

Am 26. & 27. April 2013 hatten wir wieder unser allseits beliebtes Frühlings-Wein Menü

An beiden Tagen konnten wir weit über 130 Gäste begrüßen die bei einem super leckerem 6-Gang-Menü, **DANKE** an dieser Stelle an unseren **Küchenchef Peter Brandes** mit seinem Team, die Seele baumeln ließen. Moderiert wurde der Abend wie immer von Frank Jebautzke und erstmalig von unserer langjährigen Mitarbeiterin Heike Fischer. Heike betreibt seit 3 Jahren mit Ihrem Freund ein schnuckliges Weinlokal in Karben/Rende und so kam die Idee auf, zusammen mal was auf die Beine zu stellen.

Danke Heike, klasse war's: Weinkompetenz und Spaß gingen einher. Das ist wiederholungsbedürftig ... Knutsch Deine alten Chefs! ☺

Das nächste Wein-Menü findet übrigens am 1. & 2. November 2013 statt, unbedingt reservieren, die Plätze sind begrenzt.

Termine: 

seit 30. April
Äppelwoigadde geöffnet

9. Mai
Vatertag

12. Mai
Muttertag

10. – 16. Juni
Hessische Woche

14. Juli
Sommerfest im Äppelwoigadde

Waldesruh Echo

Mai/
Juni 2013

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

13. Jahrgang
Nummer 74
Kost' nix

Liebe Freunde, liebe Gäste,

nach fast einem halben Jahr (Nov. – April) zaubern uns die ersten Sonnenstrahlen ein Lächeln ins Gesicht und es gibt nur eins: raus ins Freie und das Leben in vollen Zügen genießen.

Bei uns ist das seit Anfang April gar kein Problem, obwohl die Nachbarn uns belächelt haben, als wir Karfreitag bei Schneefall unsere Terrasse aufgebaut haben... war ein lustiges Bild, aber 8 Tage später war es dann soweit und die ersten Gäste wurden draußen bedient. Ebenso ist der Äppelwoigadde wieder seit dem 30. April geöffnet und die Äppelwoigärtner freuen sich auf Ihren Besuch. Ein paar neue Schmankerl sind auf der Gartenspeisekarte zu finden und wir hoffen sehr bei der Auswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Apropos Geschmack: unsere Gäste können sich über neue, zu unseren Marktschirmen passende, Tischdecken und Sitzkissen freuen und die Pergola erscheint auch in neuem Glanz.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, dafür heißt es aber unbedingt vorher reservieren, um die ersten tollen Frühlingsabende auf unserer Terrasse zu genießen.

Es lebe das Leben, und wer nicht genießt ist ungenießbar. – In diesem Sinne.

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke
und das komplette Team vom Hotel Waldesruh

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

Äppelwoigadde (bei gutem Wetter)

täglich von 18.00–22.00 Uhr · sonn- und feiertags ab 17.00 Uhr

Das Hotel ist durchgehend geöffnet. Unsere Rezeption von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt!

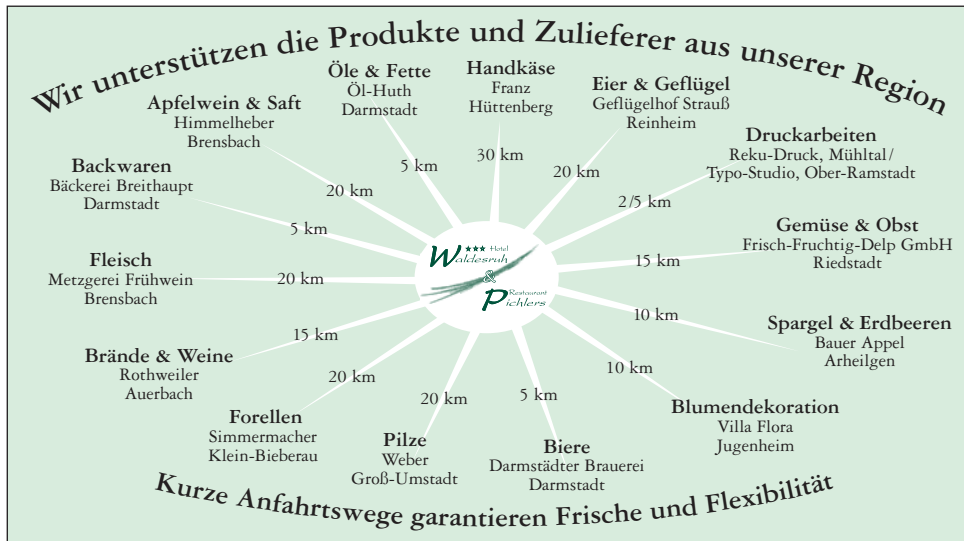
Wie viel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2013?

- in absolut ruhiger Lage
- mit modernisierten Zimmern
- mit einem tollen Restaurant
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit einem einzigartigen Äppelwoigadde
- mit Wireless-Lan-Anschluß in allen Zimmern
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit freiem Internetzugang in der Hotellobby
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit Konferenzraum
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3* „Superior“ Hotel haben muss!

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 58,- und das Doppelzimmer € 86,- / das Dreibettzimmer € 104,- / ein Vierbettzimmer € 122,-

Für unser großes „Guten Morgen“ Frühstücksbüffet berechnen wir € 5,00 pro Person – nur in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir nicht –



☆☆☆
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

Monatskarte für Mai & Juni

Sauerampfersuppe mit frittiertem Rote-Beete-Chip € 5,00

Kalbsroulade gefüllt mit einer Bärlauch-Tomatenfarce serviert auf einer köstlichen Parmesansoße, dazu reichen wir schwarz-weißen Reis und einen frischen Marktsalat € 16,00

Rigatoni verfeinern wir mit gebratenem grünen Sesam-Spargel, frischen Cocktail-Tomaten und Fetakäse € 13,50
kleine Portion € 11,50

Unser Odenwälder Kochkäs' Schnitzel – legendär – mit knusprigen Bratkartoffeln und einem gemischten Salat € 15,00

Hessischer Apfelweinbraten vom Brensbacher Wutzje, dazu leckeres Kümmel-Rahmkraut und hausgemachte Serviettenknödel € 14,50
kleine Portion € 12,50

Fangfrisches Schollenfilet auf Vodka-Dillrahmsößchen, wir reichen Ihnen dazu Butterkartoffeln und knackig frischen Salat € 16,50
kleine Portion € 14,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht



Frischer Stangenspargel aus der Region,
mit neuen Kartoffeln und einem
kleinen Sahnestück vom Rind – dem Filet – (140g),
dazu handaufgeschlagene Sauce „van der Vaart ...“
€ 21,98



Dieses Gericht ist der hoffentlich neu gestalteten Mannschaft unseres Herzenvereins gewidmet!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.

Hähnchenbrustfilet unter der Erdnusskruste auf einem Pina-Coladasößchen, dazu gibt's Kartoffelstampf und Zuckerschotengemüse € 15,00

Lammrücken mit Würz-Kräuter-Auberginen, mediterranen Kartoffelecken und roter hausgemachter Zwiebelmarmelade € 18,50

Pistazieneis mit in Grand Marnier marinierten Minz-Erdbeeren im Miniglas serviert € 2,80

Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni

Unsere „Barcracks“ Laura & Sonja haben wieder einen leckeren Aperitif für Sie, liebe Gäste, kreiert

Pichlers „Wilde Beere“



Eine Essenz aus wilden Beeren und eisgekühlter Minze wird mit unserem Haus Prosecco - brut - aufgegossen
Ein Gruß ans Leben
0,1 l € 4,50

Am 9. Mai ist wieder Vatertag

und wie jedes Jahr werden wir an diesem Tag unseren Äpfelwoigadde schon bereits ab 15.00 Uhr öffnen. Sonst sind die Öffnungszeiten wie immer (siehe Vorderseite).

Die **legendäre Hessisch Happy Hour** ist täglich von 18.00 bis 19.00 Uhr bei der alle Bembel nur die Hälfte kosten.

One Bembel a day – keeps the Dorscht away ☺



... das 1. Mal ...

Wir haben uns ja schon immer der Region verschrieben und beziehen unsere Produkte vorwiegend auch daher und werden deswegen

zum 1. Mal mit einer Hessischen Woche vom 10.–16. Juni

in unserem Restaurant Pichlers aufwarten. Lassen sie sich überraschen was unsere kreative Küchenmannschaft sich so alles einfallen lässt um Ihnen unser schönes Hessenland näher zu bringen.

Unser neuer Eigener

ist da und schlägt wie eine „Bombe“ ein. Lesen Sie mal was unser(Haus)Freund & Winzer Hanno Rothweiler über diesen Wein sagt:



Pichlers Eigener Sommerwein

Wir können's halt einfach nicht lassen!
Das gästebegeisterte, koch-kreative Waldesruh-Team und der steillagenerprobte, winzmeisternde Rothweiler zogen sich zur vinologischen Frühjahrsklausur zurück. Freudvoll-unverblümt wurde probiert, schnabuliert, geschnuppert und gesüffelt. Galt es doch zwei vinophile Klassiker aus den Weingärten des **Auerbacher Fürstenlagers** zu vermählen!
Der weich-mollige **Grauburgunder-Pinot** und der frisch-freche Grüne Silvaner traten vor den Pichlerschen Traualtar:
Ein herrlicher 2012er spargelgrünsoßensenfisch-frischkräuter-begleitender Weinzaubertrunk mit zarten Pfirsich-Maracuja- und Lemonenaromen verwöhnt den (F)Weinschmeckergaumen.
Wir wünschen unseren Gästen mit dieser verführerischen-sommerlichen Weinkreation viel Spaß und Freude!

Es grüßt die waldesrubliche Genussmachercrew ☺

Am 12. Mai ist Muttertag –

klar, dass an diesem Tag alle Restaurants voll sind und auch wir haben nur noch ganz wenige Tische frei, das bedeutet: schnellstens reservieren wenn Sie mit Ihrer Mama (zu Recht!!) einen tollen Mittag verbringen möchten.

Seit den 17. April können unsere Gäste im World Wide Web kostenlos surfen, denn die Wünsche unserer Gäste sind unser Anstoß Sachen zu ändern und zu verbessern.

Deswegen sehen wir Kritik immer positiv, denn nur wer sich ändert bleibt sich treu!