



Am 13. August 2002  
beginnt für  
unsere „kleinen Gäste“  
der Ernst des Lebens



## Ihr Einschulungstag

Wie jedes Jahr haben wir an diesem Tag wieder eine extra „Einschulungs-Karte“ vorbereitet und alle Kinder mit der großen Schultüte sind unsere persönlichen Gäste.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.  
Ganz viel Spaß und viel Erfolg in der Schule!

Euer Team vom  
Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

Wir sind mit dem ganzen Herzen Gastronomen,  
und genauso stehen wir auch  
hinter dem SV Darmstadt 98!  
... auf in ein neues Jahr wir ham'  
noch lange nicht genug ...



Das Team vom Hotel Waldesruh

## In eigener Sache:

Ob der Äpfelwoigadde öffnet  
oder nicht, muß gegen 17.00 Uhr  
entschieden werden, da wir  
und der dafür zuständige Mitarbeiter  
sich darauf einstellen muß.  
Leider kommt es immer mal wieder vor,  
daß es um 16.30 Uhr regnet und  
um 18.00 Uhr strahlt die Sonne wieder.  
Ihr könnt uns glauben,  
daß uns die dann gefallene Entscheidung  
– daß wir zugelassen haben –  
am meisten ärgert.  
Deswegen empfehlen wir bei  
unsicherer Wetterlage  
um einen kurzen Anruf.  
Lieben Dank für Euer Verständnis!  
Das Team vom Äpfelwoigadde

# Waldesruh Echo

Montag,  
1. Juli 2002

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

2. Jahrgang  
Nummer 9

## Guten Tag,

die ersten wunderschönen Sommertage liegen hinter uns und wir konnten Sie, liebe Gäste, hoffentlich auf unserer Sonnenterrasse oder in unserem Äpfelwoigadde so richtig verwöhnen.

Wir sind uns sicher, daß wir noch viele dieser tollen Tage und Abende in diesem Jahr erleben werden und freuen uns jetzt schon wenn Ihnen unsere aktuelle Speisekarte für den Juli und August zusagt, und wir Sie bei uns willkommen heißen dürfen.

Herzlichst  
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

### Hier nochmals unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00 – 23.00 Uhr  
Sonn- und Feiertag von 12.00 – 17.00 Uhr

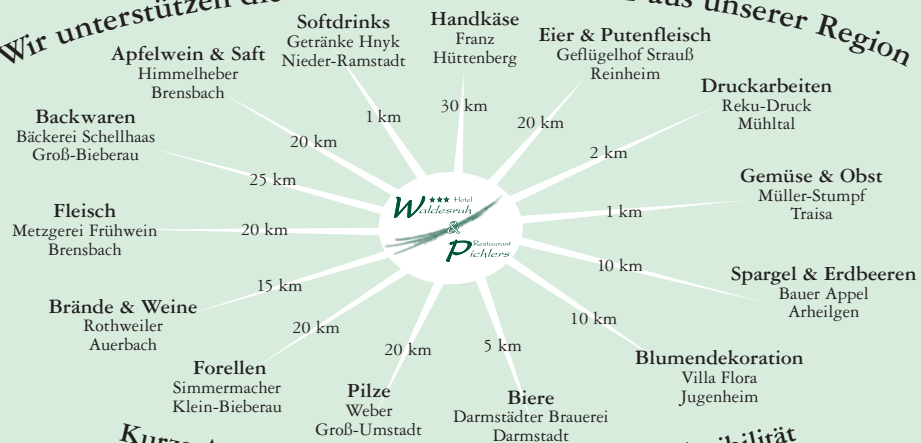
#### Donnerstag Ruhetag

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!

## 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

### Unsere Preise sind das ganze Jahr über fair und günstig:

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

Die Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet. Ferner steht Ihnen unser Konferenzraum mit Tageslicht für Ihre Meetings und Tagungen zur Verfügung:

Tagungspauschale € 25,00

inklusive 2 Kaffeepausen und Mittagessen (2-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl), Raumbereitstellungskosten, moderne Tagungstechnik.

Noch Fragen? – wir helfen Ihnen gerne – Tel.: 06151-91150

Herzlich Willkommen!

## HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

## Extra Karte Juli & August

Kaltes Gurkensüppchen	€ 4,00
Bunte Sülze mit Kürbiskernvinaigrette dazu reichen wir knusprige Bratkartoffeln und sommerliche Salate	€ 7,90
Odenwälder Hähnchenbrust auf grünen Nudeln mit köstlicher Pfirsich-Curry-Soße	€ 13,00
kleine Portion	€ 11,00
Pikante Spaghetti mit Knoblauch, etwas scharfer Peperoni und einer Menge frischer Kräuter - sagenhaft lecker -	€ 6,50
Hausgemachte Speckknödel mit frischen Bärlauch-Pfifferlingen	€ 9,50
kleine Portion	€ 7,00
Rosa gebratener Lammrücken auf leichter Minzsoße mit glacierten Kirschtomaten und Pfeffernudeln	€ 14,50
kleine Portion	€ 12,00
Rückensteak vom Odenwälder Kalb mit frischen Rahm-Pfifferlingen und hausgemachten Kräuterspätzle	€ 16,00
Rotbarschfilet im Schinken-Oliven-Mantel auf Salbeisoße dazu gibt's neue Kartoffeln	€ 13,00
In Olivenöl gebackene Auberginentaler werden mit Ziegenkäse überbacken und auf Tomatensoße serviert, dazu gibt's Reistimbale	€ 8,50
kleine Portion	€ 6,50
Sommerlicher Salat mit gebackenem Schafskäse „Provencale“	€ 7,50
kleine Portion	€ 5,50
Hausgemachtes Vodka-Basilikum-Sorbet - für „Zwischendurch“ einfach toll -	€ 4,00
Limettenmousse auf Himbeersoße	€ 4,00

Wie gewohnt stellen wir hier einen unserer Mitarbeiter vor, damit auch Sie, liebe Gäste, die „Guten Geister“ unseres Hauses näher kennen lernen.



Seit fast 4 Jahren gehört **Petra Hoffbert** zu den festen „Größen“ im Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers.

„Man soll nicht mit Freunden zusammen arbeiten“. Dieser Warnung zum Trotz haben wir – Gott sei Dank – Petra in einer „Nacht und Nebel Aktion“ einem unserer Mitbewerber vor der Nase weggeschnappt.

Nach einigen Semestern an der Uni, hat Sie festgestellt woran wirklich Ihr Herz hängt und eine fundierte Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert. Danach hat Sie sich recht schnell bis zur Empfangschefin hochgearbeitet und ist nun die rechte und die linke Hand der beiden Geschäftsführer der Waldesruh.

Mitarbeiterakquirierung, viel Organisatorisches vor und hinter den Kulissen, perfekte Gastgeberin mit einer Menge Weinkenntnis im Restaurant Pichlers und natürlich die Dame an der Rezeption von der Mann und Frau gerne empfangen wird. Petra meistert alles mit Ihrem unvergleichlichen Charme. Trotz ihrer Liebe zum Reisen, fühlt sie sich hier in der Waldesruh und auf allen Festen unter freiem Himmel rund um Darmstadt, heimisch. Petra weiter so!!! – schön das es Dich gibt – Steffi & Frank!

### 13. Familienfrühstück

in unserem Restaurant Pichlers oder bei schönem Wetter auf unserer großen Sonnenterrasse

Am Sonntag, den 11. August 2002,  
von 11.00–14.00 Uhr können Sie nach Herzenslust mit frischen Brötchen, Säften, Kaffee, Teebar, Müsli-Ecke und allem was noch dazu gehört frühstücken für € 11,00 pro Person inkl. einem Glas Sekt. Kinder werden nach Größe berechnet pro 10 cm € 0,50

Unsere kleinen Gäste werden mit unserem Koch „Papa Lu“ viel Spaß haben ...

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter  
Tel.: 06151-91150

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom  
Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

An diesem Tag servieren wir kein Mittagessen!



In der letzten Ausgabe vom „Waldesruh Echo“ haben wir Ihnen erklärt was hinter dem Motiv „Frisch und Lecker im Landkreis der Genießer“ steht.

Diesmal gibt es eine Aktion dazu: **Forellenwochen im Restaurant „Pichlers“**

Fangfrische Bachforellen aus Klein-Bieberau von der Familie Simmermacher werden bei uns in den tollsten Variationen auf den Tisch gebracht.



Egal für welche Variation Sie sich entscheiden, im Vordergrund steht immer die Frische. Willkommen im Landkreis der Genießer ...

**Unsere Forellenwochen sind vom 7.–21. Juli 2002.**

Aus organisatorischen Gründen mußten wir unser diesjähriges Sommerfest verlegen:

5.   
Sommerfest

21. Juli 2002

ab 14.00 Uhr

im Äppelwoigadde

mit Live-Musik  
mit Kinderbetreuung  
mit leckerem Krustenbraten  
& Gegrilltem  
mit jeder Menge Äppelwoi,  
Bier und guter Laune

Wir freuen uns auf Euch!  
Steffi, Frank, Petra und Team