

Das absolute Highlight im Herbst wird wieder unser **Wein-Menü** am 4. & 5. November. Sie sollten sich hierfür rechtzeitig anmelden, weil nur eine begrenzte Zahl von Plätzen zu Verfügung steht.

Neueröffnung im Hotel Waldesruh!

Das Kosmetikstudio „Four Seasons“ hat seine Pforten geöffnet.

Meike Rückert lässt Damen und Herren jetzt noch schöner aussehen, als Sie ohnehin schon sind.

Bitte beachten Sie dazu das beiliegende Informationsblatt.

Meike, wir wünschen Dir viel Erfolg für die neue Herausforderung.

Der Weihnachtsmann kommt schneller als so mancher denkt.



Deshalb haben wir uns bestens darauf vorbereitet und können Ihnen schon heute unsere neuen **Extra-Weihnachts-Menüs** präsentieren. Buchen Sie rechtzeitig Ihre **Weihnachtsfeier** in unseren Räumlichkeiten und überlassen Sie nichts dem Zufall, sondern besprechen mit uns jedes Detail.

Wir sind gerne für Sie da!



6. September
Einschulung

12.-19. September
Oma's Bratenwochen

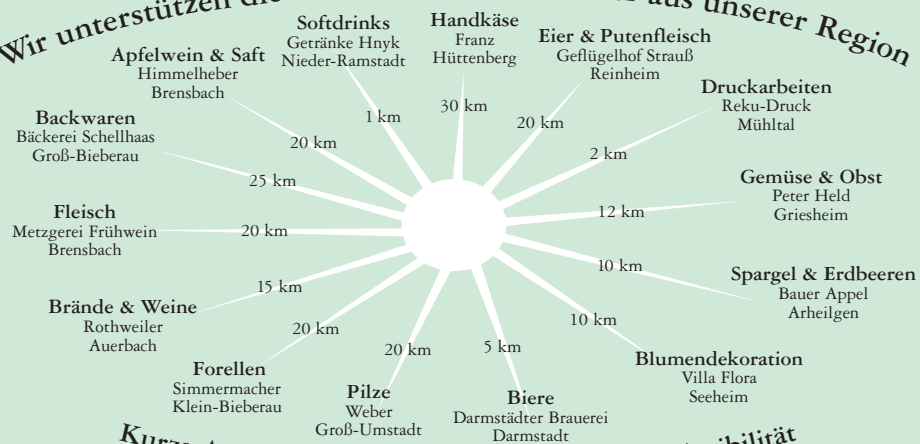
18. September
Bundestagswahl
– und das Restaurant Pichlers kocht dazu –

3. Oktober
Restaurant Pichlers
bis 17.00 Uhr geöffnet

4. & 5. November
10. Wein-Menü

4. Dezember
Nikolaus-Familienfrühstück

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Waldesruh Echo

Donnerstag,
1. September 2005

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

5. Jahrgang
Nummer 28

Liebe Gäste, liebe Freunde,

Der Sommer (war da überhaupt einer?) ist vorbei und wir freuen uns mit Ihnen nun auf schöne Herbsttage, auf gemütliche Abende bei Kerzenschein und auf leckere Gerichte die uns der Herbst bescheren wird.

Wenn die Blätter fallen, dann wird's auch wieder Zeit für unseren eigenen Rotwein, den wir Ihnen ab Ende Oktober präsentieren wollen – wir glauben, er wird eine Sensation... lassen Sie sich überraschen und genießen Sie diesen neuen Bergsträßer Tropfen von Winzer Hanno Rothweiler in unserem Restaurant Pichlers.

Jetzt sind auch endlich alle Umbauarbeiten abgeschlossen und wir sind uns sicher, mit dem neuen Zimmerprodukt ganz Ihren Geschmack getroffen zu haben. Gradlinig, modern und unkompliziert.

Wir freuen uns wenn Sie unser Gast sind, und heißen Sie jederzeit herzlich willkommen im Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

Alles liebe

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert und Team

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
- Massage & Kosmetik
- 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. 0 61 51 / 91 15 - 0 · Fax 0 61 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 September & Oktober

- Maisschaumsüppchen mit hausgemachten Salbeicroûtons € 4,00
- Leckere Asiapfanne aus dem Wok
mit Rinderfiletstreifen und „alles was dazu gehört“ € 14,50
am „Wok“ende € 13,00
- Hähnchenbrustfilet an pikanter Erdnusssoße
wir servieren dazu Basmatireis und frischen Chinakohlsalat € 12,50
- Pikante Bauernsülze mit deftigen Bratkartoffeln
und zwei hausgemachten Sößchen, dazu gibt's einen knackigen Salat € 9,50
- Feinschmeckersalat in Himbeerdressing,
dazu gebratene Lachsstreifen und Sahne-Meerrettichkäsebällchen € 11,00
- Filetstücke vom Edelfisch in Estragonsoße
servieren wir im Blätterteigkörnchen und reichen dazu Waldpilzrisotto € 14,50
- Geschmorte Lammhaxe auf hausgemachtem Honigkraut
serviert mit gerösteten Rosmarinkartoffeln € 13,00
- Zwiebel-Apfelbratwurst – vom Metzger Knapp aus ‚Ramscht‘ –
auf Kochkäs'-Lauchsoße, serviert mit hausgemachtem Kartoffelpürrée € 9,50
kleine Portion € 7,50
- Hausgemachte Leberpastete an kleinem Salatbuquet
mit Pfirsich-Rosmarin-Chutney, dazu ofenfrisches Baguette € 8,00
kleine Portion € 6,00

Unser SV Darmstadt 98 Gericht:

Argentinisches Entrecôte mit Orangen-Pfefferbutter
dazu gibt's frittierte Kartoffelecken und einen „Gaucho-Salat“

€ 14,50

Dieses Gericht ist Mathias „Che“ Cenci gewidmet.
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



- Gorgonzola-Spinat-Strudel auf Portwein-Walnusssoße
dazu reichen wir einen leckeren Salat € 11,00
kleine Portion € 9,00
- Je eine hausgemachte
Rum-, Whisky- und Grappa-Praline
mit einem Bällchen Pfirsichjoghurt-Eis € 4,50



Die Äpfelwo Gärtner wollen sich bei der treuen „Fangemeinde“ für die vorübergehende Saison recht herzlich bedanken.



Es war trotz des „miesen“ Wetters eine tolle Zeit mit Euch und hat wieder so richtig Spaß gemacht. Wobei unser Sommerfest – eigentlich wie jedes Jahr – den Höhepunkt dargestellt hat.



Wir hoffen, Euch im nächsten Jahr wieder unter dem Bembelbaum begrüßen zu dürfen: 30. April 2006 ab 18.00 Uhr ist der Start.

Bis dahin alles Gute.

Die Äpfelwo Gärtner

Der erste und wohl einzige Whiskykoch in Darmstadt und Umgebung heißt Chris Pepper und ist der Küchenchef in unserem Restaurant Pichlers. Nach seinem überaus erfolgreichen Whisky-Menü im letzten Jahr kocht Chris immer ein spezielles Whisky-Gericht für unsere Gäste mit dem passenden edlen Tropfen aus Schottland.

Diesmal gibt's im Monat
September & Oktober:

Rinderbraten

auf Holundersoße serviert mit gebratenen
Haselnussknödeln und Blaukraut

€ 14,50

Dazu die Empfehlung von Chris Pepper:

Glendronach

Single Highland Malt · 12 years old

2 cl € 3,90

Seit geraumer Zeit sind wir Mitglied in der Organisation „Bett & Bike“ und sind ab sofort ein „Fahrradfreundlicher Gastbetrieb“ (waren wir schon immer, aber jetzt ist es amtlich)!

Bei uns finden Radler all das, was Sie auf großer Reise brauchen. Von nützlichem Werkzeug, über Einstellmöglichkeiten für den Drahtesel bis hin zu kohlenhydrat-reichen Radler-Menüs.

Somit hat Trautheim ein eigenes „Rad-Haus“!

Am 4. und 5. November 2005 findet das

10. 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 Frühstücksbüffet 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 6151 / 9115-0

Ihre Gastgeber
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,
Petra Hofferbert

Unter dem Motto:
„Futtern wie bei Muttern“
findet vom 12. – 19. September wieder
Oma's Bratenwoche statt.

Diesmal mit tatkräftiger Unterstützung von „Opa Lu“ ☺



Aktion 98 Cent für die Jugend
des SV Darmstadt 1898



An dieser Stelle möchten wir all denen Danke sagen, die so eifrig in letzter Zeit unser SV Darmstadt 98 Gericht gegessen haben. Dadurch war es uns möglich, dem Jugendleiter unseres Herzvereins, beim 1. Spieltag gegen VfR Aalen (2:1) einen Scheck über € 227,00 zu überreichen.

Denn die Jugend ist nicht nur im Fußball unser aller Zukunft. Wir werden diese Aktion auf jeden Fall fortführen, allein schon wegen der kreativen Gerichte die daraus entstehen.

Man erinnert sich immer wieder gerne an das Offenbacher Schweinegulasch, das wir Thomas Schmidt gewidmet haben.

Come on you (little) boys in blue ...