

## Unsere Öffnungszeiten

### Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr  
an Sonn- u. Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

Donnerstag ist generell Ruhetag!

### Warme Küche

von 12.00 – 14.00 u. von 18.00 – 22.00 Uhr

Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Unsere Rezeption  
ist von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt!

## Multi-Kulti-Woche

vom 10. – 19. Oktober

Die Gastronomie-Mitarbeiter  
waren und sind schon immer international  
und das ist auch gut so.

In dieser Woche werden wir versuchen,  
alle Kontinente zumindest kulinarisch zu  
vereinen ... wenn's die Politik in ihrem  
Bereich schon nicht schafft!

Vormerken:



30. August

Einschulung

(bitte reservieren Sie rechtzeitig)

5. – 14. September

Omas Bratenwoche

10. – 19. Oktober

Multi-Kulti-Wochen

Ab 1. November

Martinsgans-Essen

6. & 7. November

Wein-Menü

(leider bereits ausgebucht)

# Waldesruh Echo

September/  
Oktober 2016

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

16. Jahrgang  
Nummer 94

Liebe Freunde, liebe Gäste,

der sogenannte „Sommer“ geht seinem Ende entgegen, obwohl er gefühlt nie da war. Am 11. August hatten wir morgens 8,5 Grad – tja, wir Menschen haben mit der Natur soviel „Schindluder“ getrieben, dass sie sich jetzt an uns zu rächen scheint und wir nicht mehr wie früher 6 Wochen in den Sommerferien barfuß durch die Gegend laufen können. Wäre die Welt eine Bank – hätten Ihr sie schon längst gerettet!!!

Die Terrassensaison und auch der Apfelweingarten fielen diesmal nicht so glänzend aus – und trotzdem hatten wir eine richtig tolle Zeit.

Das absolute Highlight war unser Sommerfest mit nahe zu 350 Besuchern – DANKE an alle die dabei waren!

Die Äpfelwoigärtner schließen wie jedes Jahr am 1. September ihren Garten und verabschieden sich bis zum 30. April 2017.

Unsere Terrasse bleibt jedoch noch bis Mitte Oktober bestuhlt und wir freuen uns auf warme Herbsttage und viele nette Gäste wie Sie ☺

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

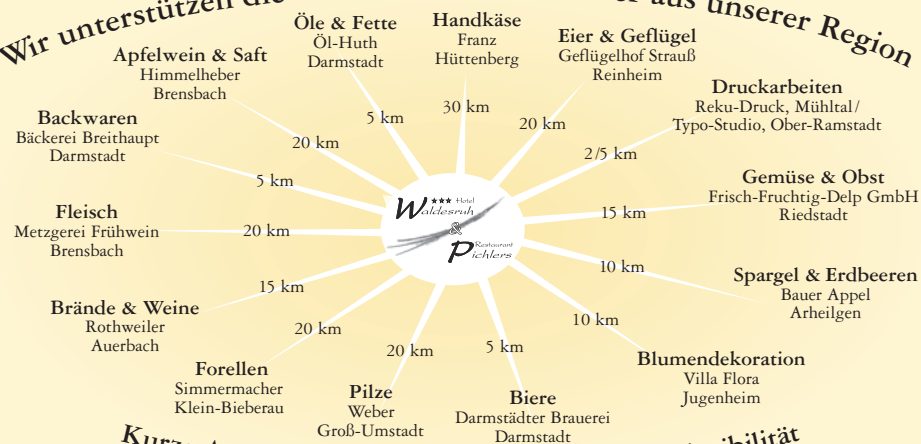
Blättern Sie etwas in unsere Hotelpostille und erfahren Sie was so alles in und ums Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers passiert.

Danke für Ihr Interesse

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke und Team

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

## 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

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)

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

Steinpilzcapuccino  
getoppt mit einem Parmesanchip € 5,50

Original Wiener Zwiebelrostbraten – ganz klassisch,  
mit knusprigen Bratkartoffeln und unserem allseits beliebten Salat € 17,50

Marktfrische Salatvariation mit unserem leckeren Hausdressing  
servieren wir mit rosa gebratenem Lammrücken,  
Speckdatteln und Honigmelone € 18,00

### Unser veganes Gericht

**Hausgemachter Quinoa-Linsen-Erdnuss-Bratling**  
an einer orientalischen Karottencreme, mit gebratenen Sojasprossen  
€ 11,00

Zarte Rinderzunge – auf Niedrigtemperatur gegart,  
an einer raffinierten Marsalasoße reichen wir mit Buttererbsen  
und einem Süßkartoffel-Kürbiskernstampf € 17,50  
kleine Portion € 15,50

Feiner Rehrücken auf einer Waldfrucht-Chiantireduktion –  
super lecker mit hausgemachten Maistalern € 22,50  
und frischem Feldsalat in Orangen-Walnussdressing € 20,50  
kleine Portion



### Unser SV Darmstadt '98 Gericht Odenwälder Handkäs' Bratwurst



auf einem Zwiebel-Apfelragout  
bei uns gibt's dazu ein Kartoffel-Lauchgratin und frischen Salat vom Markt  
€ 10,98

Dieses Gericht ist unserem Herzverein gewidmet, eigentlich nur eine Bratwurst, aber aus Tradition anders ...  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Fangfrisches Kaiserbarschfilet auf einem Spinat-Jngwerbett  
an Safranschaum dazu passt ein hausgemachtes Ziegenfrischkäserisotto € 19,50

Barbarie Entenbrust unter der Honig-Sesamkruste  
auf bester Grand-Manier-Reduktion, wir reichen dazu  
hausgemachte Rote-Beete-Walnussknödel und einen frischen Feldsalat € 20,50

Heidelbeer Panna Cotta  
mit hausgemachtem Pesto von der Zitronen-Melisse – im Miniglas serviert € 2,90

**Herzlichen Glückwunsch  
und alles Gute für die Zukunft  
wünschen wir unseren  
beiden langjährigen Mitarbeitern**

**Sonja Fertig & Petra Hofferbert,**  
die beide geheiratet haben.

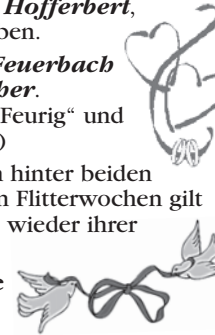
Ab sofort heißt Sonja: **Feuerbach**  
und Petra: **Wannemacher.**  
(Freunde dürfen auch „Feurig“ und  
„Wanneberth“ sagen ☺)

Zwei tolle Feiern liegen hinter beiden  
(und uns) und nach den Flitterwochen gilt  
die volle Konzentration wieder ihrer  
Arbeit (hoffentlich ☺).

**Nochmals: Alles Gute**  
und nur zu Info:

die beiden Männer  
passen auch voll in die Welt!

Gastronomie Nachwuchs ist übrigens nicht  
in Sicht ;-)



Im August haben wir hinter der Bar  
eine **komplett neue Kühltheke** ein-  
gebaut bekommen.

In diesem Zusammenhang wurden auch  
alle Bierleitungen komplett erneuert –  
und das kühle „Blonde“ aus der  
Göbelstraße schmeckt jetzt noch besser  
als zuvor.

An dieser Stelle möchten wir mal ein  
DANKESCHÖN an **Herrn**  
**Wölfelschneider** von der Darmstädter  
Brauerei sagen, für eine unkomplizierte  
und fachmännische Durchführung.

**Toll, wenn man solche  
Geschäftspartner hat!**

Neben unseren Parkplätzen,  
die wir seit 2 Monaten unseren Gästen  
zur Verfügung stellen können,  
verfügen wir jetzt sogar noch über eigene  
ausgewiesene **Fahrradparkplätze!**

**Na, wie sieht's aus?  
Lust auf ein Radler?**



## Omas Bratenwoche

Vom **5. bis 14. September**  
werden Omas alte Rezepte  
von unserer Küchenmannschaft  
neu interpretiert.



Lassen Sie sich überraschen, was sich  
die Jungs so alles einfallen lassen haben um  
Ihnen ein „Genusslächeln“ auf die Lippen  
zu zaubern.



### Unser Aperitif für die Monate September & Oktober



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

### „Mühltal Mojito“

Wir versüßen den beliebten  
Cocktailklassiker mit einem  
feinen Mix aus Waldfrüchten und  
wünschen Ihnen damit einen  
wunderbeerigen Spätsommer!

0,15 l € 5,00

Ab dem 1. November geht's bei uns  
wieder mit den **Gänssessen** los.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig  
Ihre „persönliche“ Gans,  
die im Augenblick noch  
bei der Familie Strauß in  
Georgenhausen wohnt  
und reichlich genährt wird ☺.



## Hurra!

Wieder haben wir es  
geschafft in der  
Deutschen Hotel-  
qualifizierung  
**3 Sterne Superior** zu ergattern.



Als kleines Familienunternehmen ist es  
gar nicht mal so leicht die ganzen Kriterien,  
die verlangt werden, zu erfüllen.

Aber es ist uns zum dritten Mal in Folge  
gelungen und darauf sind wir stolz!