

Seit Jahren ist unser **Sommerfest** immer am Wochenende nach dem Heinerfest, somit wäre es dieses Jahr am 13. Juli – da Deutschland an diesem Tag aber Weltmeister gegen Brasilien wird, haben wir das Fest um eine Woche verschoben ... ☺



Also feiern wir am **20. Juli** bei strahlendem Sonnenschein unser nunmehr 17. Sommerfest mit Live Musik, leckerem vom Grill, Kinderbetreuung und gutem „Stöffsche“ aus'm Bembel.

Ab 14.00 Uhr geht's los – wir freuen uns auf Euch !!!

Vom **10. – 17. Juni** bieten wir in unserem Restaurant Pichlers wieder **leckere hessische Spezialitäten** an. Während der hessischen Woche dürfen Klassiker wie Rippchen mit Kraut oder Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße natürlich nicht fehlen. Aber auch ein Handkäs'-Carpaccio wird zu finden sein und ein Äpfelwoi-Eis von unserem Freund Fabio von der Eisdiele „Natale“ aus Seeheim bieten wir Ihnen auch an. *Lassen Sie sich überraschen ...*

Termine: 

Ab sofort Spargelzeit

30. April
Äpfelwoigadde-Eröffnung!

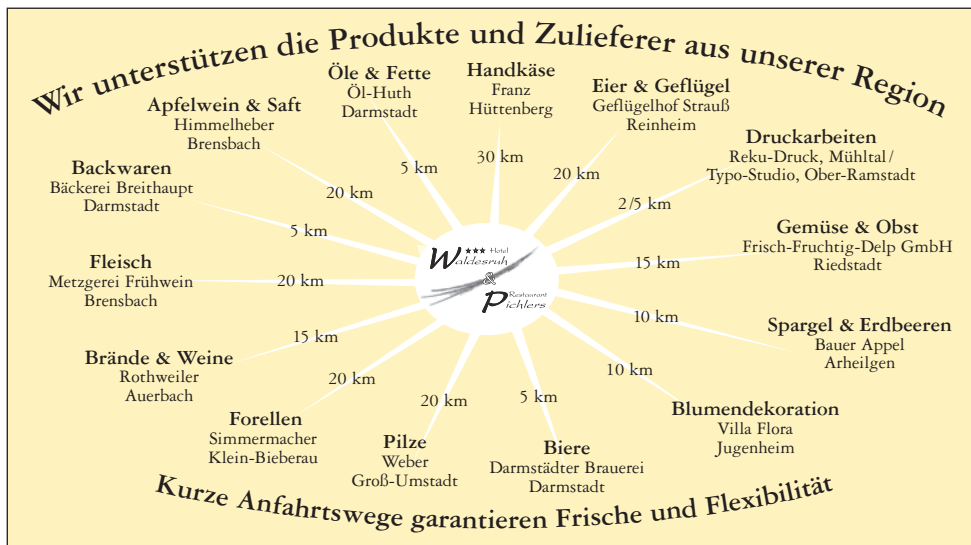
9. & 10. Mai
Wein-Menü (bereits ausgebucht)

11. Mai
Muttertag

29. Mai
Himmelfahrt = Vatertag
im Äpfelwoigadde wird gegrillt
ab 15.00 Uhr geöffnet !!!

10. – 17. Juni
Hessische Woche

20. Juli – Achtung neuer Termin !!!
Sommerfest im Äpfelwoigadde



☆☆☆ **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

Mai/
Juni 2014

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

14. Jahrgang
Nummer 80

Liebe Freunde, liebe Gäste,

nur wer sich ändert bleibt sich treu und deshalb wurde es nach 14 Jahren Zeit unserem altgedienten Waldesruh Echo ein neues Erscheinungsbild zu geben.

In Anlehnung an unsere Homepage www.hotelwaldesruh.de haben wir die Farbe und das Logo geändert. Was das Darmstädter Echo uns vor Jahren vorgemacht hat, können wir schon lange ... ☺ Wir hoffen es gefällt Ihnen und Sie haben nach wie vor Spaß am schmökern in unserer kleinen Hotelpostille.

Der Frühling hat schon Fahrt aufgenommen und unsere Sonnenterrasse ist schon lange bestuhlt und gut besucht.

Ab dem 30. April hat auch unser „Äpfelwoigadde“ wieder seine Türen geöffnet und die Gärtner freuen sich auf Ihren Besuch, ganz gemütlich unterm „Bembelbaum“ uff'n Schoppe ...

Wie bereits im letzten Echo angekündigt, haben wir über Ostern unseren Eingangsbereich erneuert oder besser gesagt verschönert. Altes Holz weg, alles neu verputzt, neue Strahler an die neue Decke, und wir haben für unsere rauchenden Gäste eine kleine „Raucherlounge“ gebaut. Somit ist der Eingangsbereich jetzt viel großzügiger und vor allen Dingen moderner.

Sie merken, es tut sich immer was in der guten alten Waldesruh. Schauen Sie doch mal vorbei, wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke
und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh/Restaurant Pichlers

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2014?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit modernen Zimmern
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit kostenlosem WLAN in allen Zimmern
- mit freiem Internetzugang in der Hotelloobby
- mit Konferenzraum und Tagungstechnik
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein **3*, Superior** Hotel haben muss!

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 60,- und das Doppelzimmer € 90,- / das Dreibettzimmer € 110,- / ein Vierbettzimmer € 130,-

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

Extra Karte für Mai & Juni

Kartoffel-Pfirsichsüppchen

serviert mit hausgemachtem geröstetem Rosmarinbrot € 5,00

Wir füllen einen **Schweinebraten** mit getrocknetem Obst, servieren ihn auf kräftiger Burgundersoße mit leckerem Wirsingrahm und hausgemachten Brezelknödeln € 15,50
kleine Portion € 13,50

Odenwälder Kalbskotelett

in Salbeibutter ausgebraten, bei uns gibt's dazu pikantes Karottengemüse und hausgemachte Kartoffelplätzchen € 19,50

Kutterfrische Maischolle „Finkenwerder Art“

mit Speck, Zwiebeln und einem Klecks Frankfurter Grüner Soße, dazu gibt's Pellkartoffeln und einen knackig frischen Salat € 17,50

Rigatoni „Maria“ mit Cocktailtomaten, Junglauch, Paprika, grünem & weißem Spargel werden mit unserem „Eigenen“ abgelöscht und mit Parmesansplintern und geröstetem Sesam serviert € 12,00
kleine Portion € 10,00

Unser SV Darmstadt '98 Gericht „Uffstieschs“ (?) Teller

2 Lendchen vom Rind & Schwein auf 2erlei Soßen, mit 2erlei Spargel und 2 leckeren hausgemachten Röstis € 21,98

... in welcher Liga spielen wir eigentlich? – egal! – DANKE für diese super Saison!!!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend 98 Cent.

Pichlers legendäres Kochkäs' Schnitzel

mit hausgemachten Pommies, einem Gläschen „Mussig“ und natürlich einem frischen Salat € 16,00

Große gemischte Salatplatte

mit gebratener Putenleber und in Portwein eingelegten Feigen, getoppt mit gebratenem Bacon, dazu ofenfrisches Baguette € 14,50

Gebratene Barbarieentenbrust auf Kaluha-Colareduktion

dazu gibt's bei uns Orangennudeln mit frischen Champignons und einen leckeren Salat € 21,00

Mascarpone-Pfeffereis mit Rhabarberkompott

- im Miniglas serviert - € 2,80



Unser neuer Eigener – Weiß – ist da !!!

Lesen Sie mal wie unser Winzerfreund Hanno Rothweiler diesen Wein, übrigens in einem neuen Flaschendesign abgefüllt, beschreibt:

Mit ganz viel vinologischer Experimentierfreude hat das Leckereien-Ensemble PICHLER/ROTHWEILER IHN für EUCH kreiert.

Dieses zart-schmelzige Frühlings-Potpourri des Weinvergnügens. Wir ließen den filigran-fruchtigen Silvaner und den vollmundig-vornehmen Weissburgunder Spalier stehen und trauten unseren Sinnen nicht: Im Gleichschritt eng umschlungen tanzten und frohlockten sie nach Peters Kräuterspargelgrünsoßenleckerst-leichten PICHLERS-SOMMER-KÖSTLICHKEITEN.

Wir sind ein bisschen stolz auf unseren frisch-fruchtig-leichten Lenz'schen Weingenuß und freuen uns, wenn's Euch, unseren lieben Waldesruh Gästen, auch so geht!

Zum Wohl – ein Gläschen auf die Freude!

Uns ist es ein Bedürfnis Ihnen, liebe Leser, im Laufe dieses Jahres in jedem Waldesruh Echo eine andere Abteilung unseres Hauses vorzustellen, damit Sie wissen, wer so alles hinter den Kulissen bei uns arbeitet.

Diesmal ist die Spülküche dran:

Man kann sich gar nicht vorstellen, wie viel dreckiges Geschirr in einem Restaurant unserer Größe und mit dieser Auslastung anfällt.

Schon morgens beim Frühstück: Tassen, Untertassen, Teller, Messer, Gabel, kleine Löffel, Müslischalen, große Löffel, Saftgläser etc. dann wird ab 9.00 Uhr gekocht: Töpfe, Schaumkellen, Messer, Schneidebretter fallen an, um nur einige Sachen zu nennen, bevor es dann mit dem eigentlichen Service beginnt. Jeder Teller, also auch für Salate, Suppen, Desserts etc. muss gespült und poliert werden, Töpfe und Pfannen sowieso, bevor spät am Abend die komplette Küche geputzt werden muss.

Ein Knochenjob und nichts für „Weicheier“.

Aber Gott sei Dank haben wir tolle Jungs und Mädels am Start die dafür sorgen, dass in „Villabacho“ schon wieder gefeiert wird.

Danke an Nils, Dennis, Achim, Daniel, Nick, Ines und Maria – ohne Euch ging gar nichts !!!

Der Äpfelwoigadde

ist wieder täglich ab 18.00 Uhr für Sie geöffnet, sonntags schon ab 17.00 Uhr!

Ob Kochkäs', Handkäs', Fleischwurst oder Leberkäs', alles wird frisch zubereitet und der Äpfelherber kommt nach wie vor aus dem Hause Himmelheber (Nomen est Omen) aus Brensbach und aus dem Fass.

Täglich von 18.00 bis 19.00 Uhr gibt's wieder die beliebte **Hessisch Happy Hour** – während dieser Zeit kosten alle Bembel nur die Hälfte.

Gibt es einen Grund, der gegen ein gutes Gläschen Äpfelwoi unter dem Bembelbaum spricht?

Und nochmal zur Information dieses Jahr findet das Sommerfest erst am 20. Juli statt.

Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni

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

„Pink Lady“

Pampelmuse küsst prickelnden Prosecco

Ein feinschmeckerlicher bitter-süßer Likör von Pink Grapefruit aus dem Hause Giffard wird mit unserem erfrischenden Prosecco aufgegossen garniert mit einer Scheibe Pampelmuse, frischer Minze und Grapefruitperlen.



Der Sommer kommt ... wunderbar !!!

0,1l € 4,50

Selbstverständlich gibt es bei uns schon seit geraumer Zeit **frischen Spargel**.

Seit Jahren beliefert uns der Bauer Appel aus Arheilgen mit dem königlichen Gemüse und nur die 1. Wahl kommt bei uns in den Kochtopf und somit auch bei Ihnen auf den Teller. Dass unsere Hollandaise nicht aus der Tüte kommt, sondern mit der Hand frisch aufgeschlagen wird ist für uns Ehrensache und für Sie ein Hochgenuss.

