

Wie bereits erwähnt, werden wir unsere komplette Karte alle 3 Monate ändern. Somit wird unser Waldesruh-Echo auch nur noch 4x im Jahr erscheinen. Die nächste Ausgabe kommt aber im gewohnten Rhythmus, also im Juli, dann aber erst wieder im Oktober. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Die Äpfelwoigärtner-Crew sucht noch Unterstützung!

Für 1-2 Abende die Woche suchen wir jemanden der selbstständig, ehrlich und eigenverantwortlich das Gartengeschäft meistert.



Dabei kommt es in erster Linie auf Freundlichkeit und Einsatzbereitschaft an - alles andere kommt von selbst.

Ebenso suchen wir fleißige Zimmermädchen auf 450,00 € Basis.

Ein Anruf genügt, wir freuen uns!
Telefon 06151-91150

Vormerken

1. Mai – 15. Juni

Spargelzeit

10. Mai

Muttertag

14. Mai

Himmelfahrt = Vatertag

Äpfelwoigadde öffnet um 15.00 Uhr

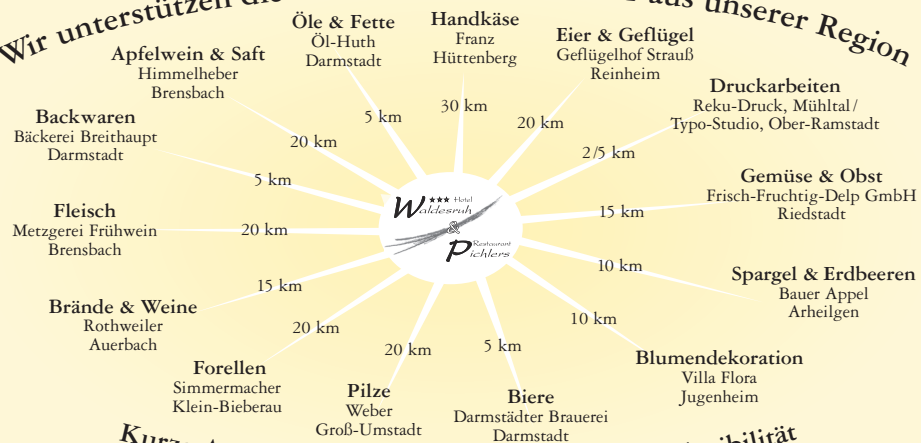
8.–17. Juni

Hessische Tage

12. Juli

Großes Sommerfest im Äpfelwoigadde

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. 06151/9115-0 · Fax 06151/9115-63
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Waldesruh Echo

Mai/
Juni 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 86

Liebe Freunde, liebe Gäste

... und schon ist Frühling, so schnell geht's – eben noch die Fenster vom Auto enteist und nun den ersten großen Eisbecher in der Sonne verdrückt.

Auch unsere große Terrasse ist schon seit Tagen bestens besucht und die Vorbereitungen für die Apfelweingartensaison laufen seit Langem auf Hochtouren. Am 30. April geht's wieder los und ein guter Schoppe Äpfelwoi kann unterm Bemmelbaum genossen werden. Dazu passt phantastisch unser hausgemachter Kochkäse' oder ne haaße Fleischworscht vom Metzjer Knapp aus 'Ramscht. Die Äpfelwoigärtner freuen sich auf Euch!

Ganz aufgeregt sind wir wegen unserer Speisekartenumstellung ab Anfang Mai. Wir werden leider bestimmt den einen oder anderen Gast enttäuschen, weil **sein** Lieblingsgericht nicht mehr auf der Karte zu finden ist, aber sind uns ganz sicher, dass wir ihn mit neuen Gerichten und Rezeptideen wieder erfreuen werden. Mut zur Veränderung – näheres im Innenteil unserer Hotelpostille.

So liebe Gäste, und nun heißt es zurücklehnen und ganz entspannt die nächsten drei Seiten durchblättern, damit Sie immer auf dem neuesten Stand der Dinge sind, was sich so alles in der Waldesruh tut.

Frühlingshafte Grüße

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

Äpfelwoigadde

Montag bis Samstag von 18.00 – 22.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 17.00 – 22.00 Uhr
(natürlich nur beim gutem Wetter)

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

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2015?

- 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 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 –

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

Auszug aus unserer neuen Karte

Cremiges Spargelsüppchen
mit karamellisierten Orangenstücken

€ 5,50

Eine Maispoularde auf einer Rosmarin-Honig-Pernod-Soße.
Freuen Sie sich dazu auf mit Peccorino & Feigen gefüllte Nudeltaschen
und einen gemischten Salat

€ 15,50

Wir vereinen
Topinambur, frischen Mangold und Ziegenkäse
zu einem tollen Gratin und reichen dieses auf einem leckeren
Tomaten-Junglauchragoût

€ 13,50

Unser legendäres Kochkäs' Schnitzel „Opa Lu“
gibt's bei uns mit dicken Steakpommes, einem Gläschen „Musigg“
und leckerem frischen Salat vom Markt

€ 15,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht Kutterfrisches Papageiefischfilet

auf einem pikanten Malibusößchen –
dazu passt fantastisch ein Ananas-Risotto
und frischer gemischter Salat

€ 18,98



Wir sind und bleiben die bunten „Vögel“ der 2. oder gar 1. Liga ☺
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.

Leckere Wildschweintrüdenmedaillons
im Speckmantel an einer kräftigen Chiantireduktion gereicht,
mit geschmorten Schalotten und gebratenen Brezelknödeln

€ 17,50

kleine Portion € 15,50

Aegrillter Lammrücken

unter der Aprikosenkruste auf einer Southern Comfort Soße,
dazu hausgemachte Thymian-Gnocchi
und knackiges Zucchini-Paprikagemüse

€ 19,50

Hausgemachtes After-Eight Eis

mit einem Klecks Erdbeersalat im Miniglas serviert

€ 2,90

Hessische Tage im Restaurant Pichlers



Vom 8. bis 17. Juni haben wir unsere
„Hessischen Tage“. **Frankfurter Grie Soß',
Rippische mit Kraut** oder auch 'n **Äppelwoi-
hinkelsche** dürfen an diesen Tagen auf unserer
Karte nicht fehlen. Sehr empfehlen wir den
„**Offenbacher Drecksack**“ – für jeden SV98er
Fan ein unbedingtes Muss!!!
Lassen Sie sich überraschen ...



Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni



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

„Pampelsecco“

Ein suuuper leckerer Pampelmusen-
likör wird mit eiskaltem Prosecco
aufgegossen und mit einem Stück
rosa Grapefruit verfeinert.

Der Frühling kann kommen ...

0,11 € 4,50

Wein-Menü 17. + 18. April

Ein totaler Erfolg war unser
Wein-Menü am 17. & 18. April.
Der Aperitif konnte noch auf
der Terrasse eingenommen werden,
bevor es dann zum 6-gängigen Menü
in das mit Frühlingblumen geschmückte
Restaurant Pichlers ging.

Unsere Jungs und Mädchen in der Küche
und im Service haben sich wieder mal selbst
übertroffen und Moritz Folkerts, der Chef
vom VINO Weinmarkt in Weiterstadt, hatte
super Weine mitgebracht, zu denen er
natürlich das eine oder andere zu erzählen
hatte. Durchweg haben wir positive Kritik
bekommen und somit gilt unser Dank,
neben dem Personal, unseren Gästen, die in
erster Linie für die tolle Stimmung an beiden
Abenden gesorgt haben.



Die Spargelzeit hat
begonnen und wie jedes Jahr
wird der **Bauer Appel aus
Arheilgen** unser Lieferant sein.



Er unterscheidet zwischen Sorte und
Handelsklasse. Sorten festlegen kann jeder –
Sorte „A“ wäre jedoch kein Garant für erst-
klassigen Spargel. Bei Handelsklasse A wäre
es jedoch gewährleistet, dass nur die besten
Spargel auf den Tisch kommen (garantiert
hat da die EU wieder ihre Finger im Spiel ☺).
Wir kaufen auf jeden Fall nur seine **Handels-
klasse A** und wenn dann die Jungs in der
Küche noch die Sauce Hollandaise mit der
Hand aufschlagen, ist dem Spargelherz
Tür und Tor geöffnet. – Ab sofort ist beides
im Restaurant Pichlers zu haben.

Wie im letzten Echo schon
angekündigt wird es unsere
große Speisekarte ab
Mai in dieser Form nicht
mehr geben.



Wir haben uns zum Ziel gesetzt
unsere Qualität zu steigern,
sind aber schon sehr sehr glücklich, wenn wir
sie auf diesem Niveau halten können, denn das ist
eigentlich die größte Kunst.

Durch die Verkleinerung unserer Karte werden
wir diesem Anspruch unseres Erachtens gerecht.
Wir können uns noch mehr auf die Saison ein-
stellen und können noch frischer kochen, weil
sich der Lagerbestand natürlich schneller dreht.

Bei unserer großen Karte waren die Wartezeiten
ab und an einfach zu lange – bei manchen Bon-
konstellationen waren bei drei verschiedenen
Essen sämtliche Kochstellen belegt und dann
ging erstmal gar nichts mehr. Also, statt unserer
bisherigen ca. 50 verschiedenen Gerichte, wird
es ab Mai nur noch ca. 30 geben, aber diese
werden wir alle 3 Monate komplett austauschen.

Somit steht uns sehr viel Arbeit ins Haus, aber
wir freuen uns drauf – unserem Stil „Inter-
Regional“ zu kochen, bleiben wir natürlich treu.