

Waldesruh Echo

Mittwoch,
1. Mai 2002

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

2. Jahrgang
Nummer 8

Guten Tag,

der Mai ist gekommen – und mit ihm hoffentlich wieder traumhaft schöne Tage und Abende, die Sie auf unserer Sonnenterrasse oder aber in unserem Äpfelwoigadde verbringen können.

Kommen Sie uns besuchen und lassen Sie Ihre Seele baumeln. Ein leichtes Frühlingsgericht und/oder ein wohlschmeckendes Gläschen Wein tun ihr übriges dazu.

Wir freuen uns heute schon Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

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 18.00 – 22.00 Uhr

Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Unser Äpfelwoigadde ist bei gutem Wetter
täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet!

Messe- oder Hochsaisonpreise gibt es bei uns nicht!

Unsere Preise sind das ganze Jahr konstant!

Nur den Service und die Freundlichkeit versuchen wir täglich zu verbessern.

Einzelzimmer € 47,00 · Doppelzimmer € 72,00.

Die Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet
(übrigens auch für Gäste die nicht bei uns übernachten, zum Preis von € 10,00).

Alle 35 Hotelzimmer sind mit TV, Telefon, Dusche/Bad, WC und teilweise Balkon ausgestattet.

Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung!

Herzlich Willkommen!

Unser Wein des Monats:

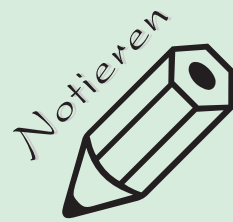
Grüner Silvaner aus dem Hause Rothweiler



Der Kein-Spargelgericht-Kann-Ohne-Ihn-Wein
0,21 € 4,10 0,75 l € 13,50

Ab sofort ist wieder Spargelzeit!

Nur täglich frisch gestochener Spargel „erster Wahl“ wird bei uns verarbeitet und nach Ihrem Geschmack zubereitet. Daß dabei die Sauce Hollandaise bei uns noch mit der Hand aufgeschlagen wird, versteht sich von selbst. Spargel ist und bleibt einfach das königliche Gemüse. Genießen Sie ihn, die Saison ist leider begrenzt.



Mittwoch, 1. Mai
Tag der Arbeit –
Wir arbeiten für Sie

Donnerstag, 9. Mai
Vaddertag
im Äpfelwoigadde

Sonntag, 12. Mai
Muttertag

Sonntag, 23. Juni
Großes Sommerfest
im Äpfelwoigadde

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

☆☆☆
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 · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

Extra Karte Mai & Juni

Karottencremesuppe mit Schnittlauch-Dip	€ 3,50
Schweinelendchen auf Tomaten-Ruccolasoße dazu gibt's grüne Nudeln	€ 13,50
kleine Portion	€ 11,50
Maischolle auf einer Soße aus vielen frischen Kräutern dazu reichen wir Frühlingskartoffeln und einen leckeren Salat	€ 13,50
Ochsenzunge in Merlotsoße mit Schnippelbohnen und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 12,50
kleine Portion	€ 10,50
Hähnchenbrust in Kokosmilch gegart dazu bunter Gemüse-Sesamreis	€ 11,50
Frischer Griechischer Bauernsalat mit warmem Pittabrot	€ 6,50
Kleines Rinderfilet reichen wir auf hausgemachtem Rösti und umlegen das ganze mit vielen frischen Salaten	€ 14,00
Überbackener Blumenkohl mit neuen Kartoffeln und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise serviert	€ 6,50
Gebratene Kalbsleber auf Cassissoße serviert mit glacierten Frühlingszwiebeln und Röstiecken	€ 13,50
kleine Portion	€ 11,50
Spaghetti mit Tomaten-Oliven-Kapern-Soße dazu frisch geriebener Parmesankäse	€ 6,50
Frische Erdbeeren mit Baileyssahne	€ 4,50

An dieser Stelle stellen wir immer einen unserer Mitarbeiter vor, dass auch Sie liebe Gäste, die „guten Geister“ näher kennen lernen.



Frank Wesp, jedem besser bekannt als „**Lu aus der Waldesruh**“ geht nunmehr mit uns ins vierte Jahr. Er ist mit Chris für die Qualität in der Küche verantwortlich und ist unser „Hans Dampf“ in allen Gassen. Oft trifft man ihn im Blaumann an, weil mal wieder „ganz schnell“ etwas zu reparieren ist, während der Sommermonate ist er „der“ Grillmeister im Äpfelwoigadde.

An seinen freien Tagen findet man ihn oft in der Küche, da er dann „sei Ruh' hat“ seinen legendären Kochkäs' „Papa Lu“ zu machen, und wenn alle Chef's mal zusammen ausfliegen paßt er nachts aufs Hotel auf ...

Wann geht er eigentlich noch zu seinen heißgeliebten 98 ern? Lieber Lu – wenn Du mal dafür keine Zeit haben solltest, wir sind für Dich da!

Übrigens Happy Birthday zum 40 igsten!



Bei uns ist's nur ein „Gickelschritt“ vom Acker zur Küche.

Wir verwenden Produkte aus der Region, die in Ruhe reifen und ihr Aroma entfalten durften.

Wir können Ihnen sagen, aus welchen Ställen, von welchen Weiden Fleisch und Geflügel stammen.

„Frisch und lecker im Landkreis der Genießer“ heißt unser Leitmotiv und das Logo dazu ist der Da-DI-Leo!

Endlich ist es wieder soweit!

Unterm Bembel-Apfel-Nuß-Baum die warmen Tage ausklingen lassen. Bei einem guten Himmelheber Äpfelwoi vom Faß oder einem Darmstädter Pils aus der Bügelflasche den Tag noch mal Revue passieren lassen und feststellen, dass das Leben einfach schön ist!

Wir haben uns wieder neue leckere Gerichte für die Speisen-Karte ausgedacht, donnerstags wird weiterhin der Grillabend sein und das schon legendäre Sommerfest findet dieses Jahr am **23. Juni** statt.

Der Äpfelwoigadde ist bei schönem Wetter täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet und unsere Hessisch Happy Hour ist von 18.00 bis 19.00 Uhr – lassen Sie sich überraschen –

Also vorbei komme und Schoppe petze ...



bei uns wachsen die Bembel uff'm Baum
"Erntezeit" ab dem 30. APRIL