

Wie immer war unser 9. Wein-Menü am 22. & 23. April ein voller Erfolg.

Bis in die späten Abendstunden wurde bei guten Weinen und leckerem Essen über Wein und andere schöne Dinge dieser Welt philosophiert.

Auf keinen Fall sollten Sie das **Jubiläums-Wein-Menü**

(unser ZEHNTES!!!)

am 4. & 5. November 2005 verpassen.

Bitte rechtzeitig anmelden, da wir nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen zur Verfügung haben.



30. April
Äpfelwoigadde Eröffnung

5. Mai
Vaddertag
Äpfelwoigadde ab 16.00 Uhr geöffnet

4. Juni
Letztes Spiel der Saison von Darmstadt 98

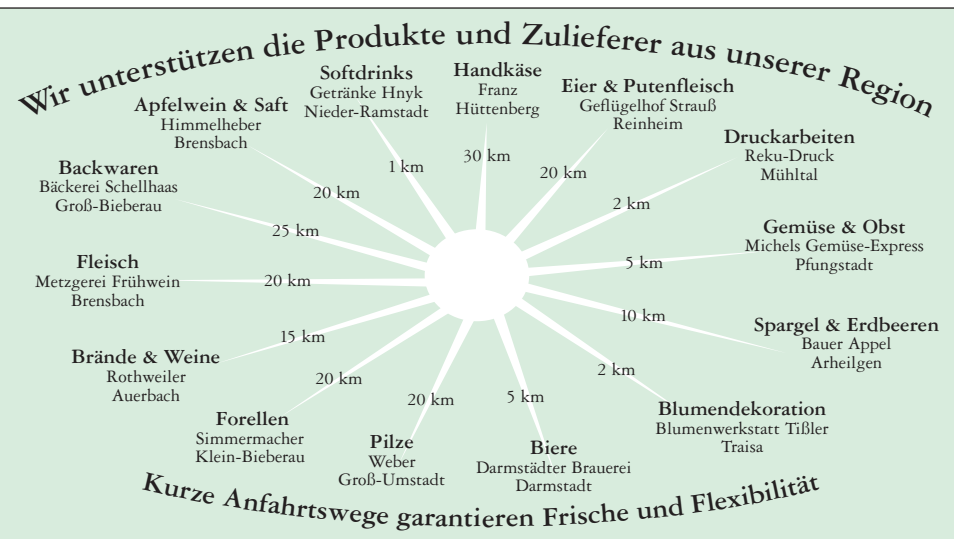
6. Juni – 20. Juni
Forellen-Wochen

10. Juli
Großes Sommerfest im Äpfelwoigadde

4. & 5. November
10. Wein-Menü

Am **Vaddertag** ist der Äpfelwoigadde bereits ab 16.00 Uhr geöffnet!

Wir werden an diesem Donnerstag jedoch nicht grillen, sondern servieren Ihnen neben dem bekannten Handkäs' und Kochkäs' ein leckeres Chili Con Carne – tut gut nach dem einen oder anderen Gläschen.



Waldesruh Echo

Sonntag,
1. Mai 2005

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

5. Jahrgang
Kost' nix Nummer 26

Liebe Freunde, liebe Gäste,

Nach vielen chaotischen Tagen und Wochen ist nun wieder der gewohnte „ruhige“ Alltag in die Waldesruh eingezogen. (Nomen est Omen!).

Die Umbau- und Renovierungsarbeiten liegen hinter uns, der Lärm und Dreck sind Schnee von gestern und wir sind sehr stolz auf das Resultat, was sich uns (oder in diesem Fall Ihnen) bietet. Alle Hotelbäder sind neu gestaltet, zeigen sich hell und modern mit großen Spiegeln und funktionellen Ablageflächen. Die Gästetoiletten sind kaum wieder zu erkennen und ein paar Zimmer haben bereits neues Mobiliar.

In den nächsten Monaten werden weitere Zimmer folgen, diesmal jedoch ohne Hektik und Lärmbelästigung. Ganz besonders freuen wir uns auf die neue 35 m² große Suite ... Lassen Sie sich überraschen.

Ein großes Dankeschön geht an dieser Stelle an alle unsere Mitarbeiter, die uns während der Bauphase unterstützt haben, und sei es nur durch aufmunternde Worte – ohne Euch wäre es doppelt so hart gewesen!

Also, schauen Sie doch mal vorbei.

Wir sind gerne Ihre Gastgeber!

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

Äpfelwoigadde (bei gutem Wetter)

Täglich von 18.00–22.00 Uhr · Sonntag von 17.00–22.00 Uhr

Wie viel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad & Sauna
- mit 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. 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

Extra Karte Mai & Juni

Rote-Beete-Süppchen mit Kaviarsahne	€ 3,00
Hausgemachtes Rösti mit eingelegter Rotweibirne und Gorgonzola überbacken, dazu gibt's Preiselbeeren	€ 9,50
Gebratenes Schollenfilet mit Speck und Zwiebelchen servieren wir mit Schnittlauchkartoffeln und einem kleinen Frühlingssalat	€ 13,00
kleine Portion	€ 11,00
Feine Rinderfiletstreifen auf geröstetem Bauernbrot mit Pfefferbutter und frischen Austernpilzen überzogen	€ 12,00
Königsberger Klopse – ganz klassisch – mit Butterreis und einem frischen Marktsalat	€ 12,00
kleine Portion	€ 10,00
Schweinefilet auf Thymian-Rotwein-Reduktion serviert mit Apfelrisotto	€ 13,50
kleine Portion	€ 11,50
Kalbsleber auf Estragon-Orangensoße mit Kohlrabigemüse und Mandelkroketten	€ 13,50
Tagliatelle mit Lachs geschwenkt in Wodka und grünem Pfeffer	€ 9,50
Bärlauchbratwurst vom „Metzger Knapp aus Ramscht“ auf warmer „Musigsoße“, serviert mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse	€ 8,50
kleine Portion	€ 6,50
Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten mit Tomatengemüse und Basilikumreistimbale	€ 11,50
Zartes Putenschnitzel auf frischem Ratatouillegemüse und Bandnudeln	€ 11,50

Unser SV Darmstadt 98 Gericht:
Zünftiger Leberkäs' serviert auf Bayrisch Kraut,
mit hausgemachten Semmelknödeln und süßem Senf

€ 9,50

Dieses Gericht ist Stefan Leidl gewidmet.
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



Kokos-Chili-Parfait auf Mangosoße
– ein Gedicht! – € 4,50

Seit dem 23. April servieren wir Ihnen, neben den Gerichten unserer Extra- und der Standardkarte, natürlich auch wieder frischen Spargel vom Bauern Appel aus Arheilgen.



Nur der I. Wahl-Spargel findet den Weg bei uns in den Topf!



Lassen Sie sich den Frühling schmecken, bei gutem Wetter auch gerne auf unserer Sonnenterasse.

„Aus'm Bembel leefts widder“ – die hessische Antwort auf „o'zapft is“

Seit dem 30. April ist unser Äppelwoigadde wieder für Sie geöffnet! Täglich ab 18.00 Uhr (sonntags ab 17.00 Uhr) bis 22.00 Uhr dreht sich alles um's gute „Stöffsche“.

Opa Lu's hausgemachter Kochkäs', Fleischwurst von Metzger Knapp aus Nieder-Ramstadt, hausgemachter Kartoffelsalat und andere Leckereien finden Sie auf unserer Speisekarte.

Wir hoffen, dass uns dieses Jahr der Sommer treuer sein wird als im letzten, damit Sie jede Menge Zeit unter unserem Bembelbaum verbringen können!



Wir sehen uns!
Ihre Äppelwoigärtner

Unser spezielles
Whisky-Gericht
der Monate Mai & Juni
Kalbsschnitzel in Mandeln
paniert auf Broccoli-Glenkinchie-Soße
serviert mit Oliven-Reistimbale

€ 14,50

Dazu die Empfehlung
von Küchenchef Chris Pepper:

Glenkinchie

The Edinburgh Malt
10 Years Old

2 cl € 3,90

Duft:

Würzig, etwas scharf, sauber

Geschmack: Mittelschwer, würzig, trocken,
karamellig und vanillig



Endlich ist er da – Pichlers Eigener –

Seit nunmehr 3 Jahren kreieren wir, zusammen mit unserem **Hauswinzer Hanno Rothweiler** einen exklusiven eigenen Wein.

Diesmal haben wir uns für einen **Chardonnay** entschieden. Schöne fruchtige Noten, duftige Fruchtsäuren, filigran und dennoch vielschichtig und gehaltvoll. **Auf Ihr Wohl!!!**

Wie alle unsere Weine können Sie auch diesen in 0,1 l, 0,2 l oder als ganzes Fläschchen genießen.



„Fischers Fritz
fischt frischen Fisch“



Vom 6. bis 20. Juni haben wir wieder die legendären **Forellenwochen**. Täglich frische Forellen von der Forellenzucht Simmermacher aus Groß-Bieberau werden von uns in den tollsten Variationen zubereitet.

Wir sind uns sicher,
dass wieder für jeden Geschmack etwas dabei sein wird!