

Kein Aprilscherz!

Am 1. April 2004 haben wir eine Besichtigung bei unserer „Haus und Hof“ Brauerei, der „Darmstädter“, organisiert.

Ab 17.00 Uhr werden wir in die große Kunst des Brauens eingewiesen.

Wer Lust hat, kann sich bei uns persönlich oder telefonisch anmelden.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, dafür aber kostenlos. Also beeilen, wer zu spät kommt, den bestraft der Durst.

Na dann prost!!!



9. und 10. April
Restaurant Pichlers
geschlossen

12. April – Ostermontag
Familienfrühstück

30. April
Eröffnung
Apfelwoigadde

7. und 8. Mai
Wein-Menü

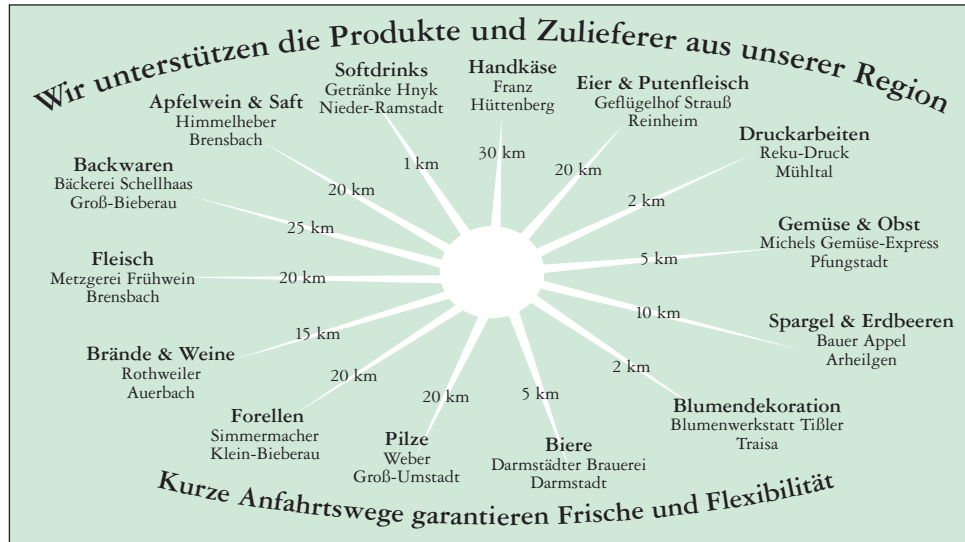
11. Juli
Großes Sommerfest
im Apfelwoigadde

Neu – Neu – Neu

Um den Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden und dem Wunsch Espresso Macchiato, Cafe Latte, Cappuccino, Latte Macchiato und und – in aller bester Qualität – anbieten zu können, haben wir uns entschieden den „Mercedes Benz“ unter den Kaffeemaschinen zu kaufen. Ab sofort brüht eine **WMF-Maschine** täglich die feinsten Kaffeepazialitäten.

Doch des Guten nicht genug: Eine **extra Kaffee-Karte** soll Ihnen die Möglichkeit geben sich durch den Dschungel der vielen verschiedenen Sorten und Möglichkeiten durch zu finden.

It's not only tea time – it's also coffeetime – Sir!!!
Täglich – außer donnerstags, von 14.00 bis 17.00 Uhr freuen wir uns, Ihnen außerdem lecker frischen Kuchen aus dem Haus Schellhaas und Ruths zu servieren.



Waldesruh Echo

Montag,
1. März 2004

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

4. Jahrgang
Kost' nix Nummer 19

Liebe Gäste, liebe Freunde,

wieder liegt ein neues Waldesruh Echo vor Ihnen, in dem wir versuchen Ihnen unser kleines Familienhotel etwas näher zu bringen. Es soll Sie über unsere Aktivitäten in und rund um's Hotel informieren, damit Sie immer auf dem neuesten Stand sind und sich nicht ärgern müssen, daß Sie den einen oder anderen Termin eventuell verpaßt haben. Und davon gibt's eine Menge, denn der Frühling naht (hoffentlich) und wir starten wieder richtig durch. Lassen Sie sich überraschen

Wir werden immer wieder auf unsere **Öffnungszeiten** bzw. **Ruhetage** angesprochen.

Hier die Zeiten in denen wir Sie in unserem Restaurant Pichlers verwöhnen:

Montag bis Samstag 6.30 – 23.00 Uhr,
sonn- und feiertags 7.30 – 17.00 Uhr.
– Donnerstags ist generell Ruhetag! –

Die Küchencrew schwingt von 12.00–14.00 Uhr
und 18.00–22.00 Uhr die Kochlöffel.

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad
- mit Sauna
- mit Massage- & Aqua Fitness-Möglichkeiten
- mit einer großen Sommerterrasse
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit allen Qualitätsanforderungen
- die ein 3*-Haus haben muß

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet
das Einzelzimmer € 48,00 und das Doppelzimmer € 74,00
– Messepreise kennen wir nicht –

Herzlich willkommen

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

☆☆☆
Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 06151/9115-0 · Fax 06151/9115-63
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Extrakarte März & April

- Tomatenconsommé mit Basilikumnockerln € 3,50
- Gratinierter Ziegenkäse auf frischem Bärlauchbaguette
serviert an einem leckeren Salatbouquet 3 Stück € 3,50
6 Stück € 7,00
- Gebratene Hähnchenleber in Portweinjus
an einem großen frischen Marktsalat
serviert mit Frischkäseballchen und ofenfrischem Baguette € 9,50
- Kalbrückensteak im Kokosmantel
auf Ingwer-Mangosoße, wir reichen dazu Basmati-Lauchreis €15,50
- Blut- und Leberwürstchen
mit Odenwälder Handkäs-Zwiebeln und Rosmarin-Kartoffelgratin € 9,00

Unser SV 98 Gericht:

Schwabentopf: 2 Schweinelendchen mit Röstzwiebeln und Camembert überbacken dazu gibt's Schupfnudeln

€ 12,50

Dieses Gericht ist Markus Pleuler gewidmet.

Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



- Odenwälder Geflügelbratwurst auf rosa Linsengemüse
dazu passen knusprige Röstiecken € 9,50
kleine Portion € 7,50
- Hähnchenbruststreifen und knackiges Gemüse aus dem Wok
mit bestem Sherry abgeschmeckt und das Ganze
auf köstlichen Sesamudeln serviert € 12,50
kleine Portion € 10,50
- Lu's Schinkennudeln
Eiernudeln mit einem frischen Marktsalat
- vegetarische Alternative: Gemüse statt Schinken - € 9,00
- Rinderfilet gefüllt mit Gambas
überzogen mit Estragonsoße, dazu gibt's Cashewreis
- Der Hammer - € 15,00
- Heiße Feigen auf Malagaeis und flüssiger Sahne € 4,50

Zwischenstand SV 98 Gericht:

Im Augenblick führt Bruno Labbadia gegen Thomas Schmidt mit 65 : 41 Essen, das bedeutet, dass bisher für die Jugend vom SV 98 € 103,88 eingenommen wurden.

Wir freuen uns riesig darüber, denn Sie wissen ja: Wir sind mit dem ganzen Herzen Gastronomen und genau so stehen wir auch hinter dem SV 98.

Der Scheck inklusive den Einnahmen durch Marcus Pleulers Schwabentopf erhält der sportliche Leiter Thomas Schmidt vor dem Heimspiel gegen Erzhausen am 7. Mai 2004.

Neue Ideen rund um den Wein

Neben unserer Standardkarte, die wir übrigens ab Mitte März zum großen Teil ändern werden, bieten wir Ihnen, liebe Gäste, ab sofort unseren sogenannten „Weinkorb“ an. In diesem Korb werden immer der Saison angepaßt 6 verschiedene Weine im Angebot sein. Im Sommer natürlich überwiegend Weißweine und im Winter mehr Rote. Jeder Wein hat den gleichen Preis und man kann diese Weine, wie Sie es von uns gewöhnt sind, in 0,1 l, 0,2 l oder als Flasche probieren. Der Korb wird im gleichen Rhythmus, wie unsere Extrakarte geändert.

Geniesserherz – was willst Du mehr?

7. und 8. Mai 2004 ab 19.00 Uhr

7. Wein-Menü

An diesem Abend möchten wir Ihnen einmal selbst unsere Favoriten und Lieblingsweine vom Team des Restaurant Pichlers vorstellen.

Lassen Sie sich bei einem 6-Gänge-Menü mit verschiedenen edlen Weinen von uns verwöhnen.

€ 45,00 pro Person

inkl. Wein, Essen und Tischwasser

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit bei uns zu übernachten und in aller Ruhe unser großes Frühstücksbuffet zu genießen. Unser Sonderpreis nur in Verbindung mit dem Wein-Menü hierfür:

Einzelzimmer € 37,00 · Doppelzimmer € 52,00

Wir würden uns sehr freuen, Ihr Interesse für unser Wein-Menü geweckt zu haben, und bitten um Reservierung unter Telefon: 06151-9115-0

Ihre Gastgeber
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,
Petra Hofferbert

18. Familienfrühstück

Am Ostermontag, den 12. April 2004,
in unserem Restaurant Pichlers

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 € 12,00 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 wieder tolle Ideen rund um das Osterei vorbereitet ...

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!



Wir sind der Meinung, dass zu einem Essen auch ein leckerer Aperitiv gehört. Aus diesem Grund haben wir eine **Extra Aperitiv-Karte** gestaltet. Der Knaller unserer Karte neben den Klassikern Campari, Sherry u. Prosecco ist der „Apfelwalzer“. Ein Apfelschaumwein von Dieter Walz aus Fürth im Odenwald. Was liegt näher, als in unserem Haus, welches sich dem Apfelwein und der Region seit jeher verbunden sieht, diesen köstlichen Tropfen anzubieten. Mit einem kleinen Schuß Wildbrombeer- oder Herzkirschklikör verfeinert, haben wir die Odenwälder Antwort auf den Münchner Schiki-Miki Kir Royal. Weiterhin bieten wir auch einen „Bohnelle“ an, einen Apfelweinaperitif aus Bohnapfelsaft und Bohnapfelbrand im Eichenfaß gereift. Auf jeden Fall eine Kostprobe wert.

Nochmals ein großes **Dankeschön** an all die Gäste, die mit uns den **Valentinstag** gefeiert haben. Es war ein toller Abend mit jung und alt Verliebten, der so richtig Spaß gemacht hat. Der Valentinstag wird somit ein fester Bestandteil unseres kulinarischen Kalenders.

Bis nächstes Jahr – nur die Liebe zählt, Ihr Kai Pflaume

Am 30. April ab 18.00 Uhr geht es wieder im Äppelwoigadde rund. Das Angebot ist so ziemlich das gleiche wie im letzten Jahr, also weiterhin täglich „Hessisch Happy Hour“ von 18 bis 19 Uhr, donnerstags wird nach wie vor gegrillt, aber auch ein paar neue Sachen wollen wir ausprobieren: montags gibt es immer eine leckere Suppe oder einen kräftigen Eintopf und freitags zusätzlich zur Standardkarte Matjesfilets in allen möglichen und unmöglichen Variationen. Wir freuen uns jetzt schon, mit euch die Äppelwoigadde-saison zu verbringen. Gutscheine für de' Gadde gibt's jetzt schon im Restaurant Pichlers ...

