



WALDHOTEL
SONNENBERG

Getränke Minibar

ROOM NO. _____
ZIMMER NR. _____

Getränk	Preis	Anzahl
BITBURGER PILS Flasche 0,33	€ 2,50	
GEROLSTEINER SPRUDEL 0,25 l	€ 2,-	
COCA COLA	€ 2,50	
SEKT 0,2 l	€ 6,-	
WEIN 0,375 l	€ 10,-	

Bitte an der Rezeption bei Abreise abgeben! | Please submit to cashier at check out! | Siil
vous plait cette fic a la caisse, merci!

TV | 1

ARD | 2

ZDF | 3

SWR 3 | 4

RTL | 5

Sat 1 | 6

NTV | 7

Pro Sieben | 8

Vox | 9

Eurosport | 10

3-Sat | 11

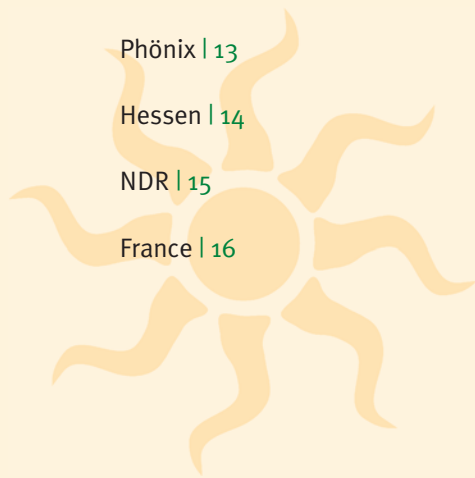
N 24 | 12

Phönix | 13

Hessen | 14

NDR | 15

France | 16





Original Eifeler Apfelschnaps-Mandel-Rosinentorte

AUCH ZUM MITNEHMEN ! PREIS € 25,-

Hergestellt zuerst in Bollendorf in der Eifel nach dem Rezept des Bäckermeisters Nikolaus Pütz (1874 bis 1952) aus Bollendorf. Dieser lernte sein Handwerk in der noch heute existierenden bekannten Konditorei Mohr in Trier. In der Eifel in Bollendorf machte er sich dann selbständig. Er verfeinerte das Apfelkuchenrezept seines Lehrmeisters. Sein Schwiegersohn Hermann Nübel (1902 bis 1974) übernahm seine Bäckerei und gab diese dann mit dem erfolgreichen Rezept an seinen Sohn Bäckermeister Heinrich Nübel weiter. Dieser wiederum vererbte die Rezeptur an seinen Sohn, Konditor Hermann Nübel.

Nübels Backwaren und Kuchen waren im ganzen Dorf beliebt, doch der Apfelkuchen des Bäckermeisters Hermann Nübel war so erfolgreich, dass dieser eine Kaffee- und Kuchenterrasse hoch über Bollendorf errichtete und dort seinen Kuchen den ersten Touristen anbot. 1967 wurde dies zur Förderung des Tourismus und Fremdenverkehrs von der Landesregierung unterstützt. Mit Gründung des Deutsch-Luxemburgischen Naturparks im gleichen Jahr wurde der Grundstein des modernen Tourismus in der Südeifel gelegt. Daraus ist inzwischen das bekannte Waldhotel Sonnenberg in Bollendorf geworden. Der Apfelkuchen ist quasi der Grundstein dieser touristischen Erfolgsgeschichte. Das Rezept, gehütetes Geheimnis der Bäckerfamilie Nübel.

Verschiedene Apfelsorten, geröstete feinste Mandeln und Rosinen werden mit einem ordentlichen Schuss Original Eifeler Premium Apfelschnaps verfeinert. Etwas für echte Genießer also. Die einzige Anpassung an die „moderne“ Zeit ist, dass es eine Variante ohne Alkohol gibt. Hier wird das Aroma durch Zugabe von „Original Bollendorfer Eifel-Apfelsaft“ verfeinert.



FAMILIE NÜBEL | Sonnenbergallee 1 | 54669 Bollendorf
Tel. 0 65 26/92 80-0 | Fax 92 80-79
info@waldhotel.com | www.waldhotel.com