

Kurz nach Ostern haben wir unseren Konferenzraum „Lilie“ komplett renoviert. Ein neuer Teppichboden, frisch gestrichene Wände und neue, hochwertige Stühle laden nun wieder zum tagen ein. Weniger ist mehr war das Credo und so haben wir die Kapazität im Raum auf 10 Personen reduziert. Unsere Konferenzpauschale liegt weiterhin bei € 33,00 pro Person und beinhaltet:

Unser Angebot:

- Kaffeepause vormittags: mit kleinen Leckereien
- Mittagessen: 2 Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
- Kaffeepause: nachmittags mit Feinem aus der Backstube

Inklusive sind:

die Bereitstellung des Tagungsraumes mit Flipchart, Pinnwänden, Moderatorenkoffer, Beamer, Leinwand und kostenfreiem WLAN.

Die Getränke zum Mittagessen und die Tagungsgetränke werden nach Verbrauch berechnet.



Die lebende „Torwart-legende“ Michael „Bruno“ Esser, mit seinem Lieblingskoch Ivan von unserer Küchenbrigade ...

Vormerken

1. Mai – 15. Juni
Spargelzeit

Genießen Sie stechfrischen Spargel in den verschiedensten Variationen

14. Mai
Muttertag
Bitte reservieren Sie rechtzeitig

25. Mai
Himmelfahrt = Vatertag
Äpfelwoigadde bereits ab 15.00 Uhr geöffnet!

12. – 21. Juni
Hessische Tage

9. Juli
Großes Sommerfest
im Äpfelwoigadde

Waldesruh Echo

Mai/ Juni 2017 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS Kost' nix 17. Jahrgang Nummer 98

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Der Wonnemonat Mai ist angebrochen und wir hoffen alle auf einen tollen Frühling, der uns mit Sonne verwöhnt und uns Schmetterlinge in den Bauch zaubert.

Unser Team ist auf jeden Fall für die „Freiluftsaison“ gerüstet, sowohl im Restaurant Pichlers als auch in unserem Äpfelwoigadde, der bereits seine Tore seit dem 30. April geöffnet hat. Sollten Sie zu uns mit dem Fahrrad kommen wollen, steht Ihnen selbstverständlich unser neuer hoteleigener Fahrradparkplatz zur Verfügung (näheres im Innenteil).

Alle Balkone und unsere Terrasse sind mit frischen Blumen versehen worden und es sieht endlich wieder so richtig sommerlich aus! Jetzt fehlen eigentlich nur noch Sie, die auf einen leckeren Mittagstisch, auf ein Tässchen Kaffee, einen Äpfel vom Fass oder ein gemütliches Abendessen zu uns kommen, um verwöhnt zu werden. Wir würden uns sehr freuen Sie begrüßen zu dürfen! In der Zwischenzeit schmökern Sie ein bisschen in unserer Hotelpostille und holen sich ein wenig Appetit auf die Waldesruh.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit Team

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

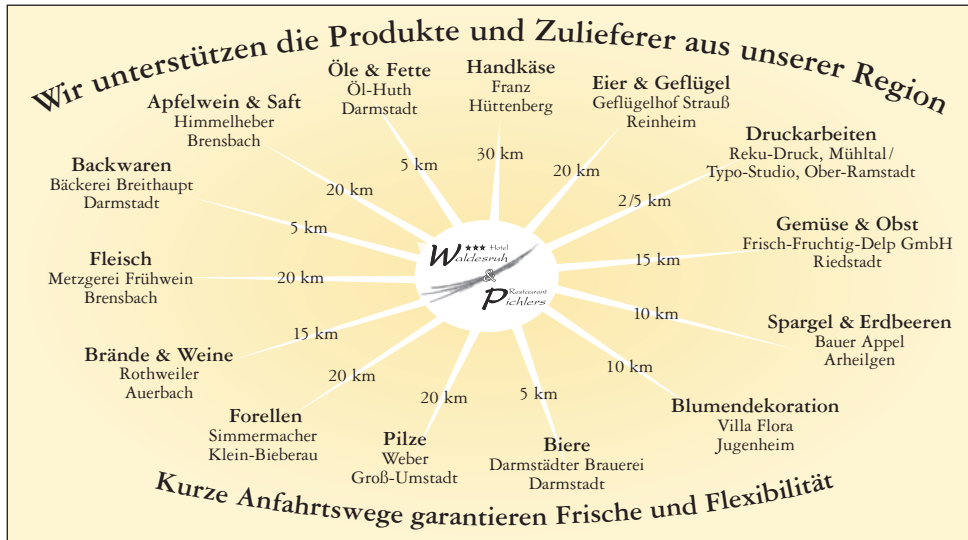
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr
Donnerstag ist unser Ruhetag!

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
– bei gutem Wetter kein Ruhetag –



Wie viel Euro kostet eigentlich ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2017?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit separaten Nebenräumen
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit Parkplätzen
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3*, „Superior“ Hotel haben muss!
- mit modernen Zimmern
- mit Konferenzraum
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit großen Hotelbädern
- mit W-Lan-Anschluss im ganzen Haus
- mit Sauna & Fitnessbereich und großer Freiterrasse

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“ Frühstücksbuffet berechnen wir € 5,00 pro Person – nur in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir seit 20 Jahren 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 · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Unsere besonderen Empfehlungen

Ein köstliches Paprika-Safransüppchen
verfeinern wir mit Falafelplätzchen € 5,50

Pichlers Flammkuchenschnitzel überbacken mit Schinken,
Spargel, Ziegenkäse und Feigen. Hausgemachte Thymiankroketten und
ein frischer Salat vom Markt runden dieses Gericht perfekt ab € 16,50

Kutterfrische Maischolle „Finkenwerder Art“
gibt's bei uns mit Petersilien-Butterkartoffeln € 17,50
und einem leckeren Marktsalat kleine Portion € 15,50

Ein sommerlicher Wassermelonen-Pfefferminz-Schafskäsesalat
freut sich auf eine in Joghurt, Zitronensaft und Chiasamen
marinierte Hähnchenbrust und ofenfrisches Baguette € 14,50



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Gegrilltes Lammrückenfilet

unter der Pinienkern-Kräuterkruste
auf einer kräftigen Syrahreduktion

serviert mit orientalischen Cous-Cous Talern und frischem Ratatoillegemüse

€ 20,98

kleine Portion € 18,98

Ein Gericht wie aus 1000 und einer Nacht – auch wir haben die letzten Jahre ein Märchen geschrieben.
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Beste Spaghetti reichen wir mit gebratenem grünen Spargel,
roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Garnelen und einem Hauch von Knobli – € 15,50
suuuuuuper lecker ... kleine Portion € 13,50

Frische Kalbsnierchen flambieren wir mit Cognac und
servieren sie auf einer fantastischen Pommery-Senfsoße –
dazu schmeckt ein Birnen-Kartoffelstampf und unser allseits beliebter Salat € 17,00

Unser veganes Gericht

Hausgemachte Rosmarin-Paprikapolenta

reichen wir auf einem Kichererbsencurry
und verfeinern dies mit einem Klecks Limonensojajoghurt

€ 13,50

Handgefertigte Rinderroulade mit einer Pilz-Kräuterfüllung
auf bestem Spargelgemüse und einem Kartoffel-Lauch-Gratin € 17,50

Hausgemachtes Erdbeerparfait mit grünem Pfeffer
und Minzsaune – im Miniglas serviert – € 2,90

Pichlers Eigener Sommerwein

Das ganze schöne Weinjahr 2016 hänge ich angestrengt im steilen Rothweilerschen Weingarten rum, mache vornehm einen auf PINOT NOIR, geb' mir riesig Mühe mit meinem Rouge-Teint, dreh mich mal so, mal anders rum, um auch alle Bergsträßer Sonnenstrahlen einzufangen. Und dann DAS! Der Rothweiler vom Roten Turm und die Feinschmecker vom Pichlers pflücken mich in meinem dunkelroten Traubenkleid einfach ab, „maischeln“ mich gar nicht ordentlich ein, sondern legen mich gaaanz vorsichtig auf die Traubenkelter und drücken nur gaaanz sachte auf mir rum. (Da hätt ich mir das Rotwerden ja auch sparen können ☺) und machen einen BLANC DE NOIR aus mir! Peter, jetzt sag' doch mal was dazu! Und der Pichlersleckerschmeckermeisterkoch sprach: „Stell dich nicht so an, was Schöneres als Dich gibt's doch gar nicht zur grünesößelten Frischbachforelle, zum spargelos begleiteten Medaillon, zum kressegekrönten Freilaufhähnchen oder gar zum zartgemüsigen Osterlämmchen!“ Wenn ich jetzt ehrlich in mich reinhöre und – schmecke: Recht ham'se gehabt die vinologischen Küchenkreativen!



Was „Leckereres“ hätt' aus mir nicht werden können!

Ein frisch-fruchtiges Frühlingssommerwohl auf unsere Gäste!!!

Vom 12.–21. Juni 2017 gibt es wieder die allseits beliebten **hessischen Wochen** in unserem Restaurant Pichlers. Der klassische Grindkopp, die legendäre Frankfurter Grieß Soß', oder Kochkäsworscht stehen auf der Menü-Karte und verwöhnen die Gaumen unserer lieben Gäste. Das ganze bei tollem Wetter natürlich auch auf unserer großen Sonnenterrasse.



Seit dem 30. April begrüßen Sie wieder täglich unsere Äpfelwoigärtner im schönsten Äpfelwoigadde westlich des Mississippis. Die Firma Himmelheber beliefert uns nach wie vor mit dem guten Stöffsche, der Handkäs' kommt wie seit Jahren aus Hüttenberg und der Kochkäs' wird nach dem bewährten Rezept von Opa Lu hier im Haus gekocht. Unser großes Sommerfest wird am 9. Juli 2017 (immer der Sonntag nach dem Heinerfest) stattfinden und sollte schon DICK + FETT in Ihrem Feierkalender eingetragen sein. Also, willkommen unter'm Bembelbaum....



Lieber mit Herz in der zweiten Liga, als mit Red Bull in der Ersten ...! Trotz, oder gerade wegen des Abstiegs in Liga 2, halten wir unseren Lilien natürlich die Treue! Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir weiterhin unseren „Jungs“ die Daumen drücken und statt nach Hamburg sowieso viel lieber nach St. Pauli fahren ☺... hoffentlich... come on your boys in brown ...!! Durch Thorsten Frings sind nicht nur tolle Spieler zu uns gestoßen, sondern auch die alten Tugenden wie kämpfen, Laufbereitschaft und Teamgeist zurückgekehrt. Trotz vieler bitterer Niederlagen, haben wir nie das Gefühl gehabt, dass die Mannschaft keine Lust gehabt hätte – ganz im Gegenteil. Darauf gilt es aufzubauen und mit genauso viel Power in die neue Saison starten „you'll never walk alone!“

Da uns ja nur eine bestimmte Anzahl von neuen Autoparkplätzen genehmigt wurde, haben wir kurzerhand einen Fahrradparkplatz auf unserem neu angemieteten Grundstück errichtet. Er fügt sich phantastisch in die Landschaft ein und das Schild zaubert uns immer wieder ein Lächeln auf die Lippen ... In naher Zukunft werden wir auch eine Ladestation für Elektro-Fahrräder haben.



Unser **Herbst Wein-Menü** findet diesmal am 20. & 21. Oktober 2017 statt. Der Vorverkauf hierfür startet am 15. Mai und endet am 30. Mai 2017. Vorreservierungen nehmen wir gerne entgegen und halten selbstverständlich diese bis zum 30. Mai aufrecht.



Wir freuen uns jetzt schon, Sie wieder mit einem 6-gängigen Menü und den korrespondierenden Weinen verwöhnen zu dürfen.



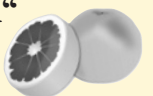
Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni



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

„Caipirol“

Aperol trifft die gepampelte Muse und die feine Limette. Mit viel Eis und einer Limettenscheibe garniert, servieren wir einen fruchtig sommerlichen Aperitif.



0,15 l € 5,00