

Nachruf

Plötzlich und völlig unerwartet verstarb unsere sehr geschätzte Mitarbeiterin

Maria Grazia Soffiato

am 10. 5. 2014.

Sie hinterlässt eine kaum zu schließende Lücke in unserer Küchenmannschaft, zaubert uns jedoch auch immer wieder ein Lächeln auf die Lippen, wenn wir an ihre aufrichtige, italienische Art mit Menschen umzugehen denken.

*Maria,
wir vermissen Dich!*

Ciao Bella!

Termine:



20. Juli

Sommerfest
rund um die Waldesruh

21. – 27. Juli

Frisch-Fisch-Woche
im Restaurant Pichlers

1. – 4. August

Erstes 2. Liga
Fußball Wochenende mit einer
Überraschungsmannschaft ☺

9. September

Einschulung
von unseren kleinen Gästen

Waldesruh Echo

Juli/
August 2014

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

14. Jahrgang
Nummer 81

Liebe Freunde, liebe Gäste,

noch mitten im WM-Fieber entstehen diese Zeilen. Bisher haben sich unsere Jungs ganz gut geschlagen, obwohl wir auch gerne Dominik Stroh-Engel oder auch „Toni“ Sailer in Brasilien am Start gesehen hätten – aber auch noch den Job als Bundestrainer zu versehen, da fehlt uns definitiv die Zeit ... ☺ Große Ereignisse werfen ihre Schatten unter die Augen, denn unser großes Sommerfest rund um die Waldesruh findet am 20. 7. ab 14 Uhr wieder statt – Näheres dazu im Innenteil unserer kleinen Hotelpostille.

Was gibt's sonst noch Neues aus dem Bessunger Forst 28? Unser Eingangsbereich ist nun endgültig fertig gestellt, und so wie er jetzt aussieht, hat er unsere Vorstellungen sogar ein wenig übertroffen – der große Logoteppich hat's nochmal getoppt!

Die neuen Parkplätze lassen auf sich warten, denn es ist gar nicht mal sooo einfach auf seinem eigenen Grundstück bauen zu dürfen was man will. Ja, wir machen es uns in Deutschland mit unseren ganzen Gesetzen und Vorschriften schon gerne selber schwer, sonst wäre ja am Berliner Flughafen auch schon reger Flugverkehr ☺ – Sei's drum, wir arbeiten dran ... Nun wünschen wir viel Spaß beim Schmökern und freuen uns, Sie hoffentlich bald wieder willkommen zu heißen.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke

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

Äppelwoigadde

Bei gutem Wetter täglich ab 18.00 Uhr geöffnet – Sonntag 17.00 – 22.00 Uhr

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

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

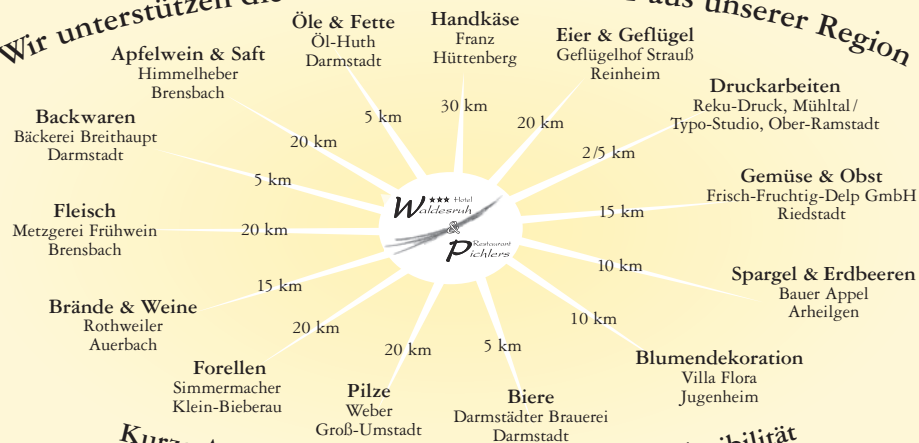
- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äppelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit modernen Zimmern
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit kostenlosem WLAN in allen Zimmern
- mit freiem Internetzugang in der Hotellobby
- 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 –

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. 0 61 51 / 91 15 - 0 · Fax 0 61 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

Extra Karte für Juli & August

- Sauerkraut-Ananassüppchen mit frittiertem Ruccola € 5,00
- Kurz gebratenes Thunfischsteak (Sushi-Qualität) mit einer hausgemachten Limetten-Kräuterbutter dazu sautierte Champignons und schwarze Nudeln € 21,50
- Frische Pfifferlinge mit Cocktailtomaten in Kräuterrahm serviert mit hausgemachten Spinatknödeln, dazu gibt's einen frischen Marktsalat € 15,00
- Bester Lammrücken auf pikanter Schafskäsesoße serviert mit Zucchini-Minzgemüse und leckeren Olivenkartoffeln € 21,00
- In Weißwein gedünstete Seezungenröllchen mit Blattspinat und gerösteten Pinienkernen werden bei uns mit einem Hummercremesößchen und Linsenreis serviert kleine Portion € 18,50 € 16,50
- Hausgemachte Mangold-Frischkäsegnocchi in einer Safran-Walnussoße und frischem Salat vom Markt € 16,50 € 14,50
kleine Portion

Unser SV Darmstadt '98 Gericht 19. Mai 2014



Darmstädter Kalbsgulasch

123 Minuten ☺ zur Perfektion geschmort,
mit blauen und weißen Trauben veredelt,

dazu handgeschabte Spätzle und einen frischen Salat von der „Bielefelder Alm“

€ 18,98

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend 98 Cent.



- Große Salatplatte mit unserem leckeren Hausdressing, getoppt mit Melonenstücken und Kartoffelstroh, dazu gibt's eine Fasanenbrust auf einer Reduktion aus Gin & Tonic und natürlich ofenfrisches Baguette € 16,50

- Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken, Salbei und Frischkäse auf Marsala-Zitronensoße. Freuen Sie sich dazu auf Tomatennudeln und einen knackigen Salat € 17,50

- Sesameis aus dem Hause Natale in Seeheim ... gaaaaanz lecker mit unserem hausgemachten Brombeer-Kompott – im Mini-Glas serviert – € 2,80

Unser Aperitif für die Monate Juli & August

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

„Harry“

– Kokos trifft auf Passionsfrucht –

Während die Welt (und zugegeben wir natürlich auch noch sehr gerne) „Hugo“ trinkt, genießen wir in Trautheim schon seinen karibischen, kleinen Bruder „Harry“.

Wir kombinieren tropische Kokosnuss mit fruchtig-exotischer Passionsfrucht, schenken das Ganze mit unserem leckeren Haus-Prosecco auf und servieren diesen Gruß aus der Karibik mit frischer Orange.



Ein sommerlicher Hochgenuss für davor, dazwischen oder danach!
0,1l € 4,50

Unser großes Sommerfest steht vor der Tür.

Wie all die Jahre zuvor wird es wieder Live-Musik geben. Diesmal spielt Frank Bülow, nicht nur ein toller Musiker, sondern auch ein klasse Typ, und wird ab ca. 16 Uhr wieder für lockeres Sommerfeeling sorgen. Ein Zauberer für kleine und große Kinder wird die Herzen höher schlagen lassen.

Elke und Susanne werden sich wieder rührend um unsere kleinsten Gäste kümmern, sie schminken und beim Hüpfen auf der riesen Burg ein Auge auf sie haben.

Unsere Freunde vom Tierheim in Darmstadt sind wieder präsent und freuen sich über Spenden für die gute Sache.

Peter wird mit seiner Mannschaft grillen was das Zeug hält, und „Mr. Äppelwoigadde“ persönlich – unser (Haus)Freund Lu – wird für Getränke und gute Laune sorgen.

Was soll noch schief gehen? Kaffee und Kuchen gibt's auf der Terrasse – fehlt nur noch die Sonne und unser alljährliches Abendgewitter ☺...

Auf geht's am 20. Juli ab 14 Uhr!

Wir freuen uns auf Euch
Steffi, Frank und Eure Äppelwoigärtner

Frisch Fisch Woche 21.-27.7. in unserem Restaurant Pichlers.

Nicht dass unser Fisch sonst nicht frisch wäre, aber für diese Woche wird sich unser Frischfischlieferant, die Firma Delta, besonders ins Zeug legen. Neben den Klassikern, wie Zander oder Wolfsbarsch, werden wir auch kutterfrische Exoten im Angebot haben. Eine Woche Sylt – ganz in Ihrer Nähe, nämlich in Trautheim im Restaurant Pichlers.



Fischers Fritz freut sich auf Sie und fischt frische Fische.

Uns ist es ein Bedürfnis, liebe Leser, im Laufe des 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 Haustechnik dran:

Theo Fendt ist die „One Man Show“ der Haustechnik. Wie die Jungfrau zum Kind kamen wir zu einander. Ein erfahrener und gelernter Schlosser kümmert sich seit nunmehr zwei Monaten liebevoll um alle Kleinigkeiten hier im Hotel. Egal ob es das Blumengießen ist, den Parkplatz von Unkraut zu befreien, hier eine Toilettenspülung zu reparieren, dort ein neues Bild an der Wand zu befestigen – überall hat er handwerkliches Geschick. Ob Verputzen, Tapezieren, Schreinern, Malern oder Rasen mähen – keine Arbeit ist für ihn zu viel oder nicht machbar! Hier klemmt was, da läuft Wasser aus, dort muss was geklebt werden – Theo meistert alles mit Bravour. Der Frühaufsteher ist 'ne echte Bereicherung in unserem Team.

Herzlich willkommen, so schnell lassen wir Dich nicht mehr gehen.

Großer Tag für kleine Gäste

Nicht vergessen: Am 9.9. werden unsere zukünftigen Rentenzahler eingeschult. Da wir jetzt schon etliche Vorreservierungen haben, raten wir allen, die diesen großen Tag feiern wollen, schnellstens bei uns zu reservieren. Die Gäste, die eine Schultüte mitbringen, sind von uns zum Mittagessen eingeladen. (Nein, es zählen keine alten, aufbewahrten Zuckertüten von 1963 ☺)

