

**Am 22. & 23. April hatten wir unser Frühjahrswein-Menü!**

Es waren zwei tolle (ausgebuchte) Abende, an denen wir unsere Gäste verwöhnen durften. Hervorheben möchten wir zum einen **Oliver Hohl** vom Weinhaus Hamm in Weiterstadt, der trotz seines eigenen Weinforums im Braunshardter Schloss, diesen Abend unseren wissens- und weindurstigen Genießern mit Rede und Antwort zur Seite stand und natürlich unserem Sous-Chef **Maik Böttcher**, dessen Handschrift das komplette Menü trug, da unser Küchenchef nach wie vor noch nicht 100% fit ist.

Aber auch hier halten wir es wie mit dem SV98 und dem Wetter (siehe Seite 1): **alles wird gut** ☺

**Frühaufsteher gesucht**



Wir suchen ab spätestens dem 1. Juli für Samstag und Sonntag ab 6.00 Uhr bzw. 7.00 Uhr morgens eine zuverlässige, ausgeschlafene und freundliche Frühstücksbedienung bis ca. 11.30 Uhr auf € 450,00 Basis.

Wir freuen uns auf ein persönliches Vorstellungsgespräch.

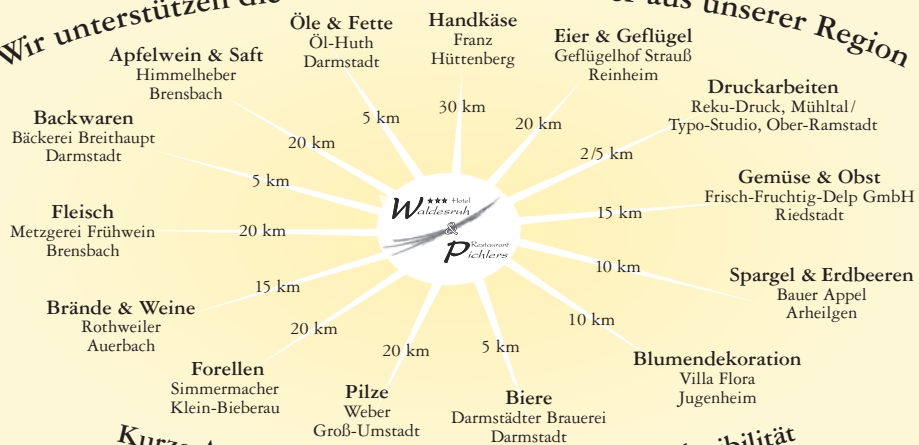
**Vormerken**   
1. Mai – 15. Juni  
**Spargelzeit**

5. Mai  
**Himmelfahrt = Vatertag**  
Unser Äpfelwoigadde hat ab 15 Uhr geöffnet. Für jeden Vadder gib'ts einen „Kurze“ umsonst

8. Mai  
**Muttertag**  
Für jede Mutter (auch werdende) gib'ts ein Glas Prosecco (gerne auch alkoholfrei)

6.–15. Juli  
**Hessische Tage**  
17. Juli  
**Sommerfest**  
Terminverlegung wegen EM Endspiel

**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

Mai/ Juni 2016 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS Kost' nix 16. Jahrgang Nummer 92

**Liebe Gäste, liebe Freunde ...**

diese Zeilen entstehen gerade nach der 1:4-Niederlage unseres Herzensvereins beim 1. FC Köln und bei gefühlten 5 Grad und böigen Nord-Ost Wind. Und trotzdem sind wir uns sicher, dass wir in spätestens 3 Wochen den Klassenerhalt (siehe auch besondere Empfehlungen) und warme Abende in unserem Äpfelwoigadde bzw. auf unserer Sommerterrasse feiern werden. Wir wissen: Hochmut kommt vor dem Fall, aber warm wird's ganz bestimmt werden. ☺

Es ging ganz schön rund hier in der Waldesruh die letzten Wochen:

- Prüfung des Hotel & Gaststättenverbandes unserer Hotelsterne: **bestanden** ☺
- Prüfung des Gesundheitsamtes auf Wasserqualität: **bestanden** ☺
- Abriss und Neubau des Kinderspielplatzes: **erledigt** ☺
- Wein-Menü an 2 Tagen mit über 140 Gästen: **mit Bravour gemeistert** ☺
- Eine komplett neue Telefonanlage für das ganze Haus: **installiert** ☺
- Antrag für die neuen Parkplätze: **gestellt** ☺
- Frühjahrsputz und kompletter Aufbau von unserem Apfelweingarten: **erledigt** ☺
- Unseren neuen Sommerwein verkostet, leicht korrigiert, Prüfungsplakette erhalten und abgefüllt: **schon getrunken** ☺

Wir können also rundum zufrieden sein. Dank Ihnen, die uns schon sooo lange die Treue halten. Dafür sind wir sehr, sehr dankbar.

So, und nun viel Spaß beim Lesen unserer kleinen Hotelpostille.

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 von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt!

**Äpfelwoigadde**

Montag bis Samstag von 18.00 – 22.00 Uhr – Sonntag von 17.00 – 22.00 Uhr  
Täglich Hessisch-Happy Hour von 18.00 – 19.00 Uhr – jeder Bembel zum halben Preis –

**Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2016?**

- 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 € 63,- 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

- Grüne Gazpacho getoppt mit Räucherlachsgrissini € 6,00
- Fangfrische Maischolle sanft ausgebraten  
in bester Petersilien-Zitronenbutter.  
Dazu passt perfekt unser lauwarmer Kartoffel-Spargelsalat. € 17,50
- Butterzarter, auf Niedrigtemperatur gegarter Kalbstafelspitz  
an weißer Madeirasose – wir reichen dazu Bouillonkartoffeln  
und einen frischen Salat vom Markt kleine Portion € 15,50
- 500gr. frischer Arheilger Stangenspargel  
wahlweise mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise oder brauner Butter  
– dazu neue Kartoffeln € 14,50  
– mit leckerem Metzgerschinken € 18,50  
– mit zwei Kalbsschnitzelchen € 19,50

### Unser veganes Gericht

#### Beste Vollkorn Dinkelnudeln

mit frischen Champignons, grünem Spargel, Babytomaten, Ruccola,  
vielen Kräutern und getrüffeltem Olivenöl verfeinert

€ 11,50



### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

#### Trautheimer Kochkäseschnitzel

die Legende schlechthin – mit dicken Steakhouse-Pommes,  
hausgemachter roter Zwiebelmarmelade und einem leckeren Marktsalat

€ 16,98

Unser Nicht-Abstiegsteller: „Experten“-Grüße an Lothar Matthäus, Heribert Bruchhagen, Steffen Freund und Konsorten.  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.



- Große Salatplatte mit verschiedenen Nüssen, Rosinen und Litschis  
an Kokos-Karamell-Dressing ... suuuuper lecker  
mit einer Hähnchenbrust im Knuspermantel € 16,50

- Köstlicher Lammrücken unter der Ziegenkäse-Rosmarinkruste.  
Freuen Sie sich dazu auf kräftige Zitronenjus, € 21,00  
Okraschoten und Olivenrisotto kleine Portion € 19,00

- Pichlers Kalbsgulasch – mit viele Liebe zum Detail –  
dazu handgeschabte Kräuterspätzle und ein raffiniert angemachter € 17,00  
Gurken-Radischensalat kleine Portion € 15,00

- Vanillepudding-Eis kreiert von unserem Stammgast Dino Borsoi  
mit Erdbeer-Pistazien-Minzsalat – im Miniglas serviert – € 2,90

### Eine Legende geht in den verdienten Ruhestand:

**Ilse Decker** wird ab Mitte Juni nach 40 Jahren Betriebszugehörigkeit sich aufs „Omasein“ konzentrieren und in Rente gehen. Jetzt werden viele Gäste sagen, dass das nur eine **Frührente** sein kann, so fit und jung geblieben wie Sie über Jahre hinweg unsere Gäste am Morgen verwöhnt hat. Auch uns kommt es nicht so vor, als ob die singende Frühstücksfée (die Herman Gerland vom FC Bayern vor Jahren schon gerne mitgenommen hätte - Tatsache!!!) reif für die Rente wäre. Aber ihr Entschluss steht und uns bleibt nichts anderes übrig, als uns vor der Leistung und Loyalität zu verneigen und ihr alles nur erdenklich Gute zu wünschen.



Unsere Tür wird für Sie  
und Ihren Enkel ☺ immer offen sein!

Servus Ilse ☺

### 98 Cent für die Jugend des SV-Darmstadt 98

Jahrelang haben wir für die Jugend des einzig nennenswerten Vereins aus Südhessen (das betrifft die 1.-4. Liga) Geld gesammelt und es zweckgebunden gespendet.

Jetzt, da der Verein genügend eigenes Geld hat und eine hervorragende Jugendarbeit leistet, haben wir beschlossen die 98 Cent für jedes bestellte SV-98-Gericht der Krebsstiftung „**Du musst kämpfen**“ von Johnny Heimes zur Verfügung zu stellen. Wir sind uns sicher, dass es dort ebenfalls bestens angelegt ist.

Für alle Gäste, die nicht wissen was es mit Johnny auf sich hat, stehen wir jederzeit für Fragen zur Verfügung.

„**Noch ist nichts verloren!**“

- Selbstverständlich bieten wir Ihnen, wie jedes Jahr um diese Zeit, nur allerbesten Stangenspargel vom Spargelhof Appel aus Arheilgen an. Bei uns wird die Hollandaise noch mit der Hand aufgeschlagen und kommt nicht etwa aus der Tüte. Freuen Sie sich dazu auf neue Kartoffeln und z. B. leckeren Metzgerschinken von Herrn Knapp aus Nieder Ramstadt.



## Unser Aperitif für die Monate



### Mai & Juni

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

### Pink Hugo

der etwas andere ...

Holunderblütensirup und fein fruchtige Erdbeeressenz gießen wir mit unserem trockenen, leckeren Prosecco auf und verfeinern dies mit Minze & Erdbeereiswürfel zu einer sommerlichen Erfrischung

0,15 l € 5,00

### Das „Erste Mal“ Rosé Picblers Eigener Sommerwein

Dem Rothweilerschen Winzer am roten Turm zu Auerbach und den Feinwein-Schmeckern vom Picblers zu Trautheim hat es eine ganz besondere Freude bereitet, die Provence ins Waldesruh zu holen!

Zart-rosa funkelt ein vinophiler Traum „in trocken“.

Frei nach dem Motto: „Nur Weiss kann jeder – **wir keltern unseren St. Laurent à la „blanc de noir“** –

Betörend mit zart-fruchtigem Beerenduft ruft er vornehmlich nach Peters Koch-Kunst-Leckereien:

Zart-fleischiges in knusprig, Fein-blättriges in luftig, Meeres-fruchtiges in duftig und Forellen-grünsoßen-spargeliges in frischkräutrig.

Wir wünschen unseren verehrten Gästen ein fröhlich-sommerliches

**DURCH-DIE-ROSA-BRILLE-GUCKEN**

Ihr Waldesruh-Team

**Wir suchen weiterhin Zimmermädchen und aufgeschlossene Servicekräfte für unser Team**

**auf € 450,00 Basis.**