

Waldesruh Echo

Montag,
1. Mai 2006

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
D1898 MONATSZEITUNG MÜHLTALS

6. Jahrgang
Nummer 32
Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde,

endlich ist es soweit! Der Frühling ist da, Schmetterlinge im Bauch und ein Lächeln im Gesicht – Sonne macht einfach gute Laune. Also nutzen Sie die schönen Tage und genießen Sie diese in freier Natur, wie zum Beispiel in unserem legendären Äpfelwoigadde, der am 30. April 2006 seine Pforten öffnet, oder auf unserer neu gestalteten Terrasse. Die neue Bestuhlung lädt zum Verweilen ein und getreu unserem Motto: „EINFACH MAL DIE SEELE BAUMELN LASSEN“, haben Sie die Möglichkeit die ersten warmen Frühlingsabende bei uns verbringen.

Rechtzeitig, passend zum Frühling, ist unser „Eigener Sommerwein“ in Zusammenarbeit mit Hanno Rothweiler fertig geworden. Ein Wein der haargenau in diese Jahreszeit passt. Leicht, fröhlich und unkompliziert. Lassen Sie sich überraschen.

Ab dem 9. Juni wird sich bei uns vieles (aber nicht alles!) um die Fußball WM drehen. Dieses einmalige Ereignis im eigenen Land zu haben, ist schon großartig und sollte gebührend gefeiert werden. In diesem Sinne: Die Welt zu Gast bei Freunden – dafür stehen wir ein.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert
und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

Donnerstag ist generell Ruhetag!

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

Unsere Öffnungszeiten im Äpfelwoigadde (bei gutem Wetter)

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

Kein Ruhetag!

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad & Sauna
- mit Massage & Kosmetik
- mit vielen modernisierten Zimmern
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett neu renovierten Bädern
- mit WLAN Anschluss
- mit Konferenzraum
- 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 –

– auch während der Fußball WM bleiben unsere Preise die gleichen –

Der Grappa vom Grauen Burgunder aus Hanno Rothweilers Weingut in Bensheim/Auerbach ist einfach weltklasse. Selbst eingefleischte Grappa-Spezialisten aus Italien zollen diesem edeln Tropfen höchsten Respekt.

Grund genug, dass wir Ihnen die Möglichkeit geben diesen Grappa von der Bergstraße in limitierter Auflage (in 200 ml Flaschen spezial etikettiert)

für € 9,50

bei uns zu kaufen.

Greifen Sie zu, solange der Vorrat reicht!

Frühlingszeit ist Spargelzeit

Wie die ganzen Jahre zur vor, halten auch wir auch in diesem Jahr unserem Spargellieferanten, der Fam. Appel aus Arheilgen, die Treue und servieren Ihnen täglich stechfrischen Spargel in unserem Restaurant Pichlers.



Bitte beachten Sie unsere Spargelkarte!

Notieren



30. April
Äpfelwoigadde Eröffnung

16. Juli
Großes Sommerfest im
Äpfelwoigadde

18. & 19. September
Odenwälder
Steakwochenende

13. Oktober
1. Darmstädter Bier-Menü

27. & 28. Oktober
Wein-Menü

6. – 17. November
Oma's Bratenwochen

3. Dezember
Nikolaus-Familienfrühstück

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



☆☆☆
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

Auszug aus unserer Speisekarte Mai & Juni

Oma's Kartoffelcremesüppchen

– von uns mit geräucherten Forellenfiletstreifen verfeinert – € 4,50

Unser SV98 Gericht:

Hausgemachte Krautwickel auf einem Specksößchen

serviert mit Petersilienkartoffeln

€ 10,00



Dieses Gericht ist Dirk Wolf gewidmet (sein Lieblingsgericht).
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



Odenwälder Tafelspitz

auf Meerrettich- oder Frankfurter Grüner Soße serviert € 13,50

mit gebutterten Erdäpfeln und Rote-Beete-Salat kleine Portion € 11,50

Zwiebelbratwurst vom „Metzjer Knapp aus Ramscht“

auf Kochkäs' Sößchen, dazu gibt's deftige Bratkartoffeln € 10,50

und knackige Salate kleine Portion € 8,50

Odenwälder Lammkeule mit Oliven Polenta

und buntem Paprikagemüse – ein Gedicht – € 13,50

kleine Portion € 11,50

Feine Streifen von der Kalbsleber

– mit Calvados flambiert - dazu Apfel-Zwiebel-Ragoût € 14,50

und „knackiges“ Kartoffelpüree kleine Portion € 12,50

Schweinelendchen mit Tomaten-Mozarella Füllung

im Ganzen gebraten, auf Balsamicoreduktion, dazu reichen wir € 14,50

Kräuterspaghetti und Salate der Saison kleine Portion € 12,50

Fangfrisches Zanderfilet auf Bärlauchschaum

lecker Himalaya Duftreis und frischer Marktsalat gehören einfach dazu € 15,00

Odenwälder Frühlingsrolle mit knackigem Gemüse gefüllt,

dazu gibt's leckeren Sesamreis und einen Bärlauch-Dip € 8,50

kleine Portion € 6,50

Köstliche Salatplatte

mit einem kleinen Rindermedaillon und einem Riesen-Gamba serviert,

dazu hausgemachte Pfeffer-Orangenbutter € 13,00

Hausgemachtes Erdbeer-Pistazien Parfait

auf Minzsahne € 4,50

Unser spezielles
Whisky-Gericht
für Mai & Juni

Hähnchenbrustfiletstreifen
mit Shrimps auf grünem Frühlingsgemüse,
serviert mit Koriandernudeln
€ 14,00

Dazu die Empfehlung
von Küchenchef Chris Pepper:

1986 Strathmill 16 Jahre 43%
Limitierte Auflage Flasche Nr. 98 von 378
2 cl € 3,90

Duft: trocken, blumig,
braucht etwas Zeit
Geschmack: frisch, mit Kräutern,
sehr leicht mit süßem Nachton



Natur pur – pure Natur

Roland Schreiber aus Georghausen bietet Ihnen ab sofort bei uns sein Bärlauch Pesto aus 70% fein gehackten zarten, jungen Blättern vom Bärlauch an.

Nur kalt gepresstes Olivenöl, frischer Ingwer, Zitronensaft, Pfeffer und Salz finden noch Platz in diesem einmaligen, ohne Konservierungsstoffe, hergestelltem Pesto.

Ein 350 gr. Glas
gibt es bei uns für € 7,00 zu kaufen.

Wir finden es richtig, kleinen Unternehmen eine Plattform zu bieten und unterstützen daher weiterhin die Zulieferer und Hersteller aus unserer Region.

Seit dem **30. April** ist unser **Äpfelwoigadde** wieder für Sie geöffnet. Unter'm Bembelbaum schmeckt's Stöffsche aus'm Odenwald noch mal doppelt so gut. Nach wie vor gibt's die legendäre „Hessisch Happy Hour“ (alle Bembel zum halben Preis!) von 18 bis 19 Uhr, donnerstags grillen wir weiterhin, Montag ist Eintopf und freitags gibt's frische Matjes mit Kartoffelscher.

Ihr seht, alles bleibt beim alt bewährten.

Wir freuen uns wieder auf eine tolle Äpfelwoigadde-Saison, die Ihren Höhepunkt am **16. Juli** mit unserem **Sommerfest** findet.

Bis demnächst Eure Äpfelwoi-Gärtner

Täglich geöffnet von 18.00 bis 22.00 Uhr,
sonntags schon ab 17.00 Uhr



Seit kurzem trifft sich das Präsidium der Darmstadt Diamonds regelmäßig bei uns im Restaurant Pichlers, um die Bundesliga im American Football vorzubereiten.

Als sportbegeistertes Team sahen wir es als selbstverständlich an, diese Jungs zu unterstützen und bieten Ihnen, liebe Gäste, ab sofort den „Diamonds-Burger de luxe“ an.

Für jeden verkauften Burger spenden wir
98 Cent direkt an die Diamonds.

Wir versuchen dadurch einen kleinen Beitrag zu leisten, dass in Darmstadt weiterhin erstklassige Footballspiele zu sehen sind.

Davon unberührt bleibt selbstverständlich weiter unsere Unterstützung für den Verein unseres Herzens, den **SV Darmstadt 98**, zwar weiterhin drittklassig, aber dafür einzigartig!



Diesen Stromkasten als Werbefläche zu nutzen, ist uns schon lange ein Bedürfnis. Dank unseres (Haus-)Freundes Freddy Grossmann von G + G Marketing (das sind die Jungs, die unter anderem das Schlossgrabenfest in Darmstadt planen und noch vieles mehr) ist unser Wunsch in Erfüllung gegangen. Große Hotelketten pflastern Darmstadt mit Werbung zu, da dürfen wir „Kleinen“ doch nicht fehlen!?

Achtung! O'zapft 'is!!!

Am 13. Oktober findet zum ersten Mal in unserem Haus (und wahrscheinlich überhaupt das erste Mal in Darmstadt und Umgebung) ein **Darmstädter Bier-Menü** mit dem Braumeister der Brauerei unseres Vertrauens statt.

In Anlehnung an unser allseits beliebtes Wein-Menü gibt es 6 verschiedene Sorten Bier zu verkosten und wir kochen passend dazu. Wir freuen uns schon jetzt riesig auf diese Veranstaltung.

Weitere Informationen im Waldesruh Echo September.