

## Unsere Öffnungszeiten

### 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

### Äppelwoigadde

Montag bis Samstag  
von 18.00 – 22.00 Uhr  
Sonntag von 17.00 – 22.00 Uhr  
– bei gutem Wetter kein Ruhetag –

Das Hotel ist durchgehend  
geöffnet. Unsere Rezeption von  
6.30 bis 23.00 Uhr besetzt!

Vormerken: 

9. Juli

## Großes Sommerfest im Äppelwoigadde

Los geht's ab 14.00 Uhr

31. Juli – 11. August

## Frisch-Fisch-Wochen

15. August

## Einschulung

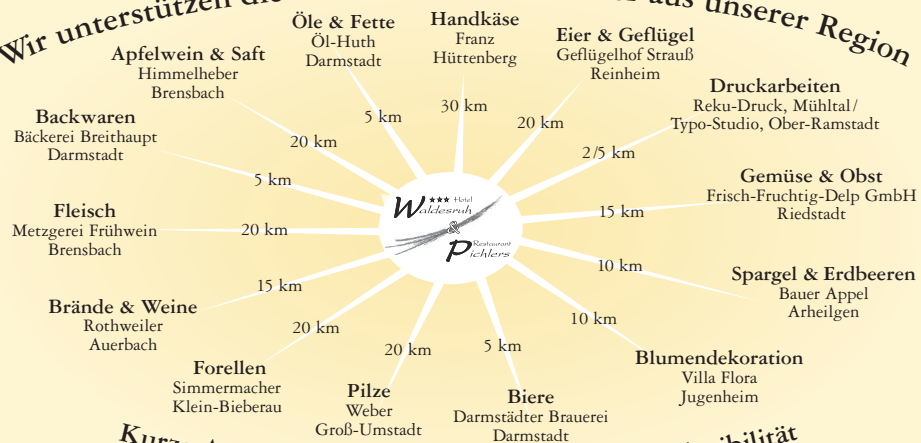
21. – 30. August

## Multi-Kulti-Wochen

11. – 20. September

## Steakwoche

## 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 2017

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

17. Jahrgang  
Nummer 99

## Liebe Freunde, liebe Gäste!

Der Sommer hat ja schon fantastisch angefangen. Etliche warme Tage und auch Abende haben dazu eingeladen, im Freien zu sitzen und die Seele baumeln zu lassen. Auch unser Äppelwoigadde und unsere große Sommerterrasse sind davon „nicht verschont“ geblieben ☺.

Hoffentlich wird uns Petrus im Juli, August & September ebenfalls so gut gesonnen sein und uns den einen oder anderen Sonnenstrahl schenken.

Wir, das Team vom Hotel Waldesruh sind auf jeden Fall bereit, Ihnen die Sommermonate zu „versüßen“. Mit großer Vorfreude fiebern wir unserem diesjährigen Sommerfest entgegen und hoffen wieder auf viele gesellige Freunde & Gäste die mit uns einen unvergesslichen Tag verbringen werden. Für Essen & Trinken sorgen unsere Äppelwoigärtner und die Jungs und Mädels aus der Küche. Musik, wie gewohnt, von Frank Bülow – willkommen im Club der 50jährigen ☺ – und Susanne & Elke kümmern sich wieder liebevoll und kreativ um den Nachwuchs an der Riesenhüpfburg.

Aber mindestens soviel Vorfreude kommt in uns auf, wenn wir an den Saisonstart unserer Lilien Ende Juli denken.

Come on your boys in blue!!! Darmstadt FIRST!!!!!!!

Bis bald im Hotel Waldesruh!

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke und Team

## 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 Äppelwoigadde
- 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 IM NETZ:

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

## Unsere besonderen Empfehlungen

Latte Macchiato von der Grünen Soße  
getoppt mit sommerlichem Limettenespuma € 5,50

Eine große Salatplatte gibt's bei uns mit einem ca. 160g schweren Rumpsteak, einer pikanten Waldbeeren-Madagaskar-Pfefferbutter und frischem Baguette € 16,50

Pichlers „Gourmet Garnelen Pfännchen“ mit bestem Olivenöl, viel frischem Gemüse und noch mehr frischen Kräutern perfekt abgeschmeckt. Wir reichen Ihnen dazu ofenfrisches Baguette zum „dibbe“  
– Der Sommer kann kommen – € 16,50

Unser legendäres Kochkäs' Schnitzel servieren wir Ihnen, wie jedes Jahr um diese Zeit, mit hausgemachtem Confit aus Zwiebeln und Lauch, Steakhouse-Pommes und Salat € 17,00

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Butterzart gekochter **Darmstädter Tafelspitz**  
mit köstlicher **Darmstädter Grüner Soße** und **Darmstädter Bratkartoffeln**  
dazu gibt's einen **Darmstädter „Traum“ Salat**

€ 18,98

kleine Portion € 16,98

Gewidmet ist dieses Gericht unserem Herzensverein!! Darmstadt First!!!  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.



Eine Ofenkartoffel spicken wir mit extrem leckerem Kräuterschmand und krönen diese mit einer Maispouletbrust, Portweinjus und einem kleinen Salatbouquet € 14,50

Saltimbocca vom Kalbsrücken auf Pfifferling-Ginrahm dazu passt unser Lauchrisotto und der allseits beliebte Salat € 21,50

### Unser veganes Gericht

**Vegane Cevapcici** aus Karotten, Cous-Cous und Minze  
braten wir in veganer Salbeibutter aus.

Freuen Sie sich dazu auf einen erfrischenden Auberginen-Dip und Zucchinitaler € 11,50

Raffiniert eingelegte Lammkoteletts mit sagenhafter Mango-Salsa und köstlichen, nach Orient schmeckenden, Reistalern  
– ein Gericht wie aus 1001 Nacht – € 18,50

kleine Portion € 16,50

Unser hausgemachtes After-Eight-Eis schmeckt noch besser mit Mikes handgefertigten Orangen-Schokochips – im Miniglas serviert – € 2,90

### Unser Aperitif für die Monate Juli & August



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

#### „Meloni“

Wassermelone,  
Gurke, Gin & Minze  
präsentieren sich als  
sommerlicher Mojito



0,15 l € 5,00

### Neue Weinkarte im Pichlers

In Verbindung mit den Weinhändlern unseres Vertrauens Olli & Maik vom Weinhaus Hamm in Weiterstadt, haben wir 6 neue Weine auf unserer Weinkarte aufgenommen.



Unsere Philosophie ist es nach wie vor, unseren Gästen alle Weine glasweise anzubieten, egal ob 0,1 l oder 0,2 l.

Das machen wir nun schon seit über 20 Jahren und werden es auch weiterhin so beibehalten. Was gibt's denn schöneres, als z.B. bei einem leckeren 3-Gänge-Menü 3 verschiedene hochwertige Weine zu verkosten und nicht gleich eine ganze Flasche bestellen zu müssen.

**Wohl bekomm's! Auf die Gesundheit!  
Das Leben ist zu kurz  
um schlechten Wein zu trinken!**

**Besonders lecker und erfrischend ist unsere hausgemachte Limonade aus Basilikum, Ingwer und Zitrone.**



**Die schmeckt nach Sommer.**

Zu unserem **Wein-Menü** am 20. & 21. Oktober sind noch einige Plätze frei geworden. Wer sich also bei einem leckeren 6 gängigen Menü mit 6 verschiedenen korrespondierenden Weinen verwöhnen lassen möchte, sollte sich schnellstmöglich bei uns melden und den Vorverkauf nutzen.



**Wir freuen uns auf Sie,  
es werden wieder tolle Abende!**

### Unsere Terrasse wird immer schöner.

Neben neuen Tischdecken und Stuhlkissen haben wir jetzt noch einen großzügigen 8er-Tisch hinzugewonnen und unsere großen Sonnenschirme sind komplett mit neuen Stoffen versehen worden. Nun arbeiten wir daran die „3 Problematische“, die mittags total in der Sonne liegen, so zu überdachen, dass niemand befürchten muss, beim Essen einen Hitzschlag zu bekommen. :-)

Nach unserer durchweg erfolgreichen **Hessischen Woche** im Juni, geht's bei uns im Pichlers jetzt Schlag auf Schlag:

Am 9. Juli ist unser großes **Sommerfest** im Äpfelwoigadde.

Vom 31. Juli - 11. August werden wir Ihnen **kutterfrischen Fisch** in allen möglichen Variationen anbieten.

Nach dem **Einschulungstag** am 15. August - ein „Großkampftag“ nicht nur für die neuen Schüler - gibt es bei uns vom 21.-31. August erneut die **Multi-Kulti-Wochen** im Pichlers. Die Gastronomie war und ist schon immer international und das ist auch gut so. Und in dieser Woche vereinen wir die Kontinente zumindest kulinarisch miteinander, wenn es schon leider, leider in der Realität nicht funktioniert.