

Waldesruh Echo

März/
April 2018

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

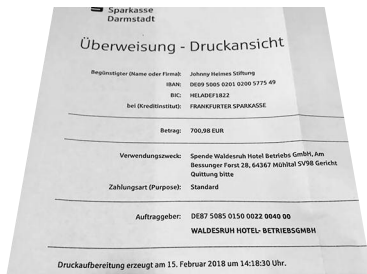
18. Jahrgang
Kost' nix Nummer 103

Tu' Gutes und sprich DARüber!

Jedes mal wenn bei uns ein SV Darmstadt 98 Gericht von der Extra-Karte bestellt wird, wandern automatisch 98 Cent an die Kinderkrebshilfe von Johnny Heimes.

Jetzt haben wir das gesamte Geld an die Stiftung überwiesen (siehe Überweisung)

Ab sofort werden wir wieder bedürftige Jugendliche von unserem eigenen Leistungszentrum des SV98 unterstützen. Wir stehen da mit Ramon Berndroth und Björn Kopper in Kontakt, die das gesamte Geld sinnvoll einsetzen werden.



Vormerken

29. – 31. März

Restaurant Pichlers geschlossen

1. & 2. April

Ostern

20. & 21. April

Wein-Menü

30. April

Äpfelwoigadde-Eröffnung

1. Mai bis 15. Juni

Spargelzeit

10. Mai

Himmelfahrt = Vatertag

13. Mai

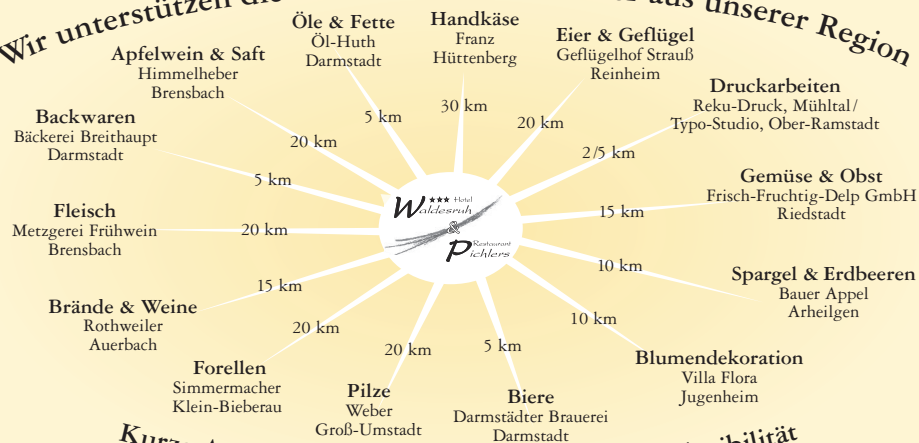
Muttertag

4. – 13. Juni

Hessische Tage



Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Der größte Teil unserer Waldesruh Echo Leser leidet wahrscheinlich gerade, so wie wir, unter erheblichem Vitamin „D“ Mangel.

Sehnsüchtig warten wir alle auf Sonne und endlich warme Tage.

Eine gefühlte Ewigkeit hatten wir nun alles grau in grau und man kann verstehen warum Norweger, im Gegensatz zu Griechen, häufiger an Depressionen leiden.

Da wir es aber wie unsere „Böllebuben“, dem SV98 halten, schauen wir natürlich immer nur nach vorne – ganz gleich wie bitter(kalt) das Vergangene war. So freuen wir uns auf tolle Vorfrühlingstage im März und April und wollen Ihnen diese natürlich auch kulinarisch versüßen. Näheres dazu im Innenteil unserer Hotelzeitschrift – dem Waldesruh Echo.

Was passiert sonst noch so Am Bessunger Forst 28 in Trautheim? Unsere Hotelzimmer bekommen komplett neue Vorhänge. Diese sind zum vollständigen Verdunkeln der Hotelzimmer – damit unsere Gäste ab jetzt nur noch sanft vom Vogelgezwitscher geweckt werden und nicht von der Sonne ☺.

Ferner liegt unser Wein-Menü vor uns, auf das wir schon alle hin fiebern. Unsere Äpfelwoigadde-Saison steht vor der Tür; und zwischen drin haben wir das Osterfest.

Sie merken, bei uns geht's nicht so zu wie bei der „GroKo“, sondern bei uns geht's Knall auf Fall!

In diesem Sinne, liebste Grüße aus der Waldesruh

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 2018?

- 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 € 65,- 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

Köstliches **Petersilienwurzelsüppchen** getoppt mit Spinatschaum, gebratener Jakobsmuschel und frittiertem Spinat € 6,50

Eine **Spanferkelkrone** servieren wir auf kräftiger Märzenbierjus. Freuen Sie sich auf leckeres Wirsinggemüse und klassischen Bratkartoffelstampf € 17,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Kutterfrisches Filet vom **Himmelsgucker** nappieren wir mit Szechuanpfefferbutter und reichen Ihnen dazu gebratene Thymianpolenta und Nocken von roter Paprikamousse

€ 20,98

kleine Portion € 18,98



Wir schauen immer nur nach oben – nicht nach unten –

Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Piccata von der Putenbrust auf einem Ragoût aus bunten Tomaten, suuuuperlecker mit Parmesannudeln und unserem allseits beliebten Salat € 17,50
kleine Portion € 15,50

Odenwälder Kalbsrückensteak auf feinstem Morchelrahm. Richtig lecker wird's mit frischen Butterkarotten und hausgemachten Pestognocchi € 21,00

Medaillons von der Iberico-Schweinelende auf Brombeer-Schokoladen-Chilisoße. Hausgemachte Kartoffel-Kräutertaler und ein frischer Marktsalat runden diesen Leckerbissen perfekt ab € 19,50
kleine Portion € 17,50

Zwei Kalbsfrikadellen füllen wir mit bestem Mozzarella und getrockneten Tomaten und setzen diese auf eine weiße Balsamicorahmsoße. Bei uns gibt's dazu kurz geschmorte Babytomaten, Steinpilz-Champignons und frische Basilikumnudeln € 15,50

Unser veganes Gericht

Hausgemachter **Blumenkohl-Rote-Linsentaler** in der Pankopanade ausgebacken auf einem raffiniert gewürzten Kichererbsen-Kokospüree. Dazu passen gebratene Lauchjulienne und Erdnüsse. € 12,50

Pichlers mediterranes Schnitzel mit Peperoni, Oliven, Chorizo und Schafskäse überbacken. Dazu passen Süßkartoffel-Pommes und unser leckerer Salat vom Markt € 17,00

Pichlers Traum von „Bella Italia“ Hausgemachtes Tiramisu-Mousse ... so wie wir es lieben – im Miniglas serviert – € 2,90

Wie jedes Jahr haben wir **Karfreitag & Ostersonntag** unser Restaurant Pichlers geschlossen.



Am 1. April (ohne Witz), Ostersonntag und am Ostermontag, 2. April sind wir wie gewohnt ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr mit warmer, kreativer, frischer Küche für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



Der Osterhase wird bestimmt für unsere kleinen Gäste etwas verstecken ☺

Für unseren **Äppelwoigadde** suchen wir noch fleißige Helfer, die unsere Gäste mindestens einen Abend in der Woche selbstständig verwöhnen und umsorgen wollen. Los geht's um 17.30 Uhr und wenn das Wetter beständig bleibt hat der Gadde bis 22.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns auf jede – auch gerne persönliche Bewerbung. – Die Saison geht vom 30. April bis 15. September 2018 und nicht vergessen



– bei uns wachsen die Bembel uff'm Baum –

Nach fast 4 Jahren verlässt uns unser **Ivan** aus der Küchenmannschaft um andere Herausforderungen anzunehmen.

Wir wünschen ihm auf diesem Weg alles erdenklich Gute und viel Erfolg bei seiner neuen Arbeitsstelle. Ivan wird unsere Tür immer offen stehen. Er war jemand, der den Gerichten seine gewisse Note verliehen hat.

Aber mit **Claudia Gillich** haben wir auf jeden Fall einen adäquaten Ersatz gefunden und freuen uns darauf mit ihr weiterhin glückliche und zufriedene Gäste zu haben.

Wein-Menü am 20. & 21. April

Wir haben für diesen wundervollen Event wieder Plätze frei bekommen und würden uns sehr freuen, viele neue oder auch „alte“ Gäste begrüßen zu dürfen.

Los geht's jeweils um 19.00 Uhr mit einem Aperitif, bevor wir Ihnen danach ein 6-gängiges Menü mit den korrespondierenden Weinen servieren.



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Dem grauen Alltag zum Trotz

Spätestens am 26. März werden wir unsere Sommerterrasse wieder mit Möbeln bestücken und hoffen, dass die Sonne uns mit Ihrer ganzen Kraft zumindest für ein paar Stunden den „grauen“ – seit Oktober anhaltenden – Alltag vergessen lassen wird.



Unser Aperitif für die Monate März & April



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

„Mühltal Muli“

Moskau, München und jetzt auch hier in Mühltal!!! Der legendäre Mule-Cocktail, dem jede Welt-Metropole ihren eigenen Stempel aufdrückt, ist endlich auch bei uns angekommen.

Neben Vodka und scharfer Ingwerlimonade, macht der Waldesruh'sche Mühltaler noch leckere Stachelbeeren rein. Weltklasse!!!



0,15 l € 5,00