

Seit kurzem haben wir  
„die“ Top Weine  
aus der Toskana  
bei uns auf der Weinkarte.

**Antinori, Sassicaia, Ornellaia –**  
Weinnamen die für sich sprechen.

Der Clou an der Sache aber ist,  
dass wir die Preise völlig untypisch  
für die Gastronomie kalkuliert haben,  
und Sie für relativ „schmales Geld“  
diese edlen Tropfen verkosten können.

**Also auf Ihr Wohl!!!**

Alle Weine können Sie auch unter  
[www.grandscrus.de](http://www.grandscrus.de)  
im Internet bestellen.

**Unsere Weinempfehlung  
für die Monate  
September & Oktober**



Ein toller Wein mit einem Bouquet nach Pfirsich  
und Mandeln. Trocken, körperreich  
und mit anhaltendem Abgang.

0,2 l **DM 9,50**  
0,75 l **DM 34,00**

**Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region**



**Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität**

# Waldesruh Echo

Samstag,  
1. September 2001 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

1. Jahrgang  
Nummer 4

*Guten Tag,*

das vierte „Waldesruh Echo“ für die Monate September und Oktober  
liegt vor Ihnen.

Hinter uns liegt ein zauberhafter Sommer mit tollem Terrassenwetter  
und wunderbaren Abenden in unserem Äpfelwoigarten, der übrigens  
zum letzten mal in diesem Jahr am 15. September seine Pforten öffnet.  
Wir wollen die Gelegenheit nutzen uns bei Ihnen, liebe Gäste, für die  
vielen netten Stunden, die Sie bei uns verbracht haben, zu bedanken.  
Hoffentlich sehen wir uns auch in den etwas kälteren Monaten wieder ...

**Hier nochmals unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Samstag von 12.00 – 23.00 Uhr

Sonntag von 12.00 – 17.00 Uhr

**Donnerstag Ruhetag**

Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 17.00 – 22.00 Uhr

Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

**Bis bald...**

**Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert, Frank Jebautzke und Team**

*Punkte die für uns sprechen:*

**Hotel**

- 35 Zimmer
- alle mit TV, Telefon, Dusche, WC
- kostenloses Parken
- faire Preise EZ DM 90,00  
DZ DM 140,00
- super Frühstücksbuffet
- 2 Tagungsräume

**Restaurant**

- kreative und flexible Küche
- große Sonnenterrasse
- Kinder und Tiere erwünscht
- viele Gerichte auch als kleine Portion
- separate Gesellschaftsräume
- täglich wechselnder Mittagstisch

Hier ist leider das Blatt zu Ende. Am besten schauen Sie selbst einmal vorbei  
und lassen sich von unserer familiären Atmosphäre überzeugen.

Wir freuen uns auf Sie.

☆☆☆ **Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers**

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 061 51/91 15-0 · Fax 061 51/91 15-63  
Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

**HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:**

Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## Extra Karte September & Oktober

Russische Borschtsch mit einem Klecks Sauerrahm	DM 7,00
Hausgemachte Bandnudeln mit einer raffinierten Soße aus Roquefort, Walnüssen und Williamsbirnen	DM 18,00
	kleine Portion DM 14,00
Odenwälder Bachforelle in Amarettobutter gebraten serviert mit Karottenreis	DM 21,00
Straußenfilet in Preiselbeer-Portwein-Soße wir reichen dazu Rösti und Schwenkbohnen	DM 29,00
	kleine Portion DM 25,00
Rotbarschfilet auf kräftiger Paprikasoße mit leckeren Kräuterkartoffeln	DM 23,00
Burgunderbraten in der eigenen Soße dazu gibt's Zwetschkraut und hausgemachte Semmelknödel	DM 21,00
	kleine Portion DM 17,00
Tomaten-Mozzarella im Balsamicodressing mit frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer, dazu hausgemachtes Körnerbrot	DM 11,00
Spinat-Ricotta-Klößchen auf herbstlichem Tomaten-Linsenragoût	DM 17,00
	kleine Portion DM 13,00
Lammrücken auf einer köstlichen Mango-Pfeffersoße serviert mit grünen Nudeln	DM 27,00
Große Salatplatte mit gebratenem Sepia an einer leichten Krabbenbutter	DM 16,50
Pichlers Schinkennudeln mit einem leckeren bunten Salat	DM 15,00
„Beschwipste“ Babyäpfel mit Vanilleeis	DM 7,50

## Tasse oder Kännchen?

„Bitte schön?“  
 „Ich möchte bitte eine Tasse Kaffee!“  
 „Wir haben leider nur Kännchen!“  
 „Das ist aber schade!“  
 „Soll ich Ihnen ein Kännchen bringen?“  
 „Ja, bitte sehr – wenn Sie keine Tasse haben!“  
 „Kommt sofort!“  
 „So, bitte Ihr Kaffee, mein Herr!“  
 „Ach, Sie haben noch eine gefunden?“  
 „Eine Was?“  
 „Eine Tasse. Sie sagten doch, Sie hätten keine!“  
 „Wieso haben wir keine Tassen?“  
 „Ja, das hab ich mich auch gefragt!“  
 „Also, was wollen Sie nun eigentlich?“  
 „Entschuldigen Sie, Fräulein, Sie sagten, als ich eine Tasse Kaffee bestellen wollte, Sie hätten leider nur Kännchen. Und nun sehe ich, dass Sie eine Tasse mitgebracht haben!“  
 „Natürlich, wollen Sie denn den Kaffee aus dem Kännchen trinken?“  
 „Nein, ich wollte ja auch eine Tasse haben. Aber da sagten Sie, Sie hätten nur Kännchen!“  
 „Entschuldigen Sie, zu einem Kännchen gehört eine Tasse!“  
 „Das meine ich auch. Aber wenn Sie nur diese Tasse – die Sie jetzt für mich aufgetrieben haben – besitzen? Was machten Sie dann, wenn auf einmal 50 Leute Kännchen bestellen?“  
 „Das ist noch nie passiert! Die bestellen alle erst immer eine Tasse – bis ich sage, dass wir nur Kännchen haben!“  
 „Das ist ja fürchterlich für Sie! Hören Sie, ich wohne nicht weit von hier. So 10 bis 12 Tassen könnte ich auftreiben.“  
 „Aber, wir brauchen keine Tassen, mein Herr!“  
 „Sie brauchen keine, wenn 50 Leute auf einmal bestellen?“  
 „Mein Gott, die kriegen doch eine mit dem Kännchen!“  
 „Ich denk, Sie haben keine!“  
 „Obne Kännchen haben wir auch keine!“  
 „Wieso müssen Sie immer ein Kännchen dazunehmen, wenn Sie eine Tasse einkaufen?“

Diese Geschichte könnte noch endlos so fortgesetzt werden.

**Ob Tasse oder Kännchen,  
 große oder kleine Cola,  
 bei uns werden  
 (fast) alle Ihre Wünsche erfüllt!**

Ein Riesenerfolg war unser  
**Bayrischer Frühschoppen am 15. Juli.**  
 Weit über 100 Gäste konnten  
 von unserem Team begrüßt werden.



Nicht nur wir hatten uns in „Schale“ geworfen  
 (siehe Bild) auch viele Gäste  
 kamen „zünftig daher“.  
 Eine Wiederholung ist ein Muß – auch im  
 nächsten Jahr heißt's deswegen wieder  
**... o' zapft is'!!!**

**Net uff de Katt- aber trotzdem da:**  
 Hessisches Cordon Bleu,  
 gefüllt mit Handkäs' und Schinken  
 dazu deftige Bratkartoffeln  
 DM 18,00  
 Hierzu paßt super  
 ein Darmstädter Pils aus dem Steinkrug  
 0,5 l DM 6,50