

Am 13. Mai wird der „Nichtabstiegsstag“ der Lilien gebührend gefeiert, in der die Hessisch-Happy-Hour (alle Bembel zum halben Preis) über den ganzen Abend hinweg angeboten wird.



(Dieser Artikel ist übrigens am 27. März 2018 13.15 Uhr verfasst worden ©).

Ferner möchten wir schon heute auf unser **legendäres Sommerfest** am 8. Juli 2018 ab 14.00 Uhr hinweisen –

Ausreden wie: „Ei, des hab ich net gewusst ...“ sind hiermit hinfällig ☺

Wir freuen uns auf Euch – Eure Äpfelwoigärtner

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch zum Muttertag.**

Es gibt noch einige, wenige Plätze, und wir würden uns sehr freuen die Mütter mit einem Gläschen Sekt begrüßen zu dürfen. Werdende Mütter bekommen ebenfalls ein Glas Sekt, aber alkoholfrei ☺



Vormerken 

30. April  
**Äpfelwoigadde-Eröffnung**

1. Mai bis 15. Juni  
**Spargelzeit**

10. Mai  
**Himmelfahrt = Vatertag**

13. Mai  
**Muttertag**

4. – 13. Juni  
**Hessische Tage**

8. Juli ab 14.00 Uhr  
**legendäres Sommerfest**

30. Juli – 8. August  
**Frisch-Fisch-Woche**

7. August  
**Einschulung**

# Waldesruh Echo

Mai/  
Juni 2018

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

18. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 104

## Liebe Freunde, liebe Gäste!

Wir haben es geschafft: die trostlose Herbst- und Winterzeit liegt hinter uns, und wir freuen uns riesig über die ersten warmen Sonnenstrahlen in diesem Jahr.

Unsere Terrasse ist wieder aufgebaut und unsere Service- & Küchencrew stehen in den Startlöchern, Sie im Freien verwöhnen zu dürfen.

Natürlich brennen auch unsere Apfelweingärtner auf ihren Einsatz.

Nach den „Eisheiligen“ werden überall frische Blumen gepflanzt und das Leben unter freiem Himmel kann losgehen.

Wie jedes Jahr lehnen wir auch unsere Küche wieder dem Frühling an, und Sie werden überrascht sein, was Sie diesmal wieder so alles auf unserer Speisekarte finden werden.

Wir freuen uns auf jeden Fall, Sie bald wieder in unserem Haus willkommen zu heißen.

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

### Äpfelwoigadde (bei gutem Wetter)

Montag bis Samstag von 18.00–22.00 Uhr – Sonntag von 17.00–22.00 Uhr

Täglich Hessisch-Happy Hour von 18.00–19.00 Uhr

– kein Ruhetag –

Das Hotel ist durchgehend geöffnet. Unsere Rezeption 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

Ein frühlingshaftes Süsschen aus Erbsen, Minze & Kopfsalat  
toppen wir mit Chiliespuma & Parmesanchip € 5,50

Frische Medaillons vom Kalbsfilet auf sautierten Kräutersaitlingen  
dazu reichen wir ein Tatar von der Ofenkarotte € 20,00  
mit geröstetem Mohn und grüne Nudeln kleine Portion € 18,00

Eine handgefertigte Wirsingroulade  
mit einer raffiniert gewürzten Lammfüllung auf unserer Thymian-Kaffeesoße.  
Dazu passt perfekt ein Bratkartoffelstampf und frischer Salat vom Markt € 16,50

### Unser veganes Gericht

Ein Hirsotto (Risotto aus reiner Hirse) mit frischen Pilzen, Kichererbsen und Fenchel.  
Eine orientalische Orangensoße rundet dieses Gericht perfekt ab  
€ 11,00

Stechfrischer Stangenspargel aus Arheilgen vom Bauern Appel –  
mit bestem Schinken von unserem Metzgermeister Knapp aus Nieder-Ramstadt € 15,00  
mit zwei kleinen Schnitzelchen € 17,00  
mit Odenwälder Schweinelendchen € 19,00

zu all diesen Gerichten reichen wir neue Kartoffeln  
und wahlweise braune Butter oder handaufgeschlagene Sauce Hollandaise

Kutterfrische Maischollenfilets füllen wir mit Blattspinat  
und backen diese in Petersilien-Zitronen-Pfefferbutter knusprig aus.  
Freuen Sie sich dazu auf Mandelkartoffelchen und einen frischen Marktsalat € 19,50

Feine Tranchen vom argentinischen Rib-Eye-Steak  
mit Mail's super leckerem Coleslaw Salat und Peter's perfekter  
hausgemachter BBQ Soße, dazu gibt es bei uns Wedges und Sour Cream € 21,00



### Unser SV Darmstadt '98 Gericht Pichlers legendäres Kochkäseschnitzel

wird durch knusprige Bratkartoffeln und einen frischen Marktsalat  
noch leckerer – wenn das überhaupt geht ☺  
– aus Tradition anders lecker ☺ –



Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.

€ 16,98

Eine in Orangenöl confierte Maispoulardenbrust  
reichen wir mit leckerem Ziegenkäserisotto, gebratener Zucchini und  
einem bunten Spargel-Tomatensalat in Estragon-Vinaigrette € 17,00

Hausgemachte Erdbeer-Panna Cotta  
verfeinert mit grünem Pfeffer und Basilikum getoppt mit  
einem weißen Schokoladen-Minz-Chip – im Miniglas serviert – € 2,90



## Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni



Unsere „Barcracks“  
Laura & Sonja  
haben wieder was ganz besonderes  
für Sie ausgedacht:

Es war einmal ein Jungwinzer namens  
Daniel Mattern, der aus 300 g Rhabarber,  
einem sehr guten Qualitätswein – Riesling/  
Frühburgunder – und einem Schuss Kohlen-  
säure einen superleckeren Rhabarber Spritz  
zauberte!  
Letztes Jahr wurden 14 Tonnen Rhabarber  
verarbeitet – ein prickelnder Erfolg.  
Und jetzt auch bei uns!  
Eisgekühlt mit frischer Minze verfeinert

## „Die Barbara“

0,15 l € 5,00

### Pichlers Eigener Sommerwein

Gar frühlingshungrig rückten sie,  
die PICHLERSCHEN Cuvée-Wein-  
macher, ein ins Rote Weinguts-  
türmchen am Fuß des Aucher-  
bacher Schlosses.

Im Gepäck eine wahrlich PINOT-  
PHILE Idee: Gleich 3 Burgunder-  
Trauben sollten sich gleichzeitig  
in den Lenz stürzen: ein kräftig-  
wuchtiger Grauburgunder, ein  
sportlich-eleganter Weisser Burgunder und der  
vergnügt-fidele Pinot Auxerrois – allesamt aus den  
noblen Auerbacher Weingärten – fügten sich Stunden  
und leuchtende Augen später herrlich harmonisch  
zusammen.

Doch die bange Frage: Ist's auch dem Küchenmanager,  
unserem Peter, recht? Passt der neue Schönling zu seinen  
bachforellig, grünsoßspargeligen, kräuterPELLkartoffelig-  
schmandigen Hasenlammkalbspargelfeuerwerken?  
Er nippte andächtig, wollte gar nicht mehr enden mit  
dem Verkosten und antwortete dann strahlend mit einem  
donnernden: **Frisch, Fröhlich, Fruchtig** – wie immer:  
schöner geht's nimmer!

#### Zum Wohl!

Wir wünschen unseren Waldesruh-Gästen und uns  
eine sommerlich-vergnügte Feinschmeckerjahreszeit  
Das PICHLERS-TEAM



Wie jedes Jahr bekommen wir unseren Spargel  
nur und ausschließlich aus Arheilgen  
vom Spargelbauer Appel.  
Nur die beste Qualität  
findet Platz auf Ihrem  
Teller, und die Sauce  
Hollandaise wird bei uns  
seit über 20 Jahren mit der  
Hand aufgeschlagen und nicht etwa aus der  
Tüte gequetscht. Ehrensache!!!  
Ein Pfund stechfrischer Spargel, dazu neue  
Kartoffeln, Metzgermeister Knapp's besten  
Kaiserschinken, ein Gläschen Pichlers Eigener  
Sommerwein und Peter's handaufgeschlagene  
Sauce Hollandaise – **Gentlefer-Herz,  
was willst Du mehr?**



Als am 21. März gegen 14.00 Uhr zum ersten mal 2018  
die Sonne ihre warmen Strahlen zeigte, saßen auch  
schon „schwupps“ unsere lieben Stammgäste mit  
Wohlfühldecke & einem Glas Grauburgunder bewaffnet  
auf unserer Terrasse, und das, obwohl weder Stuhl noch  
Tisch standen, sie schon längst bezahlt hatten und  
eigentlich am Gehen waren. Die Saison war eröffnet.



Ab dem 30. April  
geht's wieder unter  
dem Bembelbaum  
im schönsten  
Apfelweingarten  
westlich des  
Mississippi  
(oder war es die  
Ohlbach ☺) los.



Hausgemachter Kochkäse, bester Handkäse  
aus Hüttenberg, Fleischwurst & Leberkäse  
vom Metzger Knapp aus Ramscht' und vieles  
mehr wird die hungrigen Mägen stillen, und  
die trockenen Kehlen löscht wieder der gute  
Apfelwein vom Fass aus Brensbach von  
Familie Himmelheber.

**Die Gärtner freuen sich auf Euch!**