

## „Zeit für mich“-Wochenenden im Hotel Waldesruh

Anti-Age-Kosmetikbehandlungen,  
Aroma-Öl-Massagen, Facial Harmony-  
Behandlungen, Yoga, Klangschalen- und  
Chakren-Meditation, Aqua-Training.

Verwöhnen lassen,  
berührt werden, in Balance kommen,  
entspannen, geniessen, träumen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nähere Informationen gibt es bei  
Frau Gerlinde Melk, eine Heilpraktikerin  
mit der wir bestens zusammenarbeiten.

Telefon: 0 62 51-702 910



7. September

16. Familienfrühstück

11. September

Forellengrillen  
im Äppelwoigadde  
(das letzte mal für diese Saison)

15. September

Letzter Tag  
Äppelwoigadde geöffnet

3. Oktober

Restaurant Pichlers  
nur bis 17.00 Uhr geöffnet

24. und 25. Oktober

Wein-Menü

Nachdem unser erster „Pichlers Eigener“  
in limitierter Auflage fast ausgetrunken ist und ein  
voller Erfolg war, ist es für uns selbstverständlich,  
daß wir von unserem Hauswinzer Hanno Rothweiler  
aus Auerbach weitere

**300 Flaschen besten Rotweins**

nach unserem Geschmack füllen lassen werden.

Lassen Sie sich überraschen, bald ist es soweit ...

## Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

# Waldesruh Echo

Montag,

1. September 2003 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE

MONATSZEITUNG MÜHLTALS

3. Jahrgang

Kost' nix Nummer 16

Liebe Gäste, liebe Freunde,

was für ein toller Sommer! Der Äppelwoigadde hatte einen Zuspruch wie noch keinen Sommer zuvor und die Sommerterrasse war jeden Abend bestens besucht. An tollen langen Abenden durften wir Sie verwöhnen und Ihnen Ihren Feierabend oder die Ferien verschönern. Es hat uns so richtig Spaß gemacht.

**VIELEN DANK DAFÜR!**

Jetzt stehen die Herbstmonate ins Haus und wir werden den positiven Schwung des Sommers einfach mit nach „drinnen“ nehmen und weiterhin versuchen Ihren Ansprüchen und Wünschen gerecht zu werden.

Wir haben uns einiges für die nächsten vier Monate vorgenommen:

Neben dem **Einschulungstag** für unsere Kleinen werden wir noch **zwei Familienfrühstücke**, ein **Weinwochenende**, **Oma's Bratenwochen**, **Fondue-Abende** und einiges mehr für Sie vorbereiten.

Aktuelle Informationen wie immer hier im Waldesruh-Echo, auf unserer Homepage ([www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de)), oder natürlich jederzeit persönlich bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

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

## Messepreise!

– oder besser gesagt – überhöhte Messepreise gibt es bei uns nicht!

Wir wollen für Sie faire Geschäftspartner sein, mit denen Sie das ganze Jahr bestens kalkulieren können. Obwohl jetzt außer der internationalen Automobilausstellung auch noch die Herbst- und Buchmesse in Frankfurt vor der Tür stehen, halten wir an unseren Preisen fest!

Das **Einzelzimmer zu € 47,00** und das **Doppelzimmer zu € 72,00**  
natürlich inklusive unseres reichhaltigen Frühstücksbuffets.

Alle Hotelzimmer sind mit Telefon und Internetzugang, Fernseher, Dusche/Bad/WC  
und teilweise Balkon ausgestattet.

Ferner bieten wir Ihnen ein Schwimmbad mit Sauna, ein Solarium und Massagemöglichkeiten  
im Haus an.

Und das alles nur 5 Autominuten von Darmstadt entfernt!

Wir sind gerne Ihre Gastgeber!

☆☆☆  
**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](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

**HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:**

Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## Monatskarte September & Oktober

Pilzconsommé mit Kräuterflädle	€ 3,90
Kürbis-Paprika-Spinatterrine auf Tomaten-Sherry-Schaum reichen wir mit hausgemachtem Walnußbrot	€ 7,50 kleine Portion € 5,50
Marinierte Rinderfiletstreifen an frischen Marktsalaten in Limetten-Joghurtdressing	€ 9,50
Hausgebeitzter Lachs mit Ofenkartoffel und Kräuter-Radischenquark	€ 7,90
Gebratenes Steinbuttfilet auf einer feinen Dijonsenfsoße dazu Zuckerschoten-Karottengemüse und 7-Korn-Reis	€ 13,50
Hasenrückenfilet in Blutorangen-Pfeffersoße serviert mit Röstitaler und grünen Bohnen	€ 15,00 kleine Portion € 13,00
Rehulasch verfeinert mit Birnen und Pfifferlingen mit hausgemachten Walnußspätzle und einem kleinen Vitaminsalat	€ 14,50 kleine Portion € 12,50
Odenwälder Entenbrust – auf asiatische Art - lassen Sie sich überraschen!	€ 13,50
Hähnchenbrust gefüllt mit „beschwipsten“ Backpflaumen auf einer leichten Bourbon-Whiskey-Soße dazu reichen wir Reis mit Mais und Sesam	€ 12,50
Schinkenbraten mit Quittensoße serviert mit hausgemachten Kartoffelknödeln	€ 10,50 kleine Portion € 8,50
Flambierte gepfefferte Ananas mit Tiramisu-Eis	€ 4,00

Unser Spezialgericht des Monats:

Butterzartes Rückensteak  
vom Odenwälder Kalb  
mit vielen frischen Waldpilzen und  
leckeren Bärlauchnudeln

€ 14,50

Unsere Weinempfehlung dazu:  
2000er Auerbacher Höllberg  
Einziger Chardonnay Auerbachs!  
„Der-erspart-die-  
Reise-ins-Burgund-Wein“

0,1l € 2,30 – 0,2l € 4,40  
0,75l € 15,00

**Wir sind von ganzem Herzen Gastronomen  
und genauso stehen wir auch hinter dem  
SV Darmstadt 98!**

Das ist unser Motto wenn es um die Unterstützung  
unseres Lieblingsvereins geht. Deshalb war es für  
uns selbstverständlich dem **LILIEN SOCIAL CLUB**  
beizutreten, der es sich zum Ziel gesetzt hat sozial  
schwächeren Fußballfans den Weg an's Böllenfall-  
tor zu erleichtern.

Wir haben deshalb beschlossen  
unseren Nachbarn vom  
**Kinderheim Waldeck**  
eine kleine Freude zu bereiten  
und spendeten zwei Dauer-  
karten.



**So macht es Spaß Darmstadt 98 Fan zu sein!  
– come on you boys in blue –**

**Übrigens:**

Wir haben wieder das  
leckere **ZWICKELBIER**  
von der Darmstädter Brauerei,  
neben dem legendären Pils,  
bei uns im Angebot.

Beides wird selbstverständlich  
frisch vom Faß und  
in 0,3l oder im Steinkrug 0,5l von uns serviert.



Am 13. Juli feierten wir – wie jedes Jahr –  
**unser Sommerfest im Äpfelwoigadde!**

Über 250 Besucher waren bester Stimmung bei selbst-  
gemachten Hamburgern, Kaffee und Kuchen, Äpfel-  
woi und Bier.

Unsere kleinen Gäste  
turnten auf einer  
riesigen Hüpfburg,  
die wir netterweise  
auf dem Nachbar-  
grundstück von  
Familie Beckers



hatten aufstellen dürfen (an dieser Stelle 1000 Dank  
dafür!), während die Musikbegeisterten sich auf den  
Auftritt der Band „Sushiduke“ am Nachmittag freuten.

Leider wurde das tolle Konzert nach kurzer Zeit von  
der Polizei unterbunden, da sich einige wenige Traut-  
heimer und Traisaer Bürger in ihrer sonntäglichen  
Ruhe gestört sahen. Wir bedauern dies natürlich zu-  
tiefst, aber noch mehr bedauern wir unsere vielen  
Gäste, denen dieser Nachmittag total versaut wurde.  
Das Schlossgrabenfest zieht seine Kreise also schon  
bis nach Trautheim!

Für das traditionelle Sommerfest im nächsten Jahr  
spielen wir mit dem Gedanken ein Pantomimetheater  
auftreten zu lassen!

**Abwade  
un Äpfel  
drinke ...**



**Am Donnerstag, 11. September,  
wird für diesen Sommer  
das letzte mal im Äpfelwoigadde gegrillt!**

Unser „Griller“ wird fangfrische **Forellen** aus  
Klein-Bieberau mit leckeren Sößchen, Kartoffeln  
und großem Salatbuffet für Sie zubereiten.

Wenn es wegen des Wetters nicht möglich sein  
sollte zu grillen, empfehlen wir Ihnen für Freitag,  
den 12. September, ab 18.00 Uhr einen Tisch  
bei uns im Restaurant zu reservieren, um in den  
Genuß dieses tollen Fisches zu kommen!