

Der 3. Eigene ist da!

Rechtzeitig zur warmen Jahreszeit ist unser Sommerwein fertig geworden. Wieder in limitierter Auflage – diesmal 503 Flaschen – hat unser „Hauswinzer“ Hanno Rothweiler aus Bensheim/Auerbach einen tollen, fruchtigen, eleganten **Weißburgunder** gezaubert.



Wir waren schon immer der Meinung:
Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!

Mitarbeiterin sucht Bauernhof oder Hofreite zu mieten oder auf Rentenbasis.
Gerne auch im Odenwald oder Raum Mühlthal.
Eventuell auch schnuckeliges Häuschen mit Garten.

Tel.: 0178-4732216

Vorwerken


7. und 8. Mai
Wein-Menü

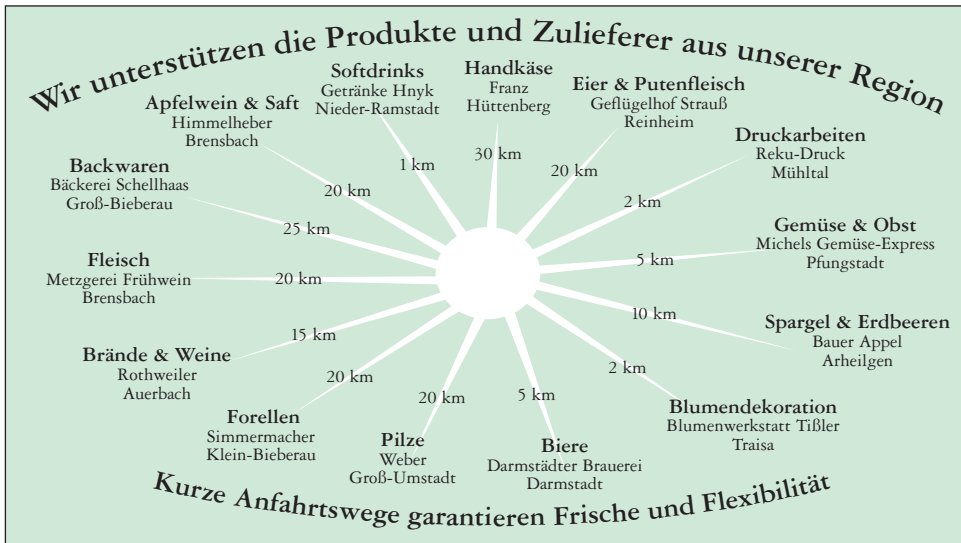
11. Juli
**Sommerfest
im Äpfelwoigadde**

22. August
„Kölscher Frühschoppen“

31. August
Einschulung

22. und 23. Oktober
Wein-Menü

5. Dezember
Familienfrühstück



☆☆☆ Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 06151/9115-0 · Fax 06151/9115-63
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Waldesruh Echo

Samstag, 1. Mai 2004 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS Kost' nix 4. Jahrgang Nummer 20

Liebe Gäste, liebe Freunde,

wir freuen uns wieder, eine tolle Sommersaison mit Ihnen zu erleben und sind zu allen „Schandtaten“ bereit.

Seit geraumer Zeit ist die Sonnenterrasse wieder bestuhlt, und wie jedes Jahr ist der Äpfelwoigadde seit dem 30. April für unvergeßliche Stunden geöffnet. Küche und Keller sind bestens gerüstet um Sie wieder von Ä wie Äpfelwoi bis Z wie Zanderfilet zu verwöhnen.

Jetzt liegt es nur noch an Ihnen, bei uns vorbei zu schauen und die Seele baumeln zu lassen.

Wir werden immer wieder auf unsere **Öffnungszeiten** bzw. **Ruhetage** angesprochen.

Hier die Zeiten, in denen wir Sie in unserem Restaurant Pichlers verwöhnen:

Montag bis Samstag 6.30 – 23.00 Uhr, sonn- und feiertags 7.30 – 17.00 Uhr.

– **Donnerstags ist generell Ruhetag!** –

Die Küchencrew schwingt von 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr die Kochlöffel.

Öffnungszeiten im Äpfelwoigadde:

Montag bis Sonntag von 18.00 – 22.00 Uhr – Kein Ruhetag!

– bei unbeständigem Wetter oder Regen bitte anrufen, ob geöffnet ist oder nicht –

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad, Sauna
- mit Solarium
- mit Massage- & Aqua Fitness-Möglichkeiten
- mit einer großen Sommersonnenterrasse
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3*-Haus haben muß

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet
das Einzelzimmer € 48,00 und das Doppelzimmer € 74,00

– Messepreise kennen wir nicht –

Herzlich willkommen

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Extrakarte Mai & Juni

Kochkäs'suppe – im Apfel serviert – € 4,30

Maischolle „Finkenwerder Art“
mit Schnittlauch-Butter-Kartoffeln und frischem Marktsalat € 14,00

Kalbsroulade gefüllt mit frischem Frühlingsgemüse,
dazu servieren wir bunte Nudeln € 13,50

Unser SV 98 Gericht:

Kalbsleber „Berliner Art“ mit reichlich Äpfeln und Zwiebeln,
dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelpüree

€ 14,00 · kleine Portion € 12,00

Dieses Gericht ist Timo Uster gewidmet.

Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



Große Salatplatte mit Orangen-Balsamicodressing
serviert mit glasierter Entenbrust aus dem Odenwald € 10,50

Geschmorte Lammkeule nach Art der toskanischen Bauern
mit leckeren naturbelassenen Erdäpfeln € 13,50
kleine Portion € 11,50

Tagliatelle
mit einer Soße aus Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Oliven € 8,50

Ofenfrisches Baguette überbacken mit Roquefortkäse
an einem Salatbouquet, wir reichen dazu hausgemachtes Beerenchutney
3 Stück € 3,50
6 Stück € 7,00

Steinbuttfilet auf Spinat-Linsengemüse
serviert mit einer leichten Currysoße und Butterreis € 14,00

Kaninchenfilet auf grünem Spargel-Fenchelragoût
dazu reichen wir Kartoffelzapfen € 13,50
kleine Portion € 11,50

Whisky-Parfait „Mr. Pepper“ € 4,70

Selbst im Urlaub findet so mancher Gastronom keine Ruhe, um stets neue Dinge zu versuchen und auszuprobieren. Das Photo zeigt **Frank in Thailand**, wo er an einem Kochkurs der renommierten **Kochschule „Sitca“** (unter anderem durch das Deutsche Fernsehen bekannt) teilnahm.



Chris wird in seinem **Schottlandurlaub**

einem der bekanntesten Köche der „Whisky-Insel“, David Wilson, 5 Tage über die Schulter schauen.

Jetzt schon versprochen:

In der Juli/August Karte gibt es schottisch/thailändische Kreationen.

Bhudda meet's Lochness ...

Seit dem 30. April sind die Pforten zum Äpfelwoigadde wieder geöffnet.

Neu ist die Gestaltung der Speisekarte die unter anderem darauf hinweist, daß montags ab sofort „Süppsche-Tag“ ist und freitags immer Matjes serviert werden. Donnerstags wird wie bisher gegrillt.

Wir freuen uns jetzt schon,
Euch wieder unter'm
Bembelbaum begrüßen
zu dürfen.



Eure
Äpfelwoigärtner



Natürlich gibt's auch dieses Jahr wieder **besten Arheilger Spargel** vom Bauern Appel. Bei uns in allen möglichen, und wie Sie es von uns gewohnt sind, auch „unmöglichen“ Variationen.



Nicht erwähnen müssen wir, daß unsere Sauce Hollandaise handaufgeschlagen wird und nicht etwa aus der Tüte kommt. Hierfür unser Ehrenwort!

Eine Riesengaudi für Groß und vor allem für Klein war unser **18. Familienfrühstück.**

Über 100 Personen freuten sich über leckere Frühstücksideen rund um's Osterei. Unsere kleinen Gäste durften dann nach dem Eierfärben, Schokolhasen und andere Naschereien im Äpfelwoigadde suchen.



Das Familienfrühstück findet dieses Jahr wieder am 5. Dezember statt. Also rechtzeitig anmelden.



Das Bild zeigt unseren Küchenchef Chris Pepper mit dem „Whisky Papst“ Walter Schobert, bei einem seiner in Frankfurt stattfindenden Whisky-Seminare. Diese wollen wir übrigens auch hier, in der Waldesruh, in Zusammenarbeit mit Whisky-Spirits durchführen. Der Termin hierfür wird noch rechtzeitig bekannt gegeben.