

Vom 18. – 20. Februar 2005 fand unser
1. Whisky- und Wein-Wochenende
 in Verbindung mit Whisky-Spirits Frankfurt
 und Rothweils Weingut in Auerbach statt.

5 verschiedene edelste Whiskys und ein perfekt dazu
 abgestimmtes Menü unseres Küchenchefs, Chris
 Pepper, hatten unsere zahlreichen Gäste noch zu
 verdauen, bevor ein Teil von ihnen nach einer kurzen
 Nacht in die Weinberge Auerbachs aufsteigen
 musste, um später im Keller von Hanno Rothweiler
 die Weine zu verkosten, welche Abends zu einem
 4-Gänge-Menü im Pichlers serviert wurden.

Schlemmerherz was willst du mehr?

Dieses Wochenende ist dringend
 wiederholungsverdächtig ...



Wir wünschen unseren Jungs viel Glück und Erfolg
 in der Rückrunde und sind uns sicher:

**Da geht noch was –
 Ihr seid die unknickbaren Lilien!**

Come on your boys in blue!!!



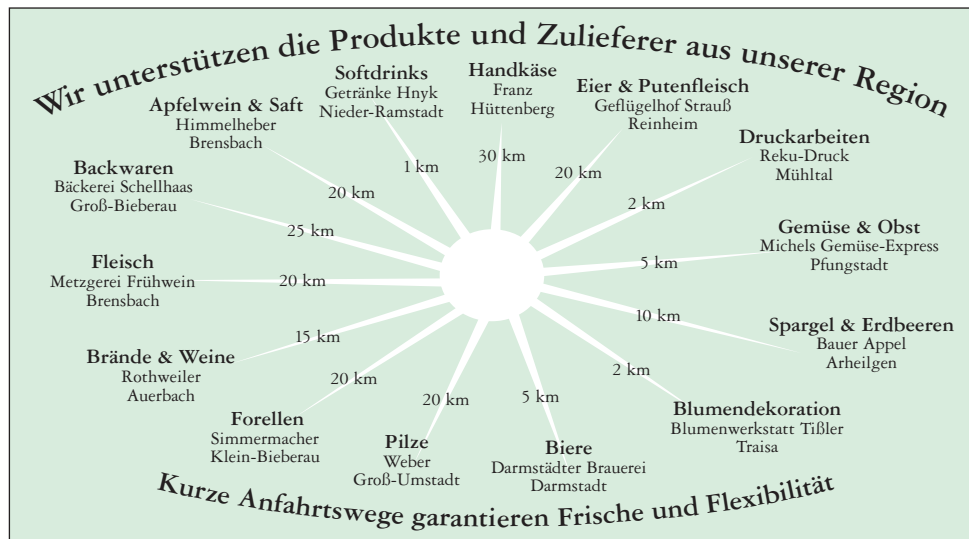
6. März
Oberbürgermeister-Wahl
 Darmstadt

Pichlers Restaurant kocht dazu

28. März
Ostermontags
Familienfrühstück

22. & 23. April
Wein-Menü

30. April
Äpfelwoigadde Eröffnung



Waldesruh Echo

Dienstag,
 1. März 2005

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
 MONATSZEITUNG MÜHLTALS

5. Jahrgang
 Nummer 25
 Kost' nix

Liebe Freunde, liebe Gäste,

es tut sich so allerhand in der guten alten Waldesruh!
 Das erste halbe Jahr steht ganz im Zeichen der Renovierung und Veränderung.
 Seit dem 14. Februar werden die Nasszellen in unseren Hotelzimmern komplett neu gestaltet
 und modernisiert. Wir haben uns schon die ganze Zeit gewundert, warum die nicht zu einer
 „70iger Jahre Show“ im RLT gezeigt wurden ☺!

Spaß bei Seite: Problem erkannt – Problem gebannt! Nachdem die Bäder ein neues Kleid
 erhalten haben, ist ein großer Teil der Hotelzimmer dran, wir haben uns für eine neue, moder-
 nere Einrichtung mit neuen Teppichböden und allem was dazu gehört entschieden. Und zu
 guter Letzt werden die Gästetoiletten noch komplett saniert.

An dieser Stelle möchten wir ein großes DANKESCHÖN an Steffi's Eltern, Herr und Frau
 Oberpichler – unsere Vermieter – aussprechen, die solchen Neuerungen stets offen sind und
 ebenfalls die Zeichen der Zeit erkannt haben. Wie heißt es so schön: Wer nicht mit der Zeit
 geht, geht mit der Zeit!

Aber wir haben noch einiges vor und freuen uns darauf!
 Der Hotel- und Restaurantbetrieb ist von den Umbauarbeiten natürlich nur bedingt betroffen
 und läuft wie gewohnt weiter.

Wir sind gerne Ihre Gastgeber!

Herzliche Grüße: Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

**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

Wie viel € 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 € 50,00
 und das Doppelzimmer € 75,00 – Messepreise kennen wir nicht –

☆☆☆
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

Extra Karte März & April

Hausgemachtes Kartoffelrahmsüppchen
mit toskanischen Blätterteigplätzchen € 3,50

Frisches Welsfilet auf Meerrettichschaum
serviert mit weißem Reis und karamellisierten Karottenstiften € 14,50
kleine Portion € 12,50

Rotweinhähnchen in Hanno's 2004er Dornfelder geschmort
mit vielen Aromen verfeinert, dazu reichen wir hausgemachte Nussknödel € 13,00
kleine Portion € 11,00

Rinderroulade – vom Metzjer Knapp aus Ramscht –
gefüllt mit Sauerkraut und Speck, dazu passen knusprige Kartoffelrösti € 11,50

Pichlers Boullabaise aus mind. 4 Sorten frischen Edelfischen
und einer Menge Marktgemüse dazu reichen wir ofenfrisches Baguette € 8,00
kleine Portion € 6,00

Mariniertes Tofu auf leckerer Erdnußsoße,
dazu gibt's Paprikanudeln € 9,00

Hähnchenbrust im Schinkenmantel,
gefüllt mit einer raffinierten Käse-Dijonsenf-Füllung,
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette € 13,00

Marinierte Streifen vom Elch
an frischen Blattsalaten mit Thymian-Limettdressing
dazu reichen wir Spinat-Tomatennudeln € 9,50

Lammfilet auf „orientalische Art“
mit Datteln und anderen Leckerein, dazu reichen wir Cus Cus € 15,50
kleine Portion € 13,50

Unser SV Darmstadt 98 Gericht:

Odenwälder Rinderfilet mit blau-weißem Gorgonzolakäse überbacken,
auf Heidelbeersauce serviert, umlegt mit herzoglichen Kartoffeln,
dazu Salate der (Rückrunden-)Saison € 17,50

Dieses Gericht ist dem Präsidium gewidmet.

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



Bauernfrühstück wie wir es lieben, deftig, pikant, lecker € 8,50

Hausgemachtes Mohnparfait
auf Schattenmorellensauce – die es in sich hat! € 4,50

Nur die Liebe zählt ...



Unter diesem Motto fand am
14. Februar das alljährliche
Valentins-Abend-Kerzen-Schein-Dinner statt.

Ilse und Steffi hatten alles zauberhaft vorbereitet,
Herzchen-Namensschilder gebastelt, Herzen verteilt,
die Tische mit Rosen geschmückt, dezente Musik auf-
gelegt und so konnten sich frisch verliebte, oder die,
die es bleiben wollen, von uns so richtig verwöhnen
lassen. Ein toller Abend, den unser Koch Lu nie ver-
gessen wird, wenn er sich die Narbe an seinem linken
Ringfinger in Zukunft ansehen wird. Uffbasse beim
Schneiden.



Unser Foto zeigt unsere – im wahrsten Sinne des
Wortes – ältesten aber auch längsten Stammgäste
Fam. Dehnert beim Valentinstags-Menü.

20. Familienfrühstück

in unserem Restaurant Pichlers
am Ostermontag, den 28. März 2005,
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

Unsere kleinen Gäste dürfen wieder
mit unseren Köchen Lu und Chris Ostermester
suchen und finden ☺

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter
Tel.: 0 61 51-9 11 50
Wir freuen uns auf Sie!



Ihr Team vom
Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

An diesem Tag servieren wir kein Mittagessen!

Am 22. und 23. April 2005 findet unser
9. Wein-Menü

in unserem Restaurant Pichlers statt.
Lassen Sie sich bei einem 5-Gänge-Menü
mit verschiedenen edlen Weinen, abgerundet
mit Geschichten zum Essen und kompetenter
Ansprache zum und über den Wein
von uns verwöhnen.

Der Preis hierfür inkl.
Wein, Menü und Tischwasser
€ 46,00 pro Person

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 € 40,00 · Doppelzimmer € 60,00

Wir würden uns sehr freuen,
Ihr Interesse für unser Wein-Menü geweckt
zu haben, und bitten um Reservierung
unter Telefon: 0 61 51 / 91 15-0

Ihre Gastgeber
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,
Petra Hofferbert

Unser **Sommerwein 2005** ist bei unserem Haus-
winzer Hanno Rothweiler verkostet und für brillant
empfunden worden. Es wird ein **Chardonnay** sein,
aber wie Sie es von uns gewöhnt sind, einfach anders
als man ihn kennt. Ausgeschenkt wird er ab Mitte Mai
in unserem Restaurant Pichlers!

**Das Leben ist zu kurz
um schlechten Wein zu trinken!**

6. März: Oberbürgermeister-Wahl 
in Darmstadt und das Pichlers kocht dazu:

Wir haben uns für diesen Sonntag ganz tolle Gerichte
ganz im Zeichen dieser Wahl für Sie ausgedacht.
Lassen Sie sich überraschen und besuchen Sie uns
nach oder besser vor Ihrer Stimmabgabe.

Der Äpfelwoigadde geht ins 8 Jahr!!!

Am 30. April ist es wieder soweit.
Die Äpfelwoigärtner laden ab 18 Uhr
zur legendären Hessisch Happy Hour
unterm Bembelbaum ein.



**Auf ein neues Jahr –
wir haben noch lange nicht genug ...!!!**