

Unsere Terrasse wird für Sie bis Anfang November bestuhlt bleiben, damit Sie noch die letzten warmen Sonnenstrahlen einfangen können.



Wenn wir am 24. September unsere Volks-Verräter, äh -Vertreter in Berlin wählen dürfen, haben Sie natürlich auch bei uns die Qual der Wahl sich an diesem Sonntag für eines unserer angebotenen Gerichte zu entscheiden: **Schwarze Nudeln, Knallrote Beete, Gelbe & Grüne Paprika oder Rotes Curry** werden an diesem Tag auf unserer „Wahlkarte“ zu finden sein. Kompletzt verzichten wir auf jeden Fall auf braune Soßen ... und darauf bekommen Sie unser Ehrenwort!



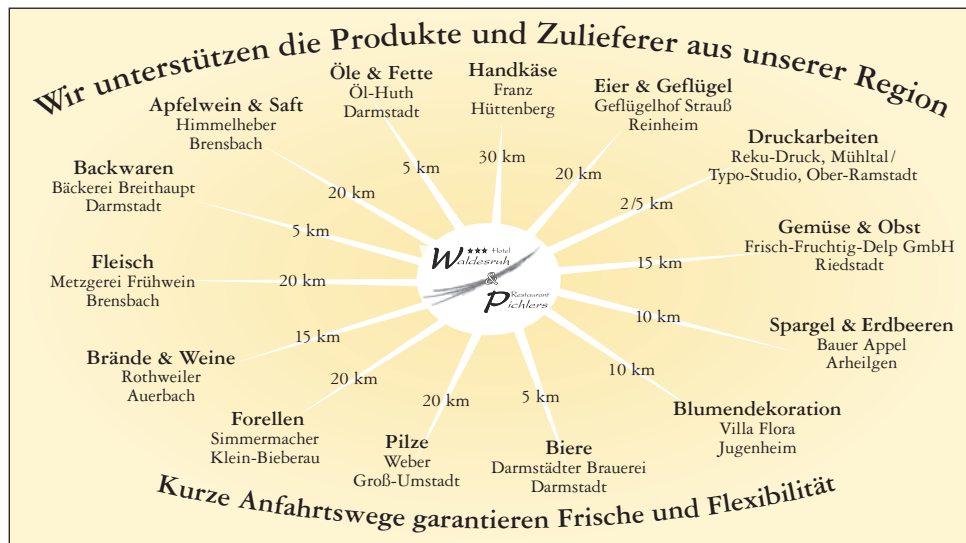
Vormerken: 

11. – 20. September  
**Steakwoche**

2. – 11. Oktober  
**Omas Bratenwoche**

20. & 21. Oktober  
**Wein-Menü**  
(bereits ausgebucht)

Ab 1. November  
**Martinsgansessen**



# Waldesruh Echo

September/  
Oktober 2017

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

17. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 100

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Der Herbst nähert sich mit großen Schritten – die Blätter fallen von den Bäumen, die Tage werden kürzer und die Nächte länger. Draußen wird es ungemütlich und dennoch hat diese Jahreszeit kulinarisch viel zu bieten. Nicht nur der Kürbis, sondern auch Quitten, Pilze und Wild stehen hoch im Kurs. Wie immer richten wir uns nach der Jahreszeit und so finden Sie wieder vielerlei frische Leckereien auf unserer Extrakarte.

Die Äpfelwoigadde Saison geht ihrem Ende entgegen und somit schließen wir unsere Hütte offiziell am 31. August 2017. Sollte es jedoch noch mal so richtig warm werden, sind wir noch bis zum 15. September für Euch da! Am Besten vorher mal durchrufen, wie wir uns entschieden haben. Auf alle Fälle schon mal Hier und Heute ein fettes DANKE-SCHÖN an alle Gäste die wieder sooo zahlreich erschienen sind und unsere Gärtner auf Trapp gehalten haben. Nächstes Jahr geht's wieder am 30. April 2018 los ... ☺

Und jetzt wünschen wir Ihnen wieder viel Spaß beim Schmökern unserer kleinen Hotelpostille und freuen uns sehr, Sie hoffentlich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

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 ist von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt.

## 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](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

Ein cremiges Topinambursüppchen  
toppen wir mit glacierten Belugalinsen € 5,50

Feine Bandnudeln mit allerbestem Sommer-Trüffel  
den wir am Tisch frisch für Sie hobeln!!!  
– dieses Gericht ist als Vorspeise gedacht – € 10,00

Leckere Rehmedaillons gereicht auf einer leicht scharfen Quittensoße  
freuen Sie sich dazu auf Walnusspätzle und unseren  
allseits beliebten Salat kleine Portion € 24,50  
€ 22,50

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht Münchner Schnitzelchen

bestreichen wir mit süßem Senf und Meerrettich und backen  
diese in der Brezelpanade für Sie aus. Bei uns gibt's dazu  
gebratene Serviettenknödel und Bayrisch-Kraut.



€ 17,98  
kleine Portion € 15,98

Dieses Gericht ist der neuen Saison gewidmet, bald spielen wir wieder gegen Bayern-München ☺  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Ein Hähnchenbrustfilet im schwarz-weißem Sesammantel  
reichen wir Ihnen mit asiatischem Blumenkohl-Gratin, süßem Chili-Dip  
und raffiniertem Zitronengras-Reis € 16,50

Allerbestes Tintenfischsteak  
in hausgemachter Zitronen-Petersilienbutter geschwenkt perfekt  
mit Lauchrisotto und unserer gefüllten und ausgebackenen Tomate € 18,50

### Unser veganes Gericht Gebratene frische Artischocken

werden bei uns auf im Ofen gegartem Butternut-Kürbis  
und mit sizilianischer Panelle serviert  
€ 15,50

Feine Tranchen vom Springbockrücken setzen wir  
auf eine kräftige Shirazreduktion – passt phantastisch mit  
hausgemachten Kräutergnocchis und leckerem Marktsalat kleine Portion € 20,50  
€ 18,50

Duett von Hasen – Rücken und Keule – auf feinem Gin-Tonic-Rahm,  
sautiertes frisches Kürbisgemüse und hausgemachte Thymian-Kroketten  
runden diesen Leckerbissen perfekt ab € 21,50

Hausgemachte Orangen-Mascarpone  
getoppt mit einem Trauben-Pekannuss-Ragout – im Miniglas serviert – € 2,90

Neu auf unserer  
Getränkemenu finden  
Sie seit geraumer Zeit  
**hochwertige Rums**  
und **Gins** im Angebot.



Beide lösen im  
Augenblick das  
Trendgetränk Whisky ab. Also war es für  
uns eine Selbstverständlichkeit, der Nach-  
frage unserer Gäste nachzukommen und  
unser Spirituosenangebot zu erweitern.

Einzig und allein bleibt Ihnen das  
Zigarrenrauchen in unserem Restaurant  
verwehrt ☹, – aber sonst  
kann man sich gerne  
nach Cuba träumen  
und mit Che Guevara die  
Revolution planen ☺.



Nach einem mehrstündigen Foto-Shooting  
werden wir komplett neue Bilder auf  
unserer Homepage installieren können.

Auch das „Old-School“ Prospekt  
wird im neuen Glanz erscheinen,  
und wir möchten es nicht versäumen,  
uns recht herzlich bei den Hotel  
Fotografen Streit & Sturm aus Königstein  
im Taunus für ihre Geduld,  
die Sie mit uns hatten, zu bedanken.

Sollten wir noch in diesem Jahr warme  
Altweibersommertage bekommen, bietet  
sich unsere **Hauslimonade** perfekt als  
Durstlöcher an.

Unsere Jungs und Mädels in der Küche  
bereiten diesen köstlichen „Zaubertrank“  
mindestens so  
gefühlvoll vor, wie  
Miraculix im Asterixheft.  
Natürlich bleibt das  
Rezept auch  
bei uns  
geheim... ☺



**Unser Aperitif  
für die Monate  
September & Oktober**



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

### Tobi's Tropic Thunder

Ein tropischer Traum aus Kokos,  
Ananas, Minze und bestem Rum ...

... lässt uns  
noch das Ende  
des Sommers  
genießen!



0,15 l € 5,00

### Steakwoche im Restaurant Pichlers

Vom 11. – 20. September  
zaubern wir Ihnen  
wieder allerbeste Steaks  
von unserem heißen Grill  
direkt auf Ihren  
vorgewärmten Teller.



Ob US Roastbeef, T-Bone-, Filet- oder  
Flankensteaks, um nur einige zu nennen,  
werden in verschiedenen Variationen  
nach Ihren Wünschen gegrillt. Freuen Sie  
sich auf ein richtig gutes Stück Fleisch!!!

**Auf unserer Extra-Karte  
finden Sie diesmal ein  
Gericht mit frischem**



**Trüffel.** Unser Lieferant, die Trüffel-  
Manufaktur aus Offingen im schönen  
Bayernland, hat nur die beste und  
höchste Qualität für italienische  
schwarze Sommertrüffel.

In Verbindung mit unseren frischen  
Nudeln aus dem Hause Sasella  
und frischem Parmesan, bleiben keine  
Wünsche offen.