

Waldesruh Echo

Freitag,
1. September 2006 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

6. Jahrgang
Nummer 34
Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde,

jetzt geht's mit großen Schritten dem Herbst entgegen und die schöne Zeit, in der man bis spät abends unter freiem Himmel feiern und genießen konnte geht seinem Ende entgegen.

Aber auch der Herbst hat natürlich seine schönen Seiten und kulinarisch bietet diese Jahreszeit eine ganze Menge.

Rückblickend auf den Sommer bleibt festzustellen, dass wir Ihnen liebe Gäste, danken wollen: für unvergessene Stunden im Äpfelwoigadde und auf unserer Sommerterrasse.

Selbst das Frühstück wurde so oft im Freien serviert, dass eine richtige Urlaubsatmosphäre im „Good Old“ Waldesruh aufkam. Und so soll es bei uns sein: als Gast zu Gast bei Freunden, zurücklehnen und genießen.

Wir haben einige Highlights in den verbleibenden 4 Monaten dieses Jahres für sie vorbereitet und hoffen damit Ihren Geschmack erneut getroffen zu haben (näheres in Innenteil).

Also liebe Gäste, bis bald
im Hotel Waldesruh oder in unserem 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)

Montag bis Samstag 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 Möglichkeit zum Aqua-Fitness
- mit vielen modernisierten Zimmern
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett neu renovierten Bädern
- mit Wireless Lan 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 –

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Jetzt schon an Weihnachten denken!

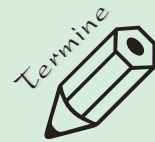
Die Winter-Menüs für Familien-,
Firmen- oder Weihnachtsfeiern jeder Art
sind geschrieben.

Kommen Sie einfach bei uns vorbei
und holen Sie sich unsere Vorschläge ab.

Oder aus dem Internet unter
www.HotelWaldesruh.de

Wir richten gerne Ihre Feier für Sie aus!

Bis Ende dieses Jahres werden 14 weitere
Zimmer von uns auf modernste Weise renoviert
sein. Nachdem wir alle Bäder und 17 Zimmer
bereits im letzten Jahr fertig gestellt haben,
folgt nun noch der ganze Rest. Helle Farben,
großzügige Betten und genügend Platz um sich
auszubreiten wird selbstverständlich sein, und
wir sind uns sicher Ihren Geschmack damit
getroffen zu haben.



18. bis 29. September
Odenwälder Steakwochen

13. Oktober
1. Darmstädter Bier-Menü

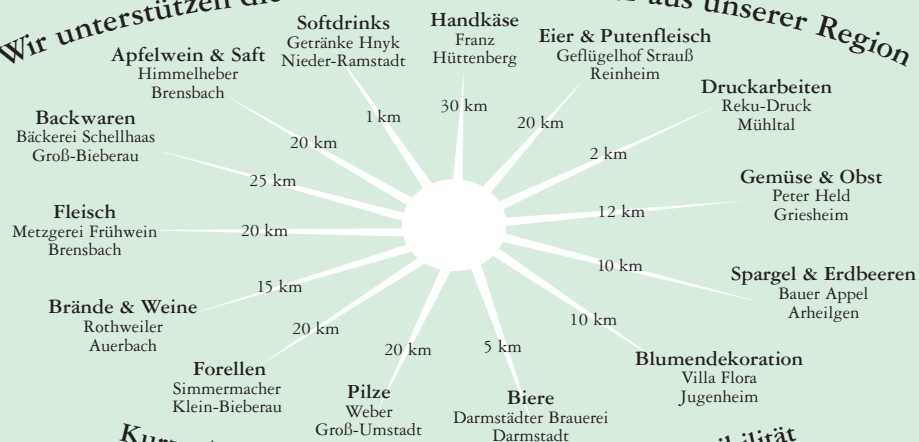
27. & 28. Oktober
Wein-Menü

6. – 17. November
Omas Bratenwochen

3. Dezember
Nikolaus-Familienfrühstück

21. Dezember bis 7. Januar
Betriebsferien

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

☆☆☆
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

Speisekarte für die Monate September & Oktober

Kresseschaumsüppchen mit Dijonsenf-Dip verfeinert € 3,50

Hähnchenbrustfilet auf toskanischem Gemüsebett
serviert mit Salbeinudeln € 13,50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Sherry-Safransößchen
reichen wir mit buntem Reis und einem „Citrus“ Salat € 19,50
kleine Portion € 17,50

Hasenrückenfilet auf hausgemachtem Birnen-Pflaumen-Chutney
dazu gibt's Haselnußspätzle und knackige Marktsalate € 15,50
kleine Portion € 13,50

Extra breite Bandnudeln
mit vegetarischer Linsen-Bolognese und gehobelten Parmesansplittern € 9,00

Fangfrische Regenbogenforelle – wie wir sie mögen –
mit Weißwein-Traubensößchen und Kartoffel-Mandelpürree € 12,50

Rinderfiletspitzen „Pichlers Art“
mit gebuttertem Kräuterris und frischen Saisonsalaten € 14,50
kleine Portion € 12,50

Unser SV98 Gericht: Ratsherren-Toast „Neues Bölle“

Kleines Rinderfilet auf Toast mit frischen Champignons
und handaufgeschlagener Berner Soße überbacken,
wir servieren dazu frische Salate vom Markt.
€ 12,98

Wir hoffen, dass sich die Verantwortlichen jetzt mal bei uns zu Rate setzen ☺
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.

Feine Tranchen vom Wildschweinbraten
auf Wirsinggemüse, dazu knusprige Speckpflaumen
und Semmelknödelscheiben € 13,50

Strammer Max (roher Bauernschinken) oder
Lascher Moritz (Kochschinken) wahlweise mit Bratkartoffeln
oder Salat – aber immer mit einer großen Gummer! € 8,50

Hausgemachte Rum-Schoko-Schnitte
und ein Bällchen leckeres Eis € 4,00



Unser spezielles
Whisky-Gericht
für September & Oktober
Fasanenkeule ohne Haut & Knochen
serviert mit Honig-Thymiankartoffeln
und dicken Bohnen
€ 14,50
Dazu die Empfehlung
von Küchenchef Chris Pepper:
Dalentins-Highlands
15 years old
2 cl € 3,90
Duft: Leicht, frisch,
eine Spur von Torf
Geschmack: Leicht süß, blumig,
honiglastig, mittlere Länge



Herzlich Willkommen Sascha!

Seit dem 1. August 2006 hat Sascha Möller aus Ober-Ramstadt (auch hier bleiben wir der Region treu ☺) bei uns eine Lehre als Koch begonnen. Ohne wenn und aber hat Sascha uns im Vorstellungsgespräch klar gemacht, dass Koch sein Traumberuf sei. Jetzt liegt es an ihm und an uns, diesen Traum nicht platzen zu lassen.



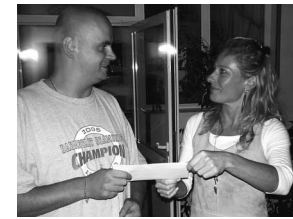
Wir wünschen Sascha auf jeden Fall viel Erfolg und noch mehr Spaß in seinem neuen Lebensabschnitt! Sollte Ihnen, liebe Gäste, nun mal etwas nicht soooo lecker schmecken, haben wir ab sofort ein Alibi ☺.

Äpfelwoigadesaison:

Normalerweise schließt der Äpfelgarten am 1.9. jeden Jahres. Sollten wir aber wieder einen **schönen Spätsommer** bekommen, werden wir uns natürlich den Wettergegebenheiten anpassen und ihn mindesten **bis zum 15.9.** geöffnet lassen.

Bei unklarer Wetterlage ist ein kurzer Anruf sinnvoll! Sollte das Wetter später dennoch aufreißen und der Garten ist geschlossen, könnt Ihr gerne auch auf unserer Restaurantterrasse Platz nehmen.

Dort servieren wir Euch auch gerne Kochkäs', Äpfel vom Fass und Co.



162 mal wurden die beiden verschiedenen Gerichte für die Darmstadt Diamonds von Ihnen bestellt, und für jedes Gericht gingen 98 Cent an die sympathische American Football Mannschaft. Somit konnten wir am 16. August dem Präsidiumsmitglied Bernd Link einen Scheck in Höhe von Betrag € 158,76 überreichen.

Auch im Namen der Darmstadt Diamonds sagen wir allen „Sponsoren“ ein herzliches Dankeschön.

Am 13. Oktober gibt's das 1. Darmstädter Bier-Menü bei uns im Restaurant Pichlers!

An Anlehnung an unser überaus erfolgreiches Wein-Menü wird an diesem Abend ein

6-Gang-Menü mit 6 verschiedenen Bieren

aus der Darmstädter Brauerei serviert. Der Braumeister persönlich wird Ihnen in lockerer Atmosphäre den guten Gerstensaft etwas näher bringen und wir setzen die kulinarischen Höhepunkte.

Bitte rechtzeitig reservieren,
da die Platzkapazität begrenzt ist.

Der Preis beträgt € 40,00 pro Person
inklusive der servierten Biere.

Odenwälder Steakwochen

Vom 18.–29. September 2006

finden die 1. Odenwälder Steakwochen bei uns statt.

Seit 9 Jahren arbeiten wir mit der Metzgerei Frühwein im Schlachthof von Bensheim zusammen, mit dem erklärten Ziel Produkten aus der Region einen neuen Stellenwert zu geben.

Oder wer glaubt allen ernstes, dass ein (meist schockgefrorenes) Filet aus Argentinien oder Brasilien besser ist als eines aus der unmittelbaren Nachbarschaft?

Auf jeden Fall gibt's bei uns 10 Tage saftige Odenwälder Steaks,
raffiniert zubereitet und lecker angerichtet.