

Ab sofort gibt es etwas neues in unserem Kuchenangebot:

### Hausgemachter Apfelweinkuchen „Mama Ruths“



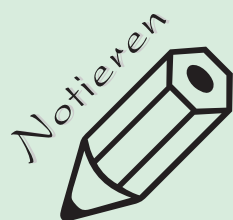
Frisch auf dem Nieder-Ramstädter Lohberg gebacken.

Neben unseren **tollen Bränden und Wässern** vom Weingut Rothweiler aus Bensheim-Auerbach bieten wir nun auch **feinste Liköre aus Reinheim** von Roland Schreiber an.

Übrigens beziehen wir auch unser Bärlauch-Pesto von ihm.

Holunder- oder Erdbeerlikör, aber auch der Hagebutten-Sherry sind nur einige der edlen Tropfen, die er „aus Spaß an der Freude“ (O-Ton) produziert.

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art und „Natur pur“ **direkt vom Erzeuger** – ohne jegliche Zugabe von Aromastoffen!



Ab 1. September  
Massage-Möglichkeit  
im Hotel Waldesruh

Sonntag, 22. September  
unser Spezial-Gericht  
zur Bundestagswahl

Sonntag, 15. September  
letzter Tag  
Äppelwoigadde geöffnet

7.–20. Oktober  
Steakwochen  
im Restaurant Pichlers

# Waldesruh Echo

Sonntag,  
1. September 2002 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

2. Jahrgang  
Nummer 10  
Kost' nix

## Guten Tag,

der Sommer hat uns wahrlich nicht mit sehr viel Sonne verwöhnt, also müssen wir nun alle auf einen „goldenen“ Herbst hoffen und haben deshalb die „Äppelwoigadde-Saison“ bis 15. Sept. 2002 verlängert!!! Vielleicht haben wir ja das Glück, noch den einen oder anderen Bembel unter blauem Himmel zu leeren.

Überhaupt tut sich was bei uns. Ab dem 1. September bieten wir unseren Gästen, aber auch anderen Interessierten, zwei mal in der Woche professionelle Massagen an. Näheres dazu erfahren Sie auf dem extra Einlageblatt. Und wenn alles klappt, eröffnen wir in diesem Monat endlich unser Hallenbad mit Sauna. Bei der Renovierung sind einfach zu viele Probleme aufgetreten mit denen wir vorher nicht rechnen konnten, aber jetzt ist es endlich soweit ...

Lassen Sie sich überraschen.

In diesem Sinne

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

### Hier nochmals unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00–23.00 Uhr  
an Sonn- und Feiertagen 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 Äppelwoigadde ist bei gutem Wetter täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet!**

**Jeden Donnerstag wird gegrillt!**

### **Herbstmesse – Automechanika – Buchmesse**

Wir halten unsere Preise konstant – überhöhte Messepreise gibt es bei uns nicht!

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

Die Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet.

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

Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung!

Herzlich Willkommen!

## 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 September & Oktober

<b>Frisches Süppchen</b> von grünen Bohnen mit Tafelspitzeinlage	€ 3,10
<b>Kalbsschnitzel - natur -</b> auf Zitronensoße wir reichen dazu Tomatenspaghetti	€ 12,50
	kleine Portion € 10,50
<b>Blut- und Leberwürstchen</b> serviert mit Apfelweinkraut und Babysemmelknödeln	€ 8,50
	kleine Portion € 6,50
<b>Filet vom Viktoriabarsch</b> auf feiner Fenchelsoße, umlegt mit Rote-Beete-Kartoffeln	€ 13,50
	kleine Portion € 11,50
<b>Breite Bandnudeln</b> mit frischen Steinpilzen und Reinheimer Bärlauchschaum	€ 10,00
<b>Kohlrabi-Piccata</b> auf Riesling-Kräutersoße und Walnußreis	€ 8,50
<b>Lammkeule</b> in kräftiger Rotweinjus geschmort mit hausgemachten Thymian-Gnocchi und Blattsalaten	€ 12,50
	kleine Portion € 10,50
<b>Kaninchenrücken</b> auf Hollundersoße mit Apfel-Lauch-Gemüse und hausgemachten Butterspätzle	€ 14,00
	kleine Portion € 12,00
<b>Große frische Salatplatte</b> umlegt mit feinen Rinderfiletstreifen - auf asiatische Art -	€ 10,00
<b>Geschmortes Odenwälder „Äppelwoi-Hinkelsche“</b> mit frischem Kartoffelpüree und glasiertem Schalottengemüse	€ 11,00
<b>Garnelen</b> - ohne Kopf und Schale - einfach in bestem Olivenöl geschwenkt und auf Mozzarella-Blattspinat serviert	€ 15,50
	kleine Portion € 13,50
<b>Frische Birne</b> in Honig und Marsala pochiert und mit leckerem Haselnußeis serviert	€ 4,50



Steffi ist ein „Kind“ des Hotel Waldesruh und dies im wahrsten Sinne des Wortes. Ihre Eltern haben das Haus Stein für Stein aufgebaut und so ist sie mit dem Hotel seit „Kindestagen“ verbunden.

Schon in jungen Jahren half sie ihren Eltern in der Gastronomie. Was lag also näher als diesen Beruf von der Pike auf zu erlernen. Nach einer abgeschlossenen Ausbildung zur Hotelkauffrau durchlief sie

verschiedenste Stationen in der Hotellerie, bis sie sich 1996 schließlich für die Selbstständigkeit entschied.

Seitdem führt sie ihre Mannschaft nach bestem Wissen und Gewissen und ist sich selbst für keine Arbeit zu schade.

Sämtliche Korrespondenz des Hauses ist ihre Sache, die komplette Buchhaltung meistert sie, als Gastgeberin im Service geht sie als Vorbild voran und kein Job in der Küche ist ihr zuviel. Ihr permanenter Einsatz, oft mehr als 12 Stunden am Tag, macht sie für das Hotel Waldesruh und seine Mitarbeiter unersetzbar.

Steffi wir arbeiten gerne mit Dir zusammen!

Dein Team.

### Seit Mitte August können Sie mit dem Restaurant Pass

für Darmstadt und Umgebung  
in 26 verschiedenen Lokalitäten lecker essen  
gehen und brauchen bei mindestens  
zwei Personen das günstigste Hauptgericht  
nicht zu bezahlen.

Auch wir waren von dieser einmaligen Idee  
überzeugt und entschlossen uns mitzumachen.  
Wie alles genau funktioniert und wie Sie an  
diesen Restaurant Pass kommen, was dieser  
kostet und alle anderen Fragen beantworten  
wir Ihnen gerne persönlich oder telefonisch  
unter Tel.: 0 6151-9 1150.

### Jubiläum:

Am 26. August 2002 begrüßten Steffi, Petra und Frank den Stammgast, der wohl am längsten in die Waldesruh pilgert auf's aller herzlichste.

**Karl Dehnert**, der „Urdräahser“  
ging an diesem Tag genau 65 Jahre in unser Haus ein und aus.  
Herr Dehnert wir freuen uns,  
daß wir weiterhin Ihre Gastgeber sein dürfen.



### Und wieder eine Aktion

**Frisch und lecker  
im Landkreis der Genießer**

### Steakwochen im Hotel Waldesruh vom 7. – 20. Oktober

Nur bestes Odenwälder Steakfleisch  
aus der Metzgerei Frühwein aus Brensbach  
findet den Weg in unsere Küche.

Lassen Sie sich überraschen  
von unseren Ideen rund um's „beste Stück“  
von Kalb, Schwein und Rind.

Unseren großen Saal  
- für bis zu 70 Personen -  
stellen wir Ihnen gerne  
für Ihre persönliche Feier  
zur Verfügung.  
Ob ein reichhaltiges Büffet  
gewünscht wird,  
ein ausgedehnter Brunch  
angedacht ist,  
oder Sie Ihre Gäste mit einem  
ausgefallenen 5-Gang-Menü  
verwöhnen möchten, wir sind  
für alle „Schandtaten“ offen.  
In einem persönlichem  
Gespräch vor Ort  
erörtern wir gerne alle Ihre  
Wünsche und setzen diese  
professionell um.

Wir freuen uns auf Sie  
und danken Ihnen schon jetzt  
für Ihr Vertrauen.

Ihre Ansprechpartner:  
Stephanie Oberpichler,  
Frank Jebautzke, Petra Hofferbert