig 20 · 63820 Elsenfeld
Tel. 06022/71 01 00
info@ms-elektro-technik.de
www.ms-elektro-technik.de

- Heizung
- Sanitär
- Komplettbäder
- Solartechnik
- Kundendienst
- Holz/Pelletsheizungen
- Wärmepumpen

HB

Harald Bilz
Haustechnik

Fuhrweg 36
63849 Leidersbach / Roßbach
Telefon 0 60 92 / 65 17
Telefax 0 60 92 / 99 96 75
Email: Haustechnik.Bilz@gmx.de

albert
INTERIORS MANUFACTURE FURNITURE
since 1925

Wir wünschen viel Erfolg
mit der neuen
albert-Einrichtung!

www.albert-online.de

Brauen ist unser Handwerk.
— seit 1872 —

Eder's
Export
mildwürzig

www.ederheylands.de