

Herzlichen Glückwunsch an unseren **Auszubildenden Daniel**: Er hat am 12.6. seine Abschlussprüfung zum Restaurantfachmann bestanden und wird ab sofort seine eigenen Wege gehen.

*Wir wünschen ihm dazu viel Erfolg und alles Gute!*

**Laura Schlappal**, unsere langjährige Mitarbeiterin im Restaurant, hat ebenfalls ihre „Externenprüfung“ zur Restaurantfachfrau bestanden, und zwar mit der *Bestnote!*

Streber mochten wir eigentlich noch nie, aber bei Laura machen wir 'ne Ausnahme und stellen sie zum 1.8. fest in unsere Restaurantmannschaft ein.

*Auch dir ein herzliches Willkommen!*

Nicht wie gewohnt, am Wochenende nach dem Heinerfest, sondern erst am **17. Juli** findet diesmal unser **alljährliches Sommerfest** rund um die Waldesruh, statt.

Geschuldet ist das dem Endspiel der EM am 10.7. an dem wir die Neuzugänge vom SV 98 bewundern werden ☺.

Los geht's wie immer um 14.00 Uhr.

*Die Äpfelwoigärtner freuen sich auf Euch!*

Vormerken: 

17. Juli

**Großes Sommerfest  
im Äpfelwoigadde  
ab 14.00 Uhr**

18.–22. Juli

**Frisch-Fisch-Woche**

8.–13. August

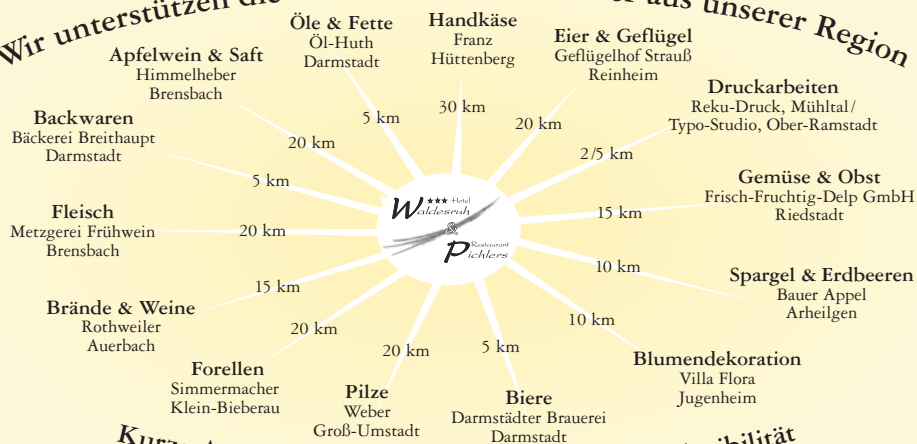
**Grillwoche**

30. August

**Einschulung**

(bitte reservieren Sie rechtzeitig)

**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](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

# Waldesruh Echo

Juli / August 2016 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS 16. Jahrgang Nummer 93 Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde ...

Man sollte es nicht für möglich halten, aber wir befinden uns bereits in der zweiten Hälfte des Jahres 2016. Die Zeit rast wie im Flug an uns vorbei, und in diesem Zusammenhang wollen wir Sie schon heute höflich bitten, Ihre eventuell geplante Weihnachtsfeier in unserem Haus rechtzeitig zu reservieren ☺!

Eine neue Zeitrechnung hat in der Waldesruh begonnen. Der Tag 1 nach unserer ehemaligen „Frühstücksfee“ Frau Ilse Decker, die 45 Jahre lang fast jeden Morgen für unsere Gäste da war, liegt bereits hinter uns und wir freuen uns sehr mit Frau Claudia Pfeiffer eine ebenbürtige Nachfolgerin gefunden zu haben. (Näheres im Innenteil)

Große Ereignisse werfen ihre Schatten unter die Augen. Im Juli und August haben wir vier große Veranstaltungen vor der Brust. Vorneweg unser Sommerfest, gefolgt von unserer Frisch-Fisch-Woche, danach wird bei uns auf der Terrasse gegrillt und zu guter Letzt werden unsere zukünftigen Renteneinzahler eingeschult – aber wir schaffen das ...

Viel Spaß beim Lesen unseres 93. Waldesruh Echos!

Herzlichst

Frank Jebautzke & Steffi Oberpichler und Team.

## 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 kostenfreiem 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](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## Unsere besonderen Empfehlungen

- Ein sommerlich geestes Tomaten-Koriandersüppchen  
getoppt mit feinen Knobcroûtons € 5,00
- Fangfrisches Zanderfilet mit geschmolzener Blutwurst  
dazu gibt es bei uns ein Weisswein-Dijon-Senf-Sößchen, € 20,50  
Pilzrisotto und knackigen Salat kleine Portion € 18,50
- Große Salatplatte – mit unserem leckeren Hausdressing –  
umlegt mit 6 gebratenen, in Pernod flambierten Riesengarnelen, Tomaten-  
conçassé, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Knob € 16,50

### Unser veganes Gericht

- Mit Bulgur und rosa Minz-Linsen gefüllte Süßkartoffel  
auf pikantem Tomaten-Auberginenragoût, mit einem Klecks veganem Zitrusjoghurt  
€ 13,00

- Superleckerer Flammkuchen-Schnitzel überbacken mit Schmand,  
Speck, Zwiebelchen und frischen Kräutern. Wir reichen dazu hausgemachte  
Schinken-Kroketten und unseren allseits beliebten Salat € 17,00
- Auf Niedrig-Temperatur gegarte Lammhaxe an Schokoladen-Olivensoße.  
Dazu passt fantastisch frisches Ratatouille-Gemüse und gefüllte Ravioli € 17,50
- Rinderfiletstreifen „Pichleroff“  
bestens abgeschmeckt mit Vodka und Crème Fraîche. € 21,00  
Gaaaanz lecker mit Kräuternudeln und einem bunten Salatteller kleine Portion € 19,00

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht Hausgemachter Wildfleischburger im Vollkornbrötchen

serviert mit: Ziegengäuda, Romaherzen, Tomaten, Cornichons,  
fabelhafter BBQ-Soße, einem raffinierten Preiselbeer-Zwiebel-Chutney,  
Wedges und Sourcream – McDonald's war gestern –!  
€ 14,98

Dieses Gericht ist der Sommerpause gewidmet. Ganz ohne „Hamburg“(er) geht's nicht!  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

- Hähnchenbruststreifen „Samui“  
mit rotem Thai-Curry, Erdnüssen, frischem Gemüse und € 17,50  
Kokosmilch, perfekt mit unseren handgerollten Reisbällchen kleine Portion € 15,50
- Hausgemachtes After-Eight-Eis  
mit Brombeermark – im Miniglas serviert – € 2,90



Wie bereits im letzten Waldesruh-Echo angekündigt, hat sich Frau Ilse Decker in ihren wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Die komplette Verantwortung für das Frühstück und die Sauberkeit im Haus trägt ab sofort unsere gaaaanz langjährige Mitarbeiterin **Claudia Pfeiffer**.



Denk immer dran:  
wer nur in die Fußstapfen von anderen tritt,  
hinterlässt keine eigenen Spuren ...

**Herzlich Willkommen im Team!  
Wir stehen voll hinter dir!**

19.   
**Sommerfest**  
17. Juli 2016 ab 14.00 Uhr  
im Äpfelwoigadde  
Live-Musik von  
**Frank Bülow**  
mit Äpfelwoi vom Fass  
und Bier aus de Flasch'  
mit Leckerem vom Grill  
mit guter Laune und viel Spaß  
mit Kinderbetreuung  
und einer Riesen-Hüpfburg  
Wir freuen uns auf Euch!

Um das leidige Thema nach 1,5 Jahren endlich abzuschließen:

#### Ja, wir haben neue Parkplätze!

Mit vollem Stolz laufen die beiden Chefs jeden Tag über die neuen Stellplätze für unsere Gäste ☺. Um die vielfachen Anfragen, ob der Äpfelwoigadde vergrößert wird, zu beantworten: Nein, auf keinen Fall!!! Wir wären ja schon froh, wenn er regelmäßig aufmachen würde und es nicht, wie im Juni 3 Wochen am Stück regnet. Im Ernst, viele unserer Stammgäste sind heilfroh darüber, dass sie ihre Koffer nicht durch halb Trautheim ziehen müssen, weil die Parkplatz-situation all die Jahre nicht sooo toll war.

Aber wie sagt es immer einer unserer Mitarbeiter: „Gedanken müssten wir uns machen, wenn der Parkplatz leer wäre ... ☺“




### Einschulung

Am 30. August werden unsere zukünftigen Renteneinzahler eingeschult! Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Familientisch, weil wir erfahrungsgemäß an diesem Tag immer sehr gut gebucht sind.


Die Kinder, die ihre Schultüten mitbringen, sind selbstverständlich unsere Gäste!  
Wir freuen uns auf Sie!



### Frisch-Fisch-Woche

Vom 18. – 22.7. findet wieder unsere alljährliche Frisch-Fisch-Woche statt.   
Lassen Sie sich überraschen was unsere Küchenmannschaft sich mal wieder so ausgedacht hat, und Ihnen gegrillt, gekocht oder pochiert frisch auf den Tisch zaubern wird.

### Wir grillen, Sie chillen!

Vom 8. - 13. August werden wir Ihnen, außer unserer normalen Speisekarte, noch eine zusätzliche BBQ-Empfehlung aussprechen.   
Jeden Abend von 18.00 - 21.30 Uhr werden vor Ihren Augen auf unserem Terrassengrill Steaks, Spareribs, leckere Würstchen, Schafskäse etc. für Sie frisch zubereitet.

Mit hausgemachten Sößchen und einem knackigen Salat wird das ganze eine prima Sache.

Wir freuen uns auf Sie!



### Unser Aperitif für die Monate Juli & August



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

### Bezaubernde „Ginny“

Ein frisch-fruchtiger Mix aus Wassermelone und Granatapfel mit einem kleinen Schuss Gin und Limette zaubern wir den Sommer ins Glas und trinken uns die Temperaturen schön!

0,15 l € 5,00