



Am 2. September 2003
beginnt für viele Kinder der
„Ernst des Lebens“:

Der erste Schultag.



Klar, dass wir uns für diesen Tag etwas
besonderes einfallen lassen!

Alle Schüler, die mit ihrer Schultüte
zum Mittagessen bei uns erscheinen, sind unsere
persönlichen Gäste und von uns herzlich eingeladen.

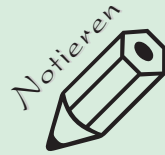
Außerdem wartet auf Euch noch ein kleines
Geschenk.

Wir servieren Mittagessen von 12.00 bis 14.00 Uhr.

Den, über die Grenzen Mühltais
schon weit bekannten und immer wieder
gelobten hausgemachten Kochkäse 'Papa Lu'
gibt's natürlich auch zum mitnehmen
für „dahaam“.

ca. 200 g € 3,50

- Einfach lecker -



7. Juli

Restaurant Pichlers
und Äpfelwoigadde geschlossen

13. Juli

Sommerfest im Äpfelwoigadde

2. September

Einschulungstag

7. September

16. Familienfrühstück

Diesmal wegen der großen Nachfrage:

24. und 25. Oktober

Wein-Menü

7. Dezember

17. Familienfrühstück

Waldesruh Echo

Dienstag,
1. Juli 2003

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

3. Jahrgang
Nummer 15

Liebe Gäste, liebe Freunde,

der Sommer hat längst Einzug gehalten und Sie können bei uns auf der Sonnenterrasse
diese wunderschönen Tage so richtig genießen.

Egal ob morgens zum Frühstück, zum Mittagessen, bei einer Tasse Kaffee und einem Stück
Kuchen oder in geselliger Runde am Abend, wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf
Ihren Besuch!

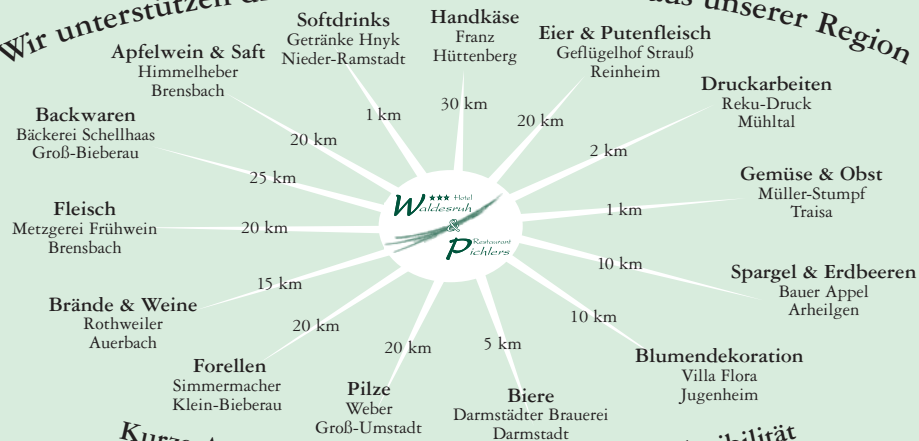
Natürlich lädt auch unser romantischer Äpfelwoigadde zum „Dämmerchen“ ein,
während unsere kleinen Gäste sich auf dem Spielplatz beim Austoben die nötige Bett-
schwere holen können.

Nachdem jetzt unser Schwimmbad und die neu gebaute Sauna reges Interesse bei unseren
Gästen finden, erweitern wir auch dieses Angebot mit speziellen Wochenenden und haben
dafür eine exelente Fachkraft gewinnen können. Frau Gerlinde Melk und unser Team vom
Hotel Waldesruh haben sich tolle Sachen für Körper, Geist und Seele ausgedacht. Nähere
Informationen erhalten Sie durch unser extra dafür erstelltes Prospekt, das im Hotel
kostenlos ausliegt.

Vorbeischaun, entspannen, genießen!

Herzliche Grüße aus dem schönen Trautheim von
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert und Team

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

„Bei uns wachsen die Bembel uff'm Baum!“

Die einzige „Hessisch Happy Hour“ findet bei uns täglich unter unserem
Bembel-Apfel-Nußbaum im Äpfelwoigadde statt.

Von 18.00 bis 19.00 Uhr gibt's alle Bembel zum halben Preis.

Aus gegebenem Anlaß möchten wir darauf hinweisen, daß telefonische Bestellungen
von 18.59 für 20.15 Uhr natürlich nicht berücksichtigt werden!

Der Äpfelwoigadde bietet:

- Donnerstags Grill-
oder Spezialabend
- Vesperkarte
- Frische Brezeln
- Äpfelwoi vom Fass



bei uns wachsen die Bembel uff'm Baum
„Erntzeit“ ab dem 30. APRIL

- Eis am Stil
- Kinderspielplatz
- Hundebär
- „Hessisch Happy Hour“
- Bier aus der Flasch'

Bei gutem Wetter täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet

☆☆☆ 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

Monatskarte Juli & August

Sommerliches Gemüsesüppchen

– kalt oder heiß serviert –

€ 3,00

Hausgemachte Spinatklöße auf Tomatensoße

gereicht mit frisch geriebenem Parmesankäse

€ 8,50

kleine Portion € 6,50

Hähnchenspieße „Asia“ auf Erdnuß-Chillisoße,

serviert mit Zuckerschotenreis

€ 11,00

kleine Portion € 9,00

Kross gebratene Entenbrust

an einer großen sommerlichen Salatplatte

in Orangen-Sesamdressing

€ 9,00

Kalbschnitzelchen „Natur“ in Zitronen-Weißweinsauce,

serviert mit Ruccola-Spaghetti

€ 12,50

kleine Portion € 10,50

Putenroulade mit Salbei-Pilzfüllung

auf einem Bett von grünen Nudeln

€ 12,50

Lammfilet auf Schafskäsesauce,

dazu reichen wir Tomaten-Oliven-Gemüse und Kartoffelgratin

€ 14,50

Rotbarschfilet auf Aprikosen-Paprika-Ragout,

wir reichen dazu Butterreis

€ 12,00

Omelette aus Eiern von glücklichen Hühnern,

dazu frische Pfifferlinge und einen kleinen Sommersalat

€ 7,50

Gegrillte Leberkäs'scheibe mit Spiegelei,

hausgemachtem Kartoffelpürrée und leckerem bunten Salat

€ 7,50

Sommerbeerensorbet auf köstlicher Minzsoße

€ 4,00

Unser „Fühl-Dich-einfach-wohl-Gericht“ des Monats:

„Pichlers Haustoast“

Kleines Rinderfilet auf Toast, serviert mit Bärlauchpfifferlingen

€ 14,00

Natur pur – pure Natur!

In letzter Zeit finden Sie auf unserer Speisekarte immer wieder Gerichte rund um den Bärlauch.

Auf dieses wundervolle, dem Knoblauch sehr ähnlichen Gewürz, sind wir durch einen gemeinsamen Abend mit Herrn Schreiber aus Reinheim gekommen.

Sein hausgemachtes Bärlauch-Pesto ist hergestellt ohne jeglichen Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen und besteht aus mindestens 60% fein gehackten, zarten, jungen Blättern vom Bärlauch. Somit haben wir schon wieder einen neuen Lieferanten aus nächster Umgebung gewinnen können, denn schließlich sind wir ja Mitglied im Bündnis „Frisch und Lecker im Landkreis der Genießer“.



Nach langen Verhandlungen ist es uns endlich gelungen für unser diesjähriges Sommerfest die Band „SUSHIDUKE“ zu gewinnen. Ob auf dem Schlossgrabenfest in Darmstadt, auf vielen Kerben im Umkreis, oder auf anderen legendären Partys und Festen haben die Jungs – die noch als Geheimtip gelten –, schon allerbeste Stimmung verbreitet!

Wir finden, der 13. Juli 2003 ist somit noch mehr zum Pflichttermin geworden. Ab 14.00 Uhr geht's also rund in unserem Äpfelwoigadde!!!

6. Sommerfest

13. Juli 2003, ab 14.00 Uhr
im Äpfelwoigadde

mit Live-Musik
mit der Band „Sushiduke“

- mit Hamburger zum „selber machen“ und Gegrilltem
- mit Kaffee und hausgemachtem Kuchen
- mit unserer Kinderbetreuung Susanne und Elke
- mit jeder Menge Äpfelwoi vom Faß, Bier und guter Laune

Wir freuen uns auf Euch!

16. Familienfrühstück

in unserem Restaurant Pichlers

Am Sonntag, dem 7. September 2003,
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

Für unsere kleinen Gäste ist selbstverständlich auch gesorgt: Unsere Köche Chris und Lu haben sich wieder mal was ganz besonderes einfallen lassen ...
Überraschung!!!..

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter

Tel.: 0 61 51 - 911 50

Wir freuen uns auf Sie!



Ihr Team vom

Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

An diesem Tag servieren wir kein Mittagessen!

Im Gegensatz zu unserem „Herzens“-Verein SV Darmstadt 1898 der mittlerweile leider **viertklassig** spielt (egal – nur ein Jahr, dann sind wir wieder da!), bieten wir Ihnen nach wie vor **erstklassige** Weine auf unserer Weinkarte an.

Alle Weine erhalten Sie entweder 0,1 l, 0,2 l oder flaschenweise.

Hervorzuheben ist natürlich unser erster eigener Wein in limitierter Auflage, „Pichlers Eigener“.

Ein frischer, spritziger und leicht bekömmlicher Silvaner, – genau der richtige Wein für die heißen Sommertage!

Nach dem Riesenerfolg des Restaurant-Passes im letzten Jahr, haben wir keine Sekunde gezögert auch dieses Jahr wieder mit dabei zu sein.

Ab sofort können Sie den **Restaurant Pass** bei uns wieder käuflich erwerben.

Nähere Informationen hierzu erfahren Sie aus der aktuellen Tagespresse, persönlich bei uns oder telefonisch unter

01805-73 77 27 – 0,12 €/min.