



Gut essen ...

Oberrohrdorf: Hanny und Bruno Hafner sind ein eingespieltes Team, seit 1987 führen sie das Restaurant Frohsinn in Oberrohrdorf-Staretschwil

Traditionen leben, umsetzen und weitertragen

Das Beste aus der Region gespickt mit einer zünftigen Portion Gastfreundschaft. So könnte man das Restaurant Frohsinn umschreiben. Langjährige zufriedene Gäste sind der beste Beweis dafür.

Als das Ehepaar Hanny und Bruno Hafner-Ineichen 1987 die Führung des Restaurants Frohsinn übernommen haben, hätten die beiden wohl selber kaum daran geglaubt, so lange am Ruder zu sein. Geplant waren nämlich gerade mal zwei Jahre. Aber es kam alles ganz anders. «Wir bieten unseren Gästen eine gutbürgerliche Küche, und dies wird überaus geschätzt. Altbekannte, wiederentdeckte Spezialitäten aus der Region sind immer willkommen, aber wir setzen auch auf ganz traditionelle Köstlichkeiten», sagt Bruno Hafner, der innerhalb des Betriebes mehrheitlich für die Angelegenheiten im «rückwärtigen» Dienst verantwortlich ist. Die administrativen Belange eines grösseren Dorfrestaurants sind äusserst anspruchsvoll und bedürfen einer genauen Planung und Organisation. Seine Frau Hanny zeichnet verantwortlich für die Belange, was die Gäste- und Besucherschaft anbetrifft.



Ein eingespieltes Team: Hanny und Bruno Hafner

Foto: isp

Reh vom Heitersberg

Das Fischangebot auf der Menükarte ist seit Jahren ein fester Bestandteil wie auch die Elsässer Spargeln jeweils im Frühjahr. Im Angebot ist sogar ein Spargelbuffet à discrétion. Laue Sommerabende geniessen die Gäste im Garten oder in der gedeckten und windgeschützten Pergola. Offeriert werden Leckereien vom Grill mit Salatbuffet. Auch ein feines Tröpfchen Wein passt bestens dazu, zum Beispiel aus dem Aargauer Winzerkanton. Aber auch internationale Tropfen sind auf der Weinkarte zu finden.

Besonders begehrt sind im Herbst die Wildspezialitäten. Der Küchenchef bietet Reh vom nahe gelegenen Heitersberg an, sobald die Jagdsaison eröffnet ist. Eine abwechslungsreiche Wildkarte wird zusammengestellt und auch Vegetarier kommen nicht zu kurz. Ein weiterer Höhepunkt der traditionellen Anlässe ist das Silvester-Gala-Dinner.

Feini Huusmetzgete

Hoch im Kurs ist die schon (fast) legendäre Huusmetzgete. Hanny Hafner wurstet zusammen mit dem langjährigen Störmetzger noch immer

selber und stellt feine Blut- und Leberwürste nach Hausrezept her. «Es hät, solangs hät»: an den Wochenenden vom 21. bis 23. Oktober, 11. bis 13. und 25. bis 27. November sowie vom 27. bis 29. Januar 2017. Eine Tischreservation ist empfehlenswert. Das Restaurant bietet gegen 150 Personen Platz und es kann ausgewählt werden zwischen dem gemütlichen kleinen Saal (gediegenes Essen mit bis zu 30 Plätzen) oder gar im einladenden eher grösseren Saal (bis 80 Personen, aber auch für kleinere Gesellschaften). Auch die urchige Gaststube oder das schöne Restaurant laden zum Verweilen ein. Eine Doppel-Kegelbahn gehört ebenfalls zum «Frohsinn». Wie wäre es mit einer sportlichen Einlage gespickt mit einem Apéro, bevor es dann übergeht zum feinen Nachtessen? Sich noch etwas spielerisch zu messen, gibt garantiert Appetit.

man in der Region, wir haben unseren treuen Stammgästekreis und begegnen jedem Gast mit der entsprechenden Wertschätzung. Diskretion ist uns ebenfalls sehr wichtig und mit dieser Strategie sind wir sehr gut unterwegs», ergänzt Bruno Hafner abschliessend. Speziell ist ebenfalls, dass sich der Küchenchef bei der Menüwahl auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten der Gäste anpassen kann. Zöliakie (Glutenunverträglichkeit), Laktoseintoleranzen oder gar anderweitige Eigenheiten sind absolut integrierbar in das vielfältige Menüangebot. Schön, wie die beiden engagierten Wirtsleute die «Gastroszene» am Heitersberg bereichern. Und im nächsten Jahr feiert das Ehepaar Hafner-Ineichen übrigens ihr 30-jähriges Wirtejubiläum.

Isabel Steiner Peterhans

Als Team unterwegs

Das Ehepaar Hafner kann auf ein beständiges Team zählen und regelmässig werden auch gemeinsame Sitzungen durchgeführt. Unerlässlich, sind sich die beiden Wirte einig. Um eine konsequente Linie zu fahren und über einen so langen Zeitraum ein Geschäft erfolgreich führen zu können, bedarf es auch einer gewissen Konsequenz. «Uns kennt

Restaurant Frohsinn

Hanny und Bruno Hafner-Ineichen
Dorfstrasse 16
5452 Oberrohrdorf
Telefon 056 496 11 57
www.frohsinn-oberrohrdorf.ch
Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag Ruhetag; Mittwoch bis Freitag 8.00 bis 24.00 Uhr; Samstag 9.00 bis 24.00 Uhr; Sonntag 10.00 bis 22.00 Uhr



al Ponte
Ristorante – Pizzeria – Spezialità Italiane
J. & R. Dias
Lenzburgerstrasse 12, 5507 Mellingen
Telefon 056 491 06 08

Herbstspezialitäten

Geniessen Sie unsere diversen feinen Varianten mit

Steinpilzen, Trüffeln und Kürbis

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Rosa und Julio Dias mit Team

Probieren Sie unsere herbstlichen Wildgerichte!



Mühle Wohlenschwil

Wir empfehlen Ihnen unsere **frischen Wildgerichte** aus eigener Jagd!

«Reservieren Sie schon jetzt für Ihren Weihnachtsevent.»

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihr Mühle Team.

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 11:00–14:00, 17:00–23:00
Sa 17:00–23:00
So 11:00–21:00 (Durchgehend warme Küche)

Tel: 056 491 14 40
info@restaurant-muehle.ch

Restaurant Frohsinn

5452 Oberrohrdorf-Staretschwil / AG
Hanny + Bruno Hafner-Ineichen
Telefon 056 496 11 57
Montag/Dienstag Ruhetag
www.frohsinn-oberrohrdorf.ch

Huus-Metzgete

Geniessen Sie unser feine Metzgete an folgenden Wochenenden:

Fr. 21.10. – So. 23.10.16
Fr. 11.11. – So. 13.11.16
Fr. 25.11. – So. 27.11.16

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Hanny und Bruno Hafner mit Team
Grosser Parkplatz

Restaurant WEISSES KREUZ

Hauptgasse 13
5507 Mellingen
056 536 09 01
www.weisseskreuz-mellingen.ch

Öffnungszeiten:
Mo. 16 – 24 Uhr
Di bis Fr. 10 – 24 Uhr
Sa. 9 – 17 Uhr
Jeden 3. Samstag im Mt. geschlossen.
ab 18 Uhr mit Holzfeuer

Samstag 29. Okt. 2016, Beginn 18 Uhr

Wine & Dine
in familiärer, gemütlichen Ambiente

mit feinem **sieben Gang Menu**

Wir geniessen vorzügliche Weine von der Landi Maiengrün.
Reservieren Sie Ihren Platz.
z'Chrüz Team freut sich auf Ihren Besuch.

DAS Rindsfilet vom Chrüz!



Restaurant Sonne Pizzeria

Bremgartenstrasse 25
5443 Niederrohrdorf
Tel 056 496 54 43
info@sonne-niederrohrdorf.ch sonne-niederrohrdorf.ch

Im Herbst aktuell: ab 20. Oktober:

Wild-Spezialitäten
auch Hauslieferung ab 17.00 Uhr

Täglich weitere Hauslieferungen: www.eat.ch

Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 8.30 – 14; 17 – 23
Sa. + So.: 10 – 23

RESTAURANT RÜTIHOF



Öffnungszeiten:
Montag: 08:00 - 00:00
Dienstag: Geschlossen
Mittwoch - Samstag: 08:00 - 00:00
Sonntag: 10:00 - 22:00

Verschiedene Tagesmenüs
(täglich auf Homepage, Facebook, Google+ publiziert)
Mehr Infos unter www.rutihof.ch
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Treffpunkt im Herzen von Rütihof

Regionale und italienische Spezialitäten wie Mistkratzerli, Cordon Bleu, Pizza, Spaghetti, hausgemachte Teigwaren, Risotti, u.a.m. mit Leidenschaft zubereitet und serviert vom Team unter der Leitung von Ibo Elmali.

Fislisbacherstrasse 2 · 5406 Rütihof · Telefon 056 470 00 68
info@rutihof.ch · www.rutihof.ch · Bushaltestelle Moosstrasse
(Linie 6 nach Baden-Untersiggenthal und Linie 362 Brugg BfH – Mellingen-Heitersberg)