

Waldesruh Echo

Donnerstag,
1. Mai 2003

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS
D1898

3. Jahrgang
Nummer 14
Kost' nix

Guten Tag,

nach den tollen, fast sommerlichen Tagen im April, hoffen wir jetzt auf einen noch besseren Mai/Juni damit Sie, liebe Gäste, unsere wunderbare Sonnenterrasse und unseren Äpfelwoigadde auch so richtig genießen können.

Die Terrasse hat neue Tische und Decken bekommen und die Gartenmöbel im Äpfelwoigadde sind frisch aufpoliert worden. Also jetzt kann's los gehen ...

Obwohl bald wieder eine richtig große Messe in Frankfurt stattfindet, vom 19.–24. Mai ist die Achema, sind wir unserem Grundsatz treu geblieben keine Messeaufschläge für unsere Zimmer zu verlangen.

Der Preis ist und bleibt stabil: für das Einzelzimmer € 47,00 und für das Doppelzimmer € 72,00 pro Zimmer/Nacht inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet.

Liebe Gäste, Freunde und Gönner, wir sind für die „heißen Tage“ gerüstet und freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert
und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

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

Unsere Öffnungszeiten im Äpfelwoigadde

Täglich ab 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr (bei gutem Wetter)

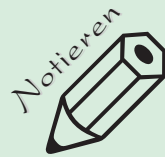
Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Sollten bei Ihnen Hochzeiten, Familien-, Firmen-, Geburtstags-,
oder sonstige Feierlichkeiten ins Haus stehen,

wir bieten Ihnen hierfür den richtigen Rahmen. Von 2 bis 80 Personen gehen wir gerne
auf Ihre persönlichen Wünsche und Ideen ein.

Lassen Sie sich völlig unverbindlich von unserem kompetenten Team beraten und inspirieren.
Ihre Ansprechpartner sind Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert und Frank Jebautzke.

Fon: 0 61 51-9 11 50



5. Mai bis 11. Mai + 16. Juni bis 29. Juni
Forellenwochen

17. und 18. Mai
Geschlossene Gesellschaft

15. Juni
Geschlossene Gesellschaft

13. Juli
**Sommerfest
im Äpfelwoigadde**

Diesmal wegen der großen Nachfrage:
24. und 25. Oktober

Wein-Menü

Seit Mai haben wir unseren
ersten **Auszubildenden** – und sind
darauf richtig stolz!
Marcus lernt den Beruf des Hotelfachmanns
und wir werden versuchen, ihm
das nötige „Know how“ zu vermitteln.
Marcus alles Gute!

Unser
„FÜHL DICH EINFACH WOHL“

Gericht

für die Monate Mai & Juni:

Kaninchenrückenfilet

auf Minz-Joghurtsoße

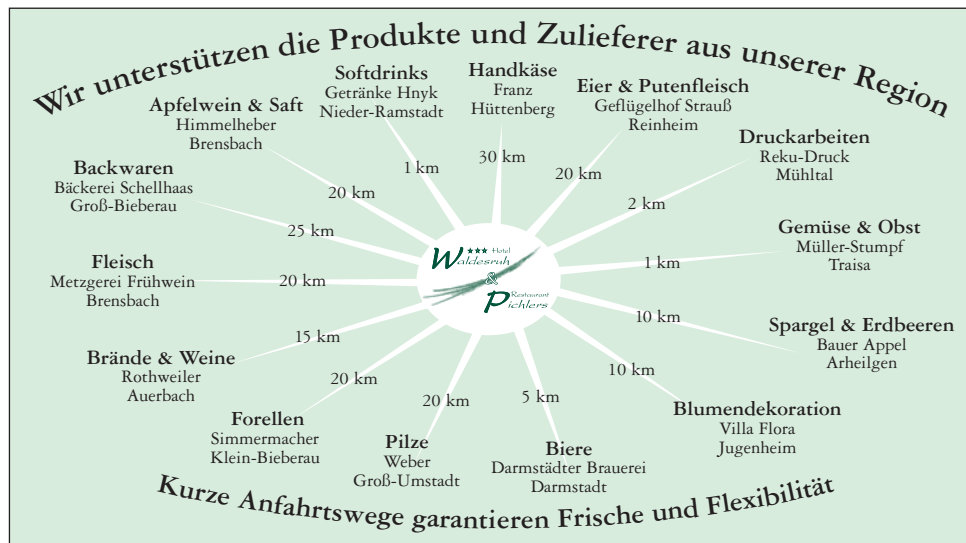
mit Zucchini mousse und feinen Bandnudeln

€ 12,50

Zur Information

Ab März 2003 sind die Telefonnummern 1 42 02
und 1 40 88 nicht mehr besetzt!!!

Neue und einzige Telefonnummer
ist die 0 61 51-9 11 50.



☆☆☆
Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 0 61 51/91 15-0 · Fax 0 61 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

Monatskarte Mai & Juni

Möhren-Kokossüppchen	€ 3,00
Gebratene Odenwälder Kalbsleber auf einer raffinierten Soße aus Silberzwiebeln, Äpfeln und Thymian, wir reichen dazu Kartoffelplätzchen	€ 13,00 kleine Portion € 11,00
Red Snapperfilet überzogen mit einem Petersilien-Zitronen Pesto serviert mit Tomatenreis	€ 13,50 kleine Portion € 11,50
Maischolle in feinsten Bärlauchbutter gebraten, dazu gibt's Kartoffelchen und einen leckeren Frühlingssalat	€ 13,00
Ricotta-Spinat Tortellini in leckerer Paprika-Käse-Soße	€ 6,00
Brensbacher Lammsbratwürstchen mit Schnippelbohngemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 7,50 kleine Portion € 5,50
Große Salatplatte mit Walnußdressing, umlegt mit warmem Ziegenkäse	€ 7,50
Mit Gambas gefüllte Hähnchenbrust auf Frühlingszwiebelsoße und leckerem Basmatireis	€ 12,50
Schweinelendchen in der Sesamkruste mit geschwenkten Curryspätzle und einem frischen Chinakohl-Tomatensalat	€ 13,50 kleine Portion € 11,50
In Marsala geschmorter Ochsenschwanz dazu paßt frisches Marktgemüse und Erdäpfel	€ 12,50
Frische Austernpilze an knusprigen Röstitalern und einem großen Klecks Kresseschmand	€ 8,00 kleine Portion € 6,00
Hausgemachtes Schokoladen-Minzparfait auf Erdbeermark	€ 4,00

Wegen des großen Erfolges im letzten Jahr haben wir beschlossen auch diesmal wieder die „Trautheimer Forellenwochen“ einzuläuten.



Vom 5.–11. Mai und 16.–29. Juni 2003 gibt's bei uns fangfrische Groß-Bieberauer Bachforellen von der Familie Simmermacher.

Dies ist eine Aktion vom Bündnis „Frisch und Lecker im Landkreis der Genießer“ dem wir schon seit Jahren angehören.

Lassen Sie sich überraschen was sich unsere Köche rund um die Forelle haben einfallen lassen.

Hurra der Äpfelwoigadde ist wieder auf!!!

Was kann es schöneres geben als sich unter unserem Bembelbaum ein „Geripptes“ zu gönnen und einen hausgemachten Kochkäs' von „Papa Lu“ zu essen?! – so richtig die Seele baumeln lassen und den Frühling auf sich wirken lassen.

Alles wieder möglich seit dem 30. April ab 18.00 Uhr. Einzige Änderung:

Wir werden donnerstags nicht immer nur grillen, mit der Zeit wird es zu langweilig. Mal wird es einen Krustenbraten geben, mal kochen wir einen großen Topf Chilli con Carne.

Gerne gehen wir auch auf Eure Wünsche und Ideen ein. Das Donnerstags-Programm wird auf alle Fälle rechtzeitig bekannt gegeben.

Nach wie vor: von 18.00 bis 19.00 Uhr Hessisch Happy Hour – alle Bembel zum halben Preis!!!



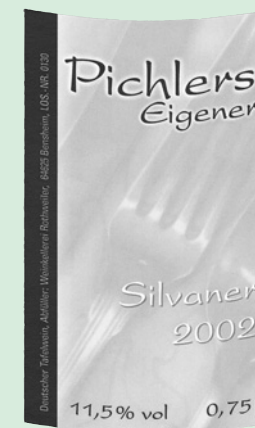
Endlich ist er da: Unser 1. Eigener Wein!!!

Wie bereits im letzten Waldesruh Echo angekündigt, haben wir mit unserem Hauswinzer Hanno Rothweiler aus Bensheim/Auerbach diesen frischen Sommerwein kreiert.

Leicht und spritzig ist er und genau der richtige Begleiter für Spargel, Fisch und alle anderen leckeren „Schmankerln“ die Sie auf unserer Speisekarte finden.

Es gibt genau 425 Flaschen davon und dann wird es diesen Wein nie wieder geben.

Also schnell vorbeikommen
und langsam genießen.



0,1 l € 2,10 / 0,2 l € 4,00
0,75 l € 15,00

Ein riesen Lob
und ein „fettes“ Dankeschön möchten wir auf diesem Weg unserem „Haus“ Freund, Schneekönig sagen. Er hat die Weinetiketten entworfen, die auf unserem 1. Eigenen Wein sind. Toll sieht's aus, oder?