



Am 31. August werden unsere kleinsten Gäste wieder eingeschuhlt.



Wie jedesmal zu diesem Anlaß, haben „Erstklässer“ die Möglichkeit Mamma und Pappa und alle die sie lieb haben, zum Essen einzuladen. Die Schuhanfänger, die mit Ihrer Suckertüte bewaffnet in unser Restaurant Bichlers kommen müssen natürlich traditionell nichts bezahlen.

Wissen Sie noch obendrein wieviel Fehler in diesem Text sind, bekommen Sie von uns noch ein kleines Geschenk.

Bitte unbedingt rechtzeitig einen Tisch reservieren unter 06151-91150.

Was passiert eigentlich mit der Aktion „98 cent für die Jugend des SV 98“?

Vor dem Spiel gegen den SV Erzhausen übergab unser Koch „Lu“ Wesp dem sportlichen Leiter Thomas Schmidt einen Scheck in Höhe von 260,- €.

Dieses Geld soll den sozial schwächer gestellten Jugendfußballern als Fahrtkostenzuschuß dienen. Der Jugendleiter vom SV 98, Herr Hirer, bedankt sich hiermit bei all den Gästen, die so eifrig die Jugendarbeit unterstützt haben und hoffentlich auch in Zukunft unterstützen werden.



Come on your (little) boys in blue!



5. Juli Heinerfest

Restaurant Pichlers geschlossen

11. Juli Sommerfest

im Äpfelwoigadde ab 14 Uhr

6. August Frisch-Fisch-Grillen

im Äpfelwoigadde ab 18 Uhr

7. August Fischbuffet

im Restaurant Pichlers ab 18 Uhr

22. August Kölscher Frühschoppen

im Restaurant Pichlers ab 11.11 Uhr

31. August Einschulung

Waldesruh Echo

Donnerstag,
1. Juli 2004

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

4. Jahrgang
Kost' nix Nummer 21

Liebe Freunde, liebe Gäste,

Sie halten das nunmehr 21. Waldesruh Echo in Ihren Händen und wir freuen uns sehr darüber, dass unsere kleine Hauszeitschrift auf so reges Interesse stößt. Wir informieren Sie über alles was in und um unser Hotel und Restaurant Pichlers passiert, damit Sie immer auf dem Laufenden sind, und keinen wichtigen Termin verpassen.

Für diesen, hoffentlich tollen Sommer, haben wir uns wieder so einiges vorgenommen damit Sie, liebe Gäste wieder unvergeßliche Stunden bei uns verbringen. Sei es im legendären, und wie ein Gast neulich sagte: „tollsten Äpfelwoigadde westlich des Missisippies“, oder in unserem Restaurant Pichlers in dem wir Sie nach bestem Wissen und Gewissen kulinarisch verwöhnen wollen.

Es ist wieder für jeden etwas dabei – wir freuen uns auf Sie!

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert und das gesamte Team von der Waldesruh

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

Donnerstag ist generell Ruhetag!

Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 22.00 Uhr

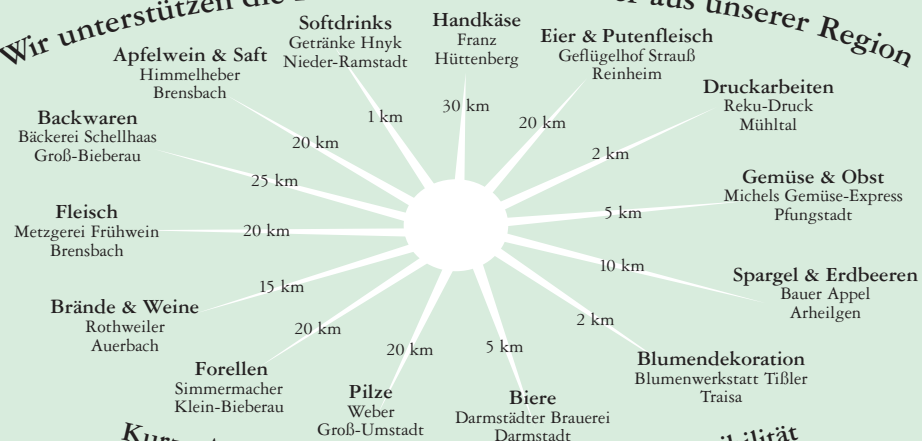
Unsere Öffnungszeiten im Äpfelwoigadde

Montag bis Sonntag von 18.00 – 22.00 Uhr

Kein Ruhetag!

– bei unbeständigem Wetter oder Regen bitte anrufen, ob geöffnet ist oder nicht –
„Hessisch Happy Hour“ täglich von 18.00 – 19.00 Uhr – alle Bembel zum halben Preis
Montag – Suppentag • Donnerstag – Grilltag • Freitag – Matjestag

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Wir verfügen über 35 Einzel- und Doppelzimmer, die alle mit Dusche/Bad, WC, TV, Durchwahltelefon, Internet-Anschluß und teilweise Balkon ausgestattet sind.

Zur Entspannung steht unseren Gästen ein Hallenbad mit Sauna und ein Solarium zur Verfügung. Im Haus werden professionelle Massagen und Aqua-Fitness angeboten. Weiterhin verfügen wir über ein Restaurant mit großer Sonnenterrasse, einen Äpfelwoigadde, Konferenzraum, separate Nebenräume für Veranstaltungen bis zu 60 Personen und kostenfreie Parkplätze.

Der Preis für ein Einzelzimmer beträgt € 48,00 pro Nacht, und das Doppelzimmer kostet € 74,00 inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet.

Herzlich Willkommen!

Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert, Frank Jebautzke

☆☆☆ 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 Juli & August

Currysuppe mit gebratenen Shrimps € 3,20

Marinierter Tomaten-Mozzarella Spieß
an einem leckeren Salatbouquet 4 Stück € 8,50
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette 2 Stück € 4,50

Große Salatplatte mit Buttermilch-Limondressing
dazu raffiniert eingelegte Medaillons vom Schweinefilet € 10,50

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Rösti
mit frischen Rahmpfifferlingen und einem kleinen Vitaminsalat € 8,90

Mühltaler Bauernschnitzel
gefüllt mit Sauerkraut und Speck auf einer leckeren Apfelweinsöße,
serviert mit Röstitalern € 11,00

Hasenrückenfilet auf Orangen-Pfeffersöße
dazu reichen wir Karotten-Lauchgemüse € 16,00
und hausgemachte Butterspätzle kleine Portion € 14,00

Unser SV 98 Gericht: „Uffstiegsteller“



Gebratene Rindermedaillons
mit frischen Kräuter-Pfifferlingen und Butterreistimbale
€ 16,00 · kleine Portion € 14,00



Dieses Gericht ist der Mannschaft, dem Trainer, den Betreuern und den Fans gewidmet.
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.

Pichlers Apfelbratwurst
vom Metzger Knapp aus „Ramscht“ extra für uns gemacht,
mit rotem Zwiebelmus und neuen Kartoffeln € 8,90
kleine Portion € 6,90

Steinbeißerfilet auf Jngwer-Bananensoße,
wir servieren dazu rotes Linsenrisotto € 13,50

Schwarze Nudeln in Kürbiskernöl geschwenkt
serviert mit breiten Streifen vom Thunfisch,
dazu ein knackig frischer Salat € 11,50

Tirami „Lu“
– ein Italienisch/Nieder-Ramstädter Dessert-Traum – € 4,00

... ja da sin mer debei,
dat wird prima, viva Colonia!

Nach dem überaus erfolgreichen Bayrischen
Frühschoppen werden wir diesmal den

„Kölsche Karneval“

am 22. August nach Trautheim holen.

Bei Halve Hahn, Röggelche, Himmel und Erd und
natürlich frischem Kölsch vom Faß geht's richtig rund.

Wer verkleidet küt kriegt ein Kölsch umsonst.

Los geht's ab 11.11 Uhr in unserem
Restaurant Pichlers und bei gutem Wetter
auf unserer Sonnenterrasse.

Der „Dippegucker“ im Restaurant Pichlers

Jetzt hat es auch uns erwischt und wir waren der Kritik
der selbst ernannten „Feinschmecker“ des Darmstädter
Echos ausgesetzt.

Viele Freunde und Gäste beglückwünschten uns zu die-
sem Artikel, obwohl wir selbst nicht ganz so glücklich
darüber waren. Uns hätte es sehr gefreut, wenn unsere
„Liebe zum Detail“, die in unserer Philosophie eine ganz
wichtige Rolle spielt, größere Beachtung gefunden hätte.
Aber wie auch immer, es liegt im Auge des Betrachters.
Das „Echo“ haben wir nach wie vor abonniert ...

Wie versprochen die Kreation des Monats:

„Buddha meets Loch Ness“

In schottischem Whisky und ausgewählten Gewürzen
eingelegtes Lammfilet serviert auf Sesam-Thaireis
dazu frisches Gemüse aus dem Wok

€ 15,00

Dazu die Empfehlung unseres Küchenchefs
Mr. Pepper:

2cl Oban

Western Highlands – 14 years old
– wohlschmeckender und rauchiger Single Malt –

€ 3,90

Wichtige Veränderung im Restaurant Pichlers

– Eine neue Lilie hat angefangen zu blühen –

Ab sofort wird es leider nicht mehr den hausgemachten
Kochkäs' „Papa Lu“ geben! „Andere Umstände“ haben
dazu geführt, daß es sich in Zukunft um den hausge-
machten Kochkäs' „Opa Lu“ handeln wird.

Herzlichen Glückwunsch!

Vor allem den Eltern Beate und Norman
mit Ihrer kleinen Tochter Chiara-Liliana.

Am 11. Juli 2004, ab 14.00 Uhr ist es wieder soweit:

Ein paar Trautheimer Bürger rufen die Polizei wegen
Ruhestörung an – der größere Teil aber feiert mit uns
unser legendäres **Sommerfest im Äppelwoigadde!**

Die Erstgenannten sind natürlich trotzdem
herzlich eingeladen, wenn bei Musik, Äppelwoi, Bier
und Leckereien rund um „Olympia“ gefeiert wird!

7. Sommerfest

11. Juli 2004, ab 14.00 Uhr
im Äppelwoigadde

Live-Musik u.a. mit Marcel Zocher
bekannt aus Stefan Raabs Song Contest
„Stefan sucht den Grand Prix Super Star!“

– mit Äppelwoi vom Faß, Bier aus de Flasch'
und vielen Leckereien rund um die
Olympiastadt Athen

– mit unserer Kinderbetreuung Susanne und Elke
– mit einer großen Kinderhüpfburg
– mit guter Laune und viel Spaß

Wir freuen uns auf Euch!

Steffi, Petra, Frank und
das gesamte Team der Äppelwoigärtner

Frisch-Fisch Wochenende

im Restaurant Pichlers und im Äppelwoigadde

Hurra, hurra die Metro ist da! Endlich wird auch in der
Nähe von Darmstadt fangfrischer Fisch im Großhandel
angeboten. Eine super Auswahl hat uns dazu veranlaßt
am 6. August 2004 im Äppelwoigadde statt eingelegten
Matjes zu servieren, frischen Fisch zu grillen. Natürlich
mit allem was dazugehört. Locker und rustikal, wie Sie es
von den Äppelwoigärtnern gewohnt sind.



Am Samstag,
dem 7. August 2004, gibt es
ein traumhaftes Fischbüffet
in unserem Restaurant Pichlers und



bei gutem Wetter natürlich auf unserer Sommerterrasse.

Kalter Weißwein, gegrillter frischer Fisch,
lecker „Sößjer“ und tolle Beilagen – Fischerherz
was willst Du mehr?

Bitte unbedingt rechtzeitig reservieren
Tel.: 061 51-91150

Los geht's am 7.8. um 18.00 Uhr. Essen Sie so viel Sie
wollen zum Preis von € 20,00 pro Person.

Wir freuen uns auf Sie!

Kapitän Steffi, Steuerfrau Petra, Smutje Frank
mit der gesamten Crew