

Die Umgestaltung unseres Toilettengangs ist vollbracht und wir haben dafür nach anfänglichen „Unstimmigkeiten“ wie: „viel zu grelles Gelb“ ausschließlich Lob erhalten.

Hell, freundlich und frisch sieht der, in die Jahre gekommene Gang, nun wieder aus.

Um dem Ganzen noch die Krone aufzusetzen haben wir mit unserem Hygienepartner CWS neue Seifenspender, Handtuchhalter und eine Handdesinfektionsseife anbringen lassen.

Vormerken

7. – 16. September

Omas Bratenwoche

8. September

Einschulung

21. – 28. Oktober

Hallo Wien statt Halloween

Ab 1. November

Martinsgansessen

6. & 7. November

Weinmenü

Die Äpfelwoigärtner sagen „Tschüss“ bis nächstes Jahr!

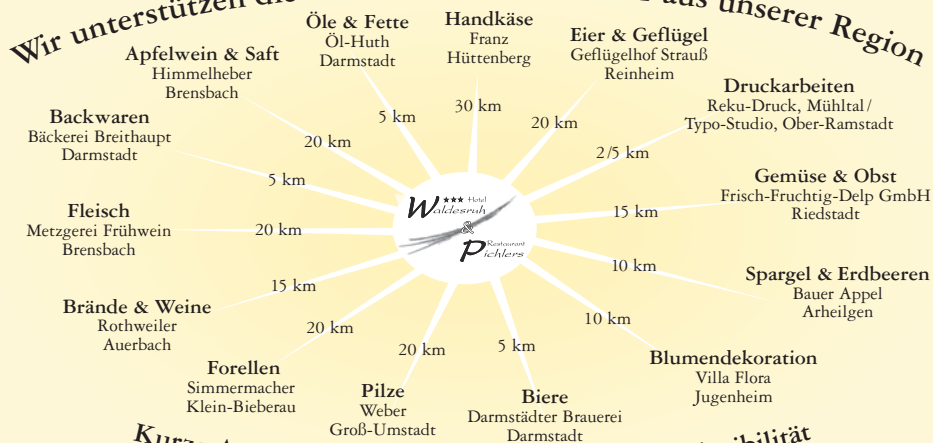
Danke für die vielen schönen Abende unterm Bembelbaum bei Äpfel und Handkäs'.

Ihr ward die besten Gäste, die wir je hatten ☺...!!!

Schee war's ... alles liebe von Teresa, Bea, Magalie, Norman, Daniel und unserem „Chef“ Lu!



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

Waldesruh Echo

September/
Oktober 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 88

Liebe Freunde, liebe Gäste

puh, was war das ein heißer Sommer. An der globalen Erwärmung scheint ja doch was dran zu sein ☺. Unser Äpfelwoigadde war (fast) jeden Tag bestens besucht und unsere Terrasse (fast) rund um die Uhr belegt. Auch die lästigen Wespen konnten unsere Gäste nicht abhalten der Waldesruh-Crew einen Besuch abzustatten. Vielen Dank dafür. Der Sommer hat wieder richtig viel Spaß gemacht!

Der Äpfelwoigadde schließt wie jedes Jahr zum 1. September, aber unsere Terrasse bleibt noch mindestens bis Mitte Oktober aufgebaut. – *Herzlich Willkommen* –

Ein riesen Erfolg war unsere Pastawoche vom 10.–16. August, in der nur allerbeste Frischeinudeln aus der Nudelmanufaktur „Sasella“ in Bonn verarbeitet wurden. Unser Ivan, seines Zeichens Italiener aus Sizilien (Uffpasse ☺), hat dazu fantastische Soßen gezaubert und alle unsere Gäste waren voll des Lobes. An dieser Stelle mal ein fettes DANKESCHÖN an unsere Küchenmannschaft die bei diesen Temperaturen, bei gefühlten 80 Grad am großen Gasherd, ihren Mann gestanden hat. Es ist schon extrem unter solchen Bedingungen zu arbeiten.

Toll was ihr geleistet habt und natürlich täglich tut – wir sind mächtig stolz auf euch. So genug des Lobes – ab an den Herd, den schließlich haben unsere Gäste Hunger ☺.

In diesem Sinne: auf einen goldenen Herbst.

Wir freuen uns auf Sie.

Herzlichst

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

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 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

Unsere besonderen Empfehlungen

Frisches Blumenkohlcremesüppchen getoppt mit goldbraunen Röstzwiebeln und gebratenem Hähnchenfleisch € 5,00

Odenwälder Schweinebäckchen

– in leckerem Malzbier geschmort – servieren wir mit Bayrisch-Kraut und einem Stampf von der „Ur“-Kartoffel € 16,50
kleine Portion € 14,50

Bester Schafskäse verfeinert mit einer Reduktion aus Rosmarin und Rotwein – freuen Sie sich auf frisches Ratatouillegemüse und gebratene Peperoni-Kartoffeln € 12,50

Fangfrisches Schellfischfilet unter der Brokkoli-Mandelkruste auf leckerer Grapefruitsoße. Dazu gibt's bei uns Fenchelreis und einen gemischten Salat vom Markt € 18,50
kleine Portion € 16,50

Zwei Schnitzelchen überbacken wir mit bestem Camembert und reichen dazu gegrillten Pfirsich, hausgemachte Bacon-Kroketten und unseren allseits beliebten Salat € 16,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Pichlers „Surf & Turf“ Spieß

gespickt mit Hähnchenfleisch, Scampis, Jakobsmuscheln, Paprika und Ananas auf pikanter Chilisauce. Überraschend mit unserem Pastinaken-Lauchrisotto.

€ 18,98

Die Jungs reiten im Augenblick auf der perfekten Welle!

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

Entenbrust auf Orangen-Jngwer-Reduktion. Suuuper lecker mit einer Champignon-Polenta und ofenfrischem Butternut-Kürbis € 21,50

Hochwertiges australisches Rumpsteak (ca. 250g)

verfeinert mit würziger, hausgemachter Zwiebel-Pfeffer-Butter. Dazu ein frisches Ratatouille-Türmchen und herzhaftes Bratkartoffeln € 23,50

Holunderbeeren-Tiramisu

mit weißer Schokolade veredelt – im Miniglas serviert € 2,90



Für jedes bestellte 98er Gericht gehen 98 Cent an die Jugend des SVD!

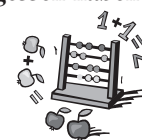
Damit Sie es uns auch wirklich glauben, haben wir die Übergabe des Schecks an den A-Jugend-Trainer Richard Hasa mal im Bild fest gehalten.



„Come on you young boys in blue!!!“

Für alle Eltern die es vergessen haben

sollten: Am 8. September ist Einschulung und unsere zukünftigen Rentenzahler haben ihren großen Tag und wir noch einige Plätze in unserem Restaurant Pichlers frei.



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Wie bereits auf der Seite 1 erwähnt, war unsere **Pastawoche** ein voller Erfolg. Zum ersten Mal haben wir uns gewagt, unseren italienischen Freunden Konkurrenz zu machen und siehe da, die Umsätze in Mailand, Palermo und Florenz sind sofort eingebrochen ☺.

Jetzt haben wir das Ziel **alle Omas vom Herd** zu befreien und deswegen gibt es vom **7.-16. September** wieder unsere allseits beliebte **„Omas Bratenwoche“**.

Alte überlieferte Rezepte werden von unserer Küchencrew neu interpretiert. Lassen Sie sich überraschen was dabei so alles rauskommt.

Wir freuen uns auf Sie!!!

Hallo Wien statt Halloween.

Wenn die Kinder an der Haustür „Süßes“ oder „Saureres“ fordern, und somit wieder mal amerikanischer Quatsch zu uns rüber schwappt – servieren wir Ihnen lieber einen süßen Topfenstrudel oder ein saures Fiakergulasch mit viel Schmääh.

Inspiziert von einem Besuch beim Heurigen in Österreichs Hauptstadt werden wir Sie wienerisch verwöhnen.

Grüß Gott im Restaurant Pichlers!



Unser Aperitif für die Monate



September & Oktober

Unsere „Barcracks“ Laura & Sonja haben wieder was ganz besonders leckeres kreiert

Wilde Rose 2.0

Der weiche Geschmack von Rosato aus dem Hause Ramazzotti mit spritzig herben Russian Wild Berry von Schweppes gemixt, gekühlt serviert mit einem Orangen Eisball

... phantastisch

0,1 l € 4,50

SV Darmstadt 98 nach 33 Jahren wieder erstklassig.

Diese Zeilen entstehen gerade Mitte August, wenige Tage vor dem ersten Spiel in der 1. Bundesliga. Egal wie die ersten Spiele auch ausgehen werden und ob wir in der Winterpause mit 3 Punkten (die holen wir übrigens gegen die Eintracht ☺☺☺) auf dem letzten Tabellenplatz stehen, möchten wir uns mal bei allen Leuten bedanken, dass unser Herzverein überhaupt noch im Vereinsregister geführt wird. Was während der drohenden Insolvenz von den Fans auf die Beine gestellt wurde, um den SV98 zu retten war der absolute Hammer. Da wurde im Staatstheater der Datterich aufgeführt, dort Kunst verkauft und die Einnahmen gespendet, hier ein Konzert gegeben und da ein Sparschwein geschlachtet. Aber das I-Tüpfelchen hat (leider?) der FC Bayern München gesetzt und bei uns am Böllenfalltor die Fußballschuhe geschnürt, nur damit unser Traditionsclub nicht in der Versenkung verschwindet. Egal wie man auch zu den Bayern stehen mag, wir werden diese Geste nie vergessen. Wir hören schon die ersten „Darmstädter Lästermäuler“ nach verlorenen Spielen („isch habs ja schunn immer gewisst – die kenne net gescheid kicke – also wos der Schusder aach fir Leit geholt hod – isch waas ja ned ...“). Diese Damen und Herren sollten sich immer daran erinnern, woher wir eigentlich kommen. Wir freuen uns in jeden Fall auf eine tolle Saison, auch wenn sie „nur“ mit 6 Punkten enden sollte. (Denn ein Rückspiel gegen Frankfurt gibt's ja auch noch ☺☺☺☺☺)

Come on your boys in blue

