

In eigener Sache:

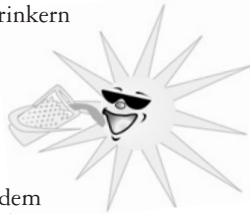
Wir suchen ab sofort einen erfahrenen **Koch** in Festanstellung sowie fleißige **Zimmermädchen***, **Spüler*** und **Bedienungen*** auf 450,- € Basis.



* Erfahrung in den jeweiligen Bereichen wäre von großem Vorteil!

Die **Äppelwoigärtner** bedanken sich bei allen Gästen und Schoppetrinkern für die abgelaufene „Gadde“-Saison.

Schee war's mit Euch unterm Bembelbaum und das Highlight war mit Sicherheit unser Sommerfest zu dem mehr als 300 Leute gekommen sind.



Nochmals Danke an alle – wir sind wieder für Euch da ab dem 30. April 2015.

Vormerken



8. – 18. September

Omas Bratenwoche

Leckere Bratengerichte von unserer Küchenmannschaft neu interpretiert

9. September

Einschulung

unserer kleinen Gäste

6. – 12. Oktober

Steakwoche

Nur bestes Fleisch von unserem Metzger Frühwein aus Brensbach kommt auf den Teller

24. & 25. Oktober

Wein-Menü

Leider bereits ausgebucht

Waldesruh Echo

September/
Oktober 2014

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

14. Jahrgang
Nummer 82

Liebe Freunde, liebe Gäste,

... und schon „herbstelt“ es wieder in der Waldesruh. Frische Waldpilze, Wild und Omas Bratenwoche stehen auf der Speisekarte, die Kerzen brennen jetzt schon wieder ab 18.00 Uhr auf den Tischen und unsere Gäste wärmen sich gerne an einem Gläschen Rotwein.

Unseren Apfelweingarten haben wir diesmal schon offiziell am 24. August (das war der Tag an dem unsere 98er 2:0 gegen Aalen gewonnen haben ☺) geschlossen, weil es einfach zu kalt war. Unsere Terrasse bleibt natürlich weiterhin bestuhlt, denn wir sind uns sicher, dass wir noch den einen oder anderen tollen Altweiber-Sommertag haben werden. Wir freuen uns, Sie jederzeit bei uns willkommen zu heißen – ob drinnen oder draußen.

Es wäre nicht schlecht, schon heute an Ihre anstehende Weihnachtsfeier zu denken und rechtzeitig hierfür zu reservieren, denn wie Sie ja bestimmt wissen, kommt Weihnachten immer so plötzlich ...

Wir haben unser Restaurant bis einschließlich 21. Dezember geöffnet und sind zu allen „Schandtaten“ bereit.

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 unser Ruhetag!

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

Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Unsere Rezeption ist von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt.

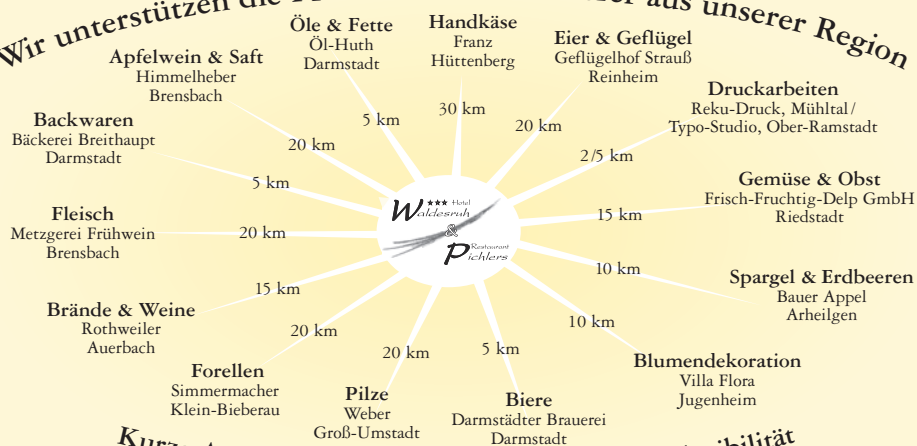
Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2014?

- 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 allen Qualitätsanforderungen die ein **3* „Superior“** Hotel haben muss!
- 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

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

Monatskarte September & Oktober

Frisches Pfifferlingrahmsüppchen

getoppt mit knusprigem Kartoffelstroh

€ 6,00

Leckere Lammkeule in kräftiger Chiantisoße geschmort

mit vielen mediterranen Kräutern – freuen sie sich dazu auf

€ 17,50

ein Bohnen-Tomatengemüse und bestes Kartoffelgratin kleine Portion € 15,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Pichlers kleiner Hackbraten

auf einer legendären Kochkäs'-Soße, dazu gebratene Apfelstückchen, knusprige Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

€ 13,98

Einfach, genial und ehrlich, so wie unsere Mannschaft!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.



Fangfrisches Kaiserbarschfilet unter der Linsen-Minzkruste,

eine leichte Weißwein-Limettensoße, hausgemachte Kürbiskerngnocchi und ein leckerer Marktsalat runden dieses Gericht ab

€ 19,50

Große Salatplatte in unserem Hausdressing dazu gibt's

Steinbeißerbäckchen, die wir kurz in der „weltberühmten“

Zitronen-Kräuterbutter von unserem Chef gebraten haben

... einfach nur genießen ... mit ofenfrischem Baguette

€ 16,50

Odenwälder Kalbsrückensteak auf einer Erdnuss-Chilisoße

servieren wir mit Basmatireis und frischem asiatischen Wok-Gemüse

€ 21,00

Gebratene Hähnchenbrusttranchen

auf einer raffinierten Lauchcremesosse, verfeinert mit Chorizowurst –

superlecker mit roten Tomatennudeln und frischem Marktsalat

€ 17,00

Aegrillte Lendenmedaillons vom Iberico-Schwein

auf Rotwein-Schalotten, dazu ein hausgemachtes Parmesanrisotto

€ 22,50

und einen bunten Salat vom Markt kleine Portion € 20,50

Einen knackfrischen Kohlrabi füllen wir mit Wildreis, Zucchini,

Paprika und Schafskäse und setzen ihn auf eine kräftige Kürbiscrème

€ 10,00

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait

mit Schattenmorellen und Schokoladensplittern

- im Miniglas serviert -

€ 2,80

Uns ist es ein Bedürfnis Ihnen, liebe Leser, im Laufe diesen 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 Küche dran:

Das Hotel Waldesruh steht und fällt natürlich mit seinem Restaurant Pichlers. Als wir die Gastronomie von Steffis Eltern vor nunmehr 18 Jahren übernommen hatten wollten wir natürlich alles auf einmal ändern, merkten aber ganz schnell, dass das nur „step-by-step“ geht.

Die größte Veränderung fand jedoch in der Küche statt. „Sich immer wieder neu erfinden“ heißt unser Motto. Dazu braucht man natürlich Leute, die da mitziehen und den ganzen Küchenstress auf sich nehmen. Vergessen Sie die Kochprofis auf SAT 1 oder die ganzen Fernsehköche, die „schon mal was vorbereitet“ haben. – **Küche ist Stress pur!**

Im Sommer bei 30°C Außentemperatur am Herd zu stehen, ist kein Zuckerschlecken und permanent auf hohem Niveau kochen auch nicht. Aber wir haben im Augenblick eine tolle Crew an Bord, die sich jeden Tag der Herausforderung stellt, rund 100 Leute kulinarisch zu befriedigen.

Dorle und **Daniel** meistern den Salatposten und sind für's Frühstück verantwortlich. Ferner kümmern sie sich um die Desserts. Neuzugang **Ivan** und unser „jüngster“ **Kim**, rackern am Beilagenposten und der neue Sous-Chef **Steffen** entlastet den „großen Häuptling“ **Peter** beim täglichen Geschäft am Fleischposten und der gesamten Organisation der Küche.

Wir sind stolz auf die Truppe, denn das Feedback unserer Gäste ist enorm positiv. Kleine Ausrutscher passieren immer wieder mal, aber das macht die Küchenmannschaft nur menschlicher.

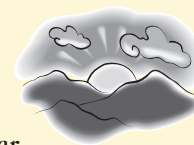
**Weiter so – jeden Tag
wieder neu erfinden ... Danke für
Euren Einsatz!**

Unser Aperitif für die Monate September & Oktober

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

Madame „P“

Pêche Mignon,
ein französischer
Pfirsichlikör,
verfeinern wir
mit Limettensaft,
Passionsfruchtnektar
und fruchtigen Eiszwürfeln.



Ein spätsommerlicher Ausklang ...

0,1 l € 4,50

Unsere Hausgäste freuen sich jetzt schon, in der kalten Jahreszeit, auf unsere **Sauna**. Auf Wunsch heizen wir diese für Sie jederzeit auf und Sie dürfen bei leckeren Düften wie z.B. Aprikosen-eis, Minz-Orange oder Grapefruit-Johannisbeere den Tag Revue passieren lassen und einfach ausspannen.

Wer sich jedoch nochmals auspowern möchte (unter unseren Gästen gibt's ja auch Beamte ☺), der kann das gerne am **Rudergerät**, auf dem **Stepper** oder auf unserem professionellen **Spinningrad** tun!

Frische Luft gibt's auf der großen Freiterrasse!

*Saunafreak und Sportlerherz –
was willst Du mehr?*

**Der Klassiker unter
den Aktionswochen ist
Omas Bratenwoche –
diesmal vom 8. – 18. September.**



Leckere traditionelle „Sonntagsbraten“ werden bei uns etwas anders interpretiert und mit einiger Raffinesse auf den Teller gezaubert. Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen, wenn unsere Küchenmannschaft 4 verschiedene Braten für Sie bereit hält.

Reservierungen werden dankend
unter 06151-91150 entgegen genommen.