

Unser ♥-Verein ist aufgestiegen:

... daß wir das noch mal erleben dürfen, damit hat wahrlich niemand gerechnet.

Wir möchten uns einfach mal bei allen unseren Gästen, die das ganze „Elend“ über all die Jahre mitbekommen haben, für die unzähligen Mails & Telefonate mit Glückwünschen und Sympathiebekundungen direkt nach dem Aufstieg recht herzlich bedanken.

Es war überwältigend, wer da so alles mitgefiebert hat – das haben wir so nicht erwartet.

DANKE !!!

Wetten um ein Bier, daß wir nicht wieder sofort absteigen, werden ab sofort entgegengenommen.

Die Sonne scheint ...

Bravo, auch die **A-Jugend** vom SV98 ist in die Bundesliga aufgestiegen!!!

Diesmal werden die 98 Cent, die wir bei jedem bestelltem SV98-Gericht weglegen, in die Mannschaftskasse dieser tollen Jungs fließen.

Ihr Trainer Richy Hasa, den meisten noch als genialer Verteidiger bekannt, wird das Geld entgegennehmen und genau wissen was er damit macht ...

Glückwunsch, wir sind stolz auf Euch!!!

Vormerken

1. Juli – ab 14 Uhr

Großes Sommerfest im Äppelwoigadde

20.–25. Juli

Frisch-Fisch Woche

10.–16. August

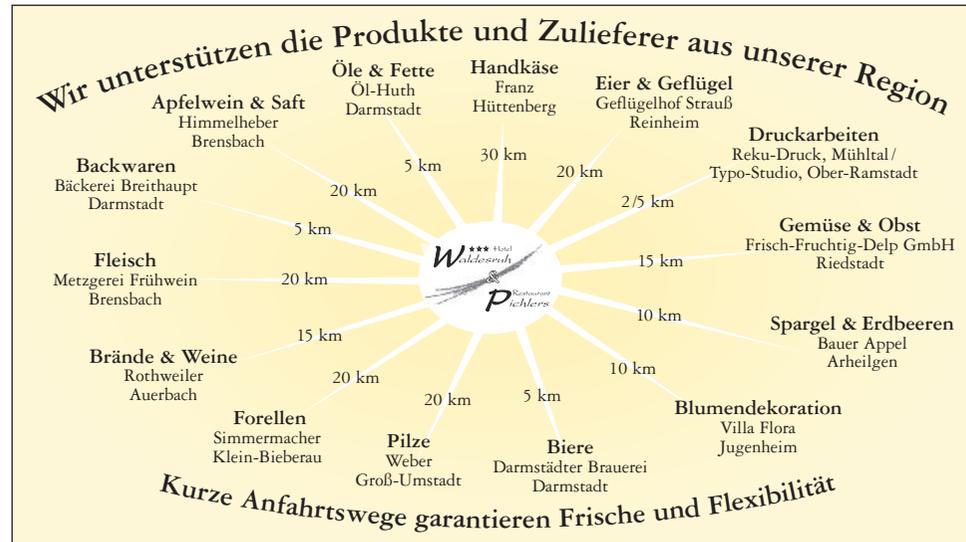
Pasta-Woche

7.–16. September

Oma's Bratenwoche

9. September

Einschulung



☆☆☆ 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

Waldesruh Echo

Juli/
August 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 87

Liebe Freunde, liebe Gäste

Bald ist es wieder so weit und unser großes Sommerfest startet bei hoffentlich angenehmeren Temperaturen als im Augenblick.

Am 12.7.15, nach alter Tradition der Sonntag nach dem Heinerfest – wenn alle Wunden wieder geleckert sind – starten wir ab 14.00 Uhr voll durch: Wir grillen – Sie chillen, Frank Bülow singt und spielt mit Freunden auf, Getränke stehen kalt und unsere kleinen Gäste werden die ganze Zeit über bespaßt. Herzlich willkommen – wir freuen uns auf Sie!

Um die Staatspleite Griechenlands abzuwenden, haben wir ab sofort leckere Oliven im Miniglas als zusätzliches Angebot im Äppelwoigadde – aber was wirklich helfen würde, wäre ein richtiger Finanzexperte. Wir würden „Hansos Kesslerlatos“ vorschlagen – er hat schon unseren SV 98 vor dem Bankrott gerettet, und wir sind ihm daher zu ewigem Dank verpflichtet. – Doch Spaß beiseite und ein ganz anderes Thema: Die Parkplatzsituation an unserem Haus wird sich wahrscheinlich noch in diesem Jahr entschärfen. Nach etlichen Diskussionen und Anträgen kommt Bewegung in die Sache! Warten wir's ab. So, und nun heißt es zurücklehnen und in unserer kleinen Hauspostille schmökern, was es so alles aus dem Hotel Waldesruh zu berichten gibt. – Schön, dass Sie Interesse zeigen. Vielen Dank dafür.

Auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel, im Restaurant, auf unserer Terrasse oder in unserem Äppelwoigadde... Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke und das 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 unser Ruhetag!

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

Äppelwoigadde

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 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“ Frühstücksbuffet 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

Unsere besonderen Empfehlungen

Ein frisches **Avocado-Erbsensüppchen** toppen wir mit Jngwerkefir und Kartoffelstroh € 5,50

Einen fangfrischen **Butterfisch** reichen wir auf einer grandiosen Thai-Basilikum-Limonensoße. Freuen Sie sich auf Kräutersaitling-Risotto und ein Paprika-Zucchiniboot € 20,50

Mit Frischkäse, Birnen und Shisokresse gefüllte **Canneloni** setzen wir auf gebratene Aubergine und überziehen das „Ganze“ mit einer Thymian-Weißweinssoße € 14,50

Unseren knackigen, frischen **Haussalat** gibt es diesmal mit in Knobli, Koriander und Chili marinierten **Flusskrebse**n dazu reichen wir frische Mango und Paprika – mit Leckerem aus unserer Backstube € 17,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

„Erstklassige“ **Bauernsülze**

an „erstklassiger“ **Darmstädter „Grüner Soße“**

dazu „erstklassige“ **Bratkartoffeln** und „erstklassigen“ **Salat**

€ 14,98

Wir sind nicht eingebildet – aber besser als Frankfurt ☺

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.



Wir füllen ein **Schnitzel** mit Serranoschinken, Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum, reichen dazu ein Gläschen Pesto Verde, Parmesannudeln und einen Sommersalat € 15,50

Bestes Lammcarrée

marinieren wir in Olivenöl und vielen frischen Kräutern. Freuen Sie sich dazu auf eine kräftige Rosmarin-Jus, frisches Tomaten-Vanillegemüse und hausgemachte Kräutergnocchi – ein Gedicht € 21,50

Bestens abgehangenes Tomahawksteak

auf hausgemachter BBQ-Soße. Dazu passt eine Ofenkartoffel nach „Pichlers Art“ und unser allseits beliebter Salat € 23,50

Hausgemachte Zitronen-Buttermilch-Mousse

mit frischer Heidelbeer-Espuma – im Miniglas serviert € 2,90

Zwei Wochen, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten:

Vom **20.–25. Juli** gibt es **leckeren frischen Fisch** in allen möglichen Variationen.

Ob gegrillt, gebraten oder pochiert, ganz egal – lecker wird's werden.

Und das nächste Highlight lässt nicht lange auf sich warten:

Vom **10.–16. August** werden wir Sie mit leckerer Pasta verwöhnen.

Rimini verlegen wir einfach nach Trautheim und die Küchencrew um „Don Brandelino“ wird Vollgas geben ... ein Angebot, das Sie nicht ablehnen sollten ...



Unser Aperitif für die Monate Juli & August



Unsere „Barcracks“ Laura & Sonja haben auf Grund der tollen Resonanz entschieden, unseren letzten Aperitif einfach nochmal zu übernehmen:

„Pampelsecco“

Ein suuuper leckerer Pampelmuselikör wird mit eiskaltem Prosecco aufgegossen und mit einem Stück rosa Grapefruit verfeinert.

Der Sommer kann kommen ...

0,1 l € 4,50

Neugestaltung unserer Rezeption

Unser Empfangsbereich in der Hotelhalle ist erneuert und unserer Meinung nach auch verschönert worden.

Der alte Holztresen wurde mit hellen Steinplatten verkleidet und der dicke Holzträger komplett verspiegelt.

Alles was auf dem Tresen stand, findet jetzt seinen Platz auf dem Kaffee- & Wassertisch in unserer Hotelhalle. Somit wirkt es großzügiger und moderner als zuvor.

Über die vielen positiven Bemerkungen unserer Gäste haben wir uns richtig gefreut.

Vielen Dank dafür.

... und wieder einen kleinen Tick zugelegt!

Die eifrigen Waldesruh Echo Leser unter Ihnen haben bestimmt noch die Ankündigung in Erinnerung, unsere Speisekarte zu verkleinern und somit unsere Qualität weiter zu erhöhen.

Und wir können Ihnen sagen:

Wir sind mächtig stolz auf unsere „Jungs“ und „Mädels“ in der Küche.

Die Dekoration auf den Tellern hat eine 100 % Steigerung erfahren und die Frische der Produkte ist selbstverständlich noch besser, da die Waren schneller umgeschlagen werden.

Wir kriegen seit ca. 4 Wochen auffallend viel Lob für unsere Speisen und Anrichtungsweise – die ja schon immer auf einem recht hohen Niveau waren – aber jetzt noch einen Tick zugelegt haben.

Danke an Herrn Brandes, unseren Küchenchef und seine Mannschaft, in der wir Maik Böttcher, den Souschef, mal besonders loben wollen, weil er sich die meisten Gedanken über Dekoration gemacht hat – weiter so – wir sind auf dem richtigen Weg.

Neugestaltung des „Toilettengangs“

In den nächsten 2 Wochen wird der Gang zu den „Villeroy & Boch“ Zimmern ebenfalls neu gestaltet.

Frische Farben, neue Türen, neue Teppiche und neue Bilder werden kommen. Wir werden uns von einigen alten Sachen trennen und neue, schönere besorgen, damit Ihr Gang zum „Gang“ zu einem besonderen wird.

Lassen Sie sich überraschen ...