

## Omas Bratenwochen

vom 1. – 17. Oktober  
im Restaurant Pichlers!

Nach dem Großen Erfolg im letzten Jahr werden wir auch dieses Jahr wieder alte traditionelle Rezepte aus Oma's „Schatztruhe“ ausgraben, um sie mit unseren Ideen so zu verfeinern, dass Jung und Alt sich darin wieder finden kann.

An den Sonntagen vom 1. – 17. Oktober, servieren wir Ihnen zudem einen typischen „Sonntagsbraten“ für die ganze Familie: Mit Kraut, hausgemachten Knödeln und leckeren Soßen zum „selber von der Platte nehmen“.

Vornweg gibt's ein Nudelsüppchen und hinterher einen klassischen Schokoladenpudding.

Der Preis hierfür beträgt € 13,00 pro Familienmitglied.

Tradition hat Zukunft.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



1. – 17. Oktober  
**Oma's Bratenwochen**

22. & 23. Oktober  
**Wein-Menü**

5. Dezember  
**Familienfrühstück**

Kaum ist der Sommer zu Ende, denken wir schon an Weihnachten. Falls es Ihnen ähnlich geht und Sie die Vorweihnachtszeit mit kulinarischen Leckerbissen überbrücken möchten

oder **Weihnachtsfeiern** vorbereiten dürfen, oder einfach nur mal die Lieben einladen wollen, sind Sie im Pichlers gold richtig. Ab sofort können Sie unsere Weihnachts-Menüs unter [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) abrufen oder selbstverständlich auch jederzeit bei uns persönlich abholen. Wir freuen uns auf Sie!



Falls Sie noch alte Bilder, Postkarten oder ähnliches von der „Waldesruh“ aus den Jahren vor 1970 haben, würden wir uns außerordentlich freuen, diese von Ihnen zu erhalten, um einen großen historischen Bilderrahmen zu fertigen, der unser „Schmuckstück“ in jungen Jahren zeigt. Wir sind dankbar für jeden auch noch so kleinen „Schnipsel“.

## Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

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

# Waldesruh Echo

Mittwoch,

1. September 2004 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE

MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

4. Jahrgang  
Nummer 22

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

die Sommertage in diesem Jahr waren rar und zählbar und sind wohl – im Großen und Ganzen – vorüber. Dennoch oder gerade deshalb, war der Äppelwoigadde und unsere Sommerterrasse an den wenigen schönen Tagen bestens besucht. Wir hoffen, Sie konnten die Stunden im Freien so richtig genießen.

Die Äppelwoigärtner bedanken sich herzlich bei der treuen Fangemeinde – es hat wieder richtig Spaß gemacht – und wir sagen tschüß und freuen uns auf den 30. April 2005, pünktlich zur Hessisch Happy Hour um 18.00 Uhr.

Solange die Sonne in diesem Jahr noch vom Himmel lacht, freuen wir uns natürlich, Sie weiterhin auf unserer Sommerterrasse begrüßen und bewirten zu dürfen.

Auch in unserem gemütlichen Restaurant Pichlers servieren wir Ihnen im September und Oktober wieder leckere Gerichte der Saison. Lassen Sie sich überraschen, was wir uns, wieder so alles haben einfallen lassen.

Bis bald

Steffi, Frank, Petra und die gesamte Mannschaft.

Unsere Öffnungszeiten:

**Restaurant Pichlers**

Montag bis Samstag 6.30 – 23.00 Uhr · sonn- und feiertags 7.30 – 17.00 Uhr

**Donnerstag ist generell Ruhetag!**

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

## Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad, Sauna
- mit Solarium
- mit Massage- & Aqua Fitness-Möglichkeiten
- mit einer großen Sommersonnenterrasse
- 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 –

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

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

## Extrakarte September & Oktober

Leckeres Leberknödelsüppchen € 3,50

Kohlroulade auf Specksoße, selbstverständlich hausgemacht, dazu servieren wir Salzkartoffeln € 9,50

Thunfischsteak auf Ingwer-Pfeffersoße serviert mit wildem Reis und frischem Gemüse aus dem Wok € 14,50

Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbouquet mit Brombeerdressing dazu Parmesansplitter u. ofenfrisches Baguette € 9,50

### Unser SV Darmstadt 98 Gericht:

#### Hessischer Dreikampf:

Saftiges Kassler „Marburger Art“ in Äppelwoi gegart, auf Frankfurter Grüner Soße und Darmstädter Brezelknödeln

€ 12,00

Dieses Gericht ist Dirk Wolf gewidmet.

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



Springbockmedaillons an Rotwein-Balsamico-Jus mit feinem Bohngemüse und hausgemachten Spätzle € 17,50  
kleine Portion € 15,50

Zucchini-Bandnudeln mit frischen Waldpilzen und einem leckeren Salat € 10,50

Mühltaler Bauernsülze vom Metzger Knapp aus Ramscht, dazu gibt's deftige Bratkartoffeln und wahlweise hausgemachte Remouladensoße oder „Mussigg“ € 10,00

Rinderfiletstreifen in Orangenbutter gebraten, mit Cointreau abgelöscht und auf Gemüsenudeln serviert € 13,50  
kleine Portion € 11,50

Saftige Heilbuttschnitte auf roter Paprikasoße, wir reichen dazu Estragonreis € 13,00

Orangencreme mit Latte Macchiato Eis € 4,00

### Mitarbeiterin des Monats

Seit nunmehr fast 2 Jahren kümmert sich Gisela Hauck rührend um unsere Café-Gäste am Nachmittag. Ihre vielen Stammgäste hat sie sich durch Ihre Kompetenz – immerhin hatte sie mehrere Jahre ein eigenes Café – und Ihre Freundlichkeit erarbeitet. Für jeden Gast hat sie ein offenes Ohr und Ihre kleinen Extra-wünsche werden ohne großes Aufsehen gerne erfüllt.



Bei Frau Hauck können Sie sicher sein, jederzeit einen frisch gebrühten Kaffee, ein leckeres Stückchen Torte oder ein mit Liebe zubereitetes Eis mit Ihrem ganz eigenen Charme serviert zu bekommen.

Das gute alte „Café Waldesruh“ ist täglich, außer donnerstags, von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Liebe Gisela, wir und Deine treue Fangemeinde freuen uns noch auf so manches „Stücksche Küche“

– aber bitte mit Sabne –

Unser Spezial-Gericht für die Monate September & Oktober

#### Hähnchenbrust

gefüllt mit Zuckerschoten

auf rosa Pfeffersoße serviert, dazu reichen wir grüne Nudeln mit Cashew Nüssen

€ 13,50

Unsere Weinempfehlung dazu:



### Lilienforum im Hotel Waldesruh

Am 23. August 2004 trafen sich 60 Freunde und Sponsoren mit der Mannschaft des SV Darmstadt 98 um Trainer Bruno Labbadia zu einem gemeinsamen BBQ in unserem Äppelwoigadde. Die Telefonfirma E-Plus hatte zu diesem Event geladen, und es wurde bis in die späten Abendstunden über Fußball und Geschäfte diskutiert und neue Kontakte geknüpft. Wir waren stolz, dieses Lilienforum austragen zu dürfen, denn:

„Wir sind mit ganzem Herzen Gastronomen und genauso stehen wir auch hinter dem SV Darmstadt 98.“

### Mitte September ist es soweit:

Die vierte Generation unseres Weines „Pichlers Eigener“ hält Einzug auf unserer Weinkarte. Diesmal hat unser „Haus-Winzer“ Hanno Rothweiler einen Merlot aus dem Barrique Fass gezaubert, der es in sich hat. Seine Farbe, sein Geruch und natürlich sein Geschmack zeigen, daß Hanno nicht umsonst als einer der Besten seiner Zunft hier bei uns an der Hessischen Bergstraße gekürt wurde.

Da der Wein natürlich wieder nur in limitierter Auflage zur Verfügung steht, heißt das Motto: „Schnell kommen, langsam genießen“. Sehr zum Wohl!

Am 22. oder 23. Oktober sollten Sie sich Zeit nehmen, denn wir möchten Sie bei unserem Wein-Menü begrüßen und verwöhnen. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, so dass wir allen Freunden des guten Geschmacks raten, möglichst schnell zu reservieren.

Zu dieser Gelegenheit haben wir Joachim vom Weinhaus Hamm in Weiterstadt gewinnen können, Ihnen und uns von den Erlebnissen und Erfahrungen seiner Wein-Weltreise zu berichten. Nicht nur die Weine spiegeln einen Teil dieser Weltreise wieder, auch das Überraschungs-Menü wird von unterschiedlichen Regionen unserer Erde inspiriert. Spaß an der Entdeckungsreise ist dadurch garantiert. Also: unbedingt vormerken, anrufen, reservieren und mit auf die kulinarische Reise kommen.

Am 22. und 23. Oktober 2004 ab 19.00 Uhr findet unser 8. Wein-Menü

in unserem Restaurant Pichlers statt. Lassen Sie sich bei einem 6-Gänge-Menü mit verschiedenen edlen Weinen von uns verwöhnen.

Der Preis hierfür inkl. Wein, Essen und Tischwasser € 45,00 pro Person

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit bei uns zu übernachten und in aller Ruhe unser großes Frühstücksbüffet 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: 0 6151/9115-0

Ihre Gastgeber  
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,  
Petra Hofferbert