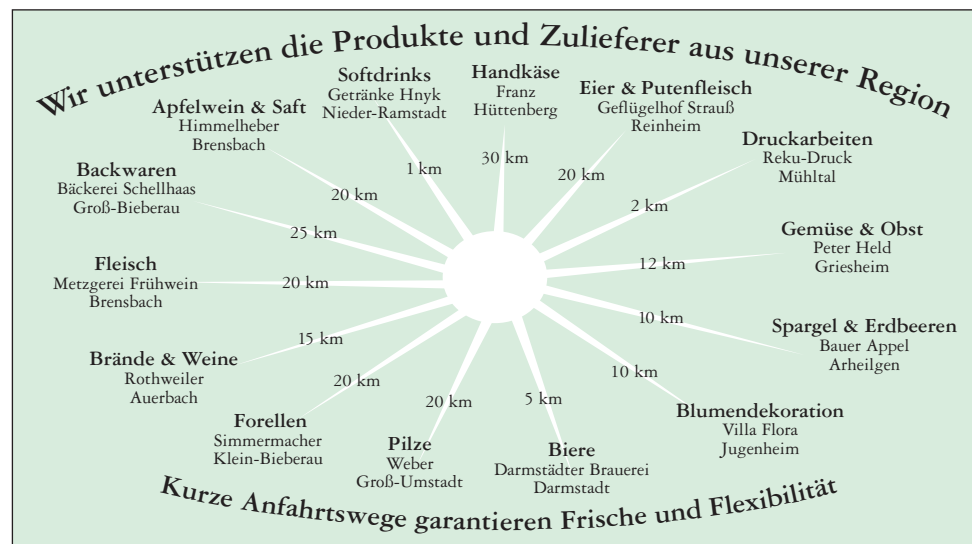


Die neuste Errungenschaft unseres schönen Mühltales ist die **schnelle „Odenwald-Bahn“**. Dieser Zug bringt Sie in nur 30 Min. vom Bahnhof Nieder-Ramstadt, von unserem Hotel nur 5 Gehminuten entfernt, zum Frankfurter Hauptbahnhof. Für viele unserer Messegäste ist das natürlich ein Argument ihr Auto stehen zu lassen und ganz relaxt den Tag Richtung Frankfurt anzugehen.

Aktuelle Abfahrtszeiten
liegen an unserer **Rezeption** aus.

Das **Kosmetik Studio „Four Seasons“** in unserem Haus findet immer mehr Anklang bei unseren Gästen. Meike Rückert führt Ihren kleinen „Wellnessstempel“ mit viel Einfühlungsvermögen und einer großen Portion Liebe zum Detail. Wie wär's denn mit einer „Hot Stone“-Gesichtsmassage? Meike freut sich über Ihren Anruf:
0 15 20 - 4 63 56 58

Bald gibt es Hanno Rothweilers legendären **„Grappa vom Grauen Burgunder“** in einer Exklusivabfüllung (in 0,2 l Fläschchen) bei uns käuflich zu erwerben. Ein tolles Geschenk zu Ostern! Und das Fläschchen am besten vom Osterhasen so verstecken lassen, dass es keiner findet und man es dann selbst genießen kann ... **Prost!**



☆☆☆
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

Waldesruh Echo

Mittwoch,
1. März 2006

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

6. Jahrgang
Nummer 31

Liebe Gäste, liebe Freunde,

und schon liegt das zweite Waldesruh Echo in diesem Jahr vor Ihnen. So schnell vergeht die Zeit und wir alle fiebern den ersten warmen Frühlingstagen entgegen. Doch bis dahin müssen wir noch ein bisschen „improvisieren“ und den Frühling Stück für Stück näher kommen lassen. Zu den Frühlingsboten gehören bei uns traditionell unsere schon legendären Forellenwochen, unser Frühlings-Wein-Menü und natürlich unser Oster-Familienfrühstück. Nähere Informationen hierzu in diesem Waldesruh-Echo.

Große Ereignisse werfen Ihre Schatten unter die Augen: Am 30. April wird wieder unser allseits beliebter und – Himmelheber sei Dank! – gut besuchter Äpfelwoigadde eröffnet.

Wir freuen uns erneut Eure Gastgeber zu sein, wenn's unterm Bembelbaum wieder so richtig gemütlich wird.

Ob sich die Entscheidung, unsere Speisekarte, komplett alle 2 Monate zu ändern als richtig herausgestellt hat, konnten wir bis dato noch nicht klären. Viele Gäste finden diese Idee und vor allen Dingen die Produkte super, andere vermissen Ihre Lieblingsgerichte, wie z.B. Käse-spätzle die 10 Jahre fester Bestandteil unserer Karte waren. Auf jeden Fall ist es für uns ein riesen Motivationsschub, ständig neue Gerichte zu kreieren und Ihnen präsentieren zu dürfen.

Also, am besten kommen Sie uns besuchen um sich selbst ein Urteil zu bilden.

Wir freuen uns auf Sie

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

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad & Sauna
- mit Massage & Kosmetik
- mit Aqua-Fitness-Möglichkeiten
- mit vielen modernisierten Zimmern
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett neu renovierten Badezimmern
- 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 IM NETZ:
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Auszug aus unserer Speisekarte für die Monate März & April

Pilzconsommé mit hausgemachten Salbeiflädle € 4,50

Unser SV98 Gericht:

Große Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
in Thymian-Honig und Sesam mariniert



€ 11,00



Dieses Gericht ist Melanie Kahl, der guten Seele der Geschäftsstelle, gewidmet.
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.

Linsenbraten auf roter Zwiebelsoße
mit Rosmarin-Kartoffeln umlegt € 9,50

Rinderroulade vom „Metzger Knapp aus Ramscht“
traditionell nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Semmelknödelscheiben € 13,50

Hackfleisch-Wirsing-Kartoffel-Auflauf
überbacken mit Blauschimmelkäse € 9,50

Schweinelendchen auf frischem Pilzragoût
mit leckeren Nudeln und knackigem Salat € 14,50

kleine Portion € 12,50

Kalbstafelspitz in Amaretto gegart
dazu reichen wir Butterkartoffeln € 13,50
und hausgemachtes Birnenkompott € 11,50

kleine Portion

Aegrillte Hähnchenbrust auf Kokos-Bananen-Curry
mit leckerem Zuckerschotenreistimbale € 13,50

Seezungenfilet unter der Mandelkruste auf Sherry-Reduktion,
serviert mit schwarz-weißem Reis und frischem Endiviensalat € 15,00

kleine Portion € 13,00

Mousse von weisser Schokolade
umlegt mit hausgemachten Grand Marnier Pralinen € 5,50

„Die Höhner“ haben nach Ihrem sensationellen
Auftritt in Darmstadt bei uns im Hotel übernachtet.
Vielleicht liegt einigen Gästen von dieser Nacht
immer noch das Lied „...da sinn mer dabei,
dass is prima...“ im Ohr, wenn Sie sich an ihre
Nacht „ruhe“ erinnern.

Die Jungs aus Kölle können halt feiern ...



Unser spezielles
Whisky-Gericht
für März & April

Kalbstafelspitz in Amaretto
gegart dazu reichen wir Butterkartoffeln
und hausgemachtes Birnenkompott

€ 13,50

Dazu die Empfehlung
von Küchenchef Chris Pepper:

Oban 14 Jahre
Western Highlands 43%

2 cl € 3,90

Duft: nussig, etwas cremig
nach Mandeln und Rauch

Geschmack: maltzig, nussig, etwas kräftig
sehr komplex



Wireless-Lan – Internet Zugang mit „nem abnen“
Kabel (wie wir Hessen sagen!), ist in der heutigen
Zeit ein Muss für jedes Hotel. Und wer nicht mit der
Zeit geht – geht mit der Zeit!

Also haben wir in der Firma T-Com, Premiumsponsor
unseres Herzvereins Darmstadt 98, einen zuver-
lässigen Partner gefunden mit dem wir Ihnen, liebe
Gäste, in Zukunft die Möglichkeit bieten mit Ihren
Laptop quer durch die Welt zu surfen.

Und wie gesagt alles, mit „nem abnen Kabel“ ...

In Eigener Sache: Seit geraumer Zeit gibt
es nur noch eine Telefonnummer für unser
Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers:

06151-91150

Alle anderen Nummern die noch
in diversen Telefonbüchern stehen haben
keine Gültigkeit mehr!

Die Nummer lässt sich ja mit einer
„Eselsbrücke“ gut merken:
Einen 911 Porsche fahr ich wenn ich 50 bin –
oder auch nicht!

Äppelwoigadde

Am Sonntag, 30. April 2006, traditionelle
Äppelwoigadde-Eröffnung
ab 18.00 Uhr !!!



Am Montag, 1. Mai 2006,
ist unser Äppelwoigadde
schon ab 15.00 Uhr geöffnet !!!



Täglich von 18.00 – 19.00 Uhr findet
unsere „Hessisch-Happy-Hour“ statt !!!

Jeder Bembel Äppelwoi
zum halben Preis!

Am 7. und 8. April 2006 findet das

11. Wein-Menü

in unserem Restaurant Pichlers statt.
Lassen Sie sich bei einem 6-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: 06151/9115-0

Ihre Gastgeber
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,
Petra Hofferbert