

# Waldesruh Echo

Juli/  
August 2018

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

18. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 105

## Wein-Menü im Herbst 2018

Im Augenblick ist das Wein-Menü am 26. & 27. 10. komplett ausgebucht. Da aber der Verkauf der Tickets vom 1. August 2018 stattfindet, ist es absolut möglich dass doch nicht alle Karten abgeholt werden und somit ab dem 31. August 2018 wieder die Möglichkeit besteht, einen Platz für einen unvergesslichen Abend zu bekommen. Einfach anrufen und fragen, wie der Stand der Dinge ist. **Wir freuen uns auf Sie!**

### Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort:

#### Zimmermädchen

auf € 450,00 Basis oder Teilzeit

**Servicekräfte** in Festanstellung und auf € 450,00 Basis

**Küchenhilfe** auf € 450,00 Basis

Die Bereitschaft am Wochenende zu arbeiten setzen wir voraus.

**Wir sind neugierig auf Deine Bewerbung ...**

Vormerken:



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

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

7. August  
**Einschulung**

20. – 29. August  
**Multi-Kulti-Wochen**

10. – 19. September  
**Omas Bratentage**

8. – 17. Oktober  
**Oktoberfest-Gerichte**

## Liebe Freunde, liebe Gäste!

Inmitten der Fußball-WM in Russland erscheint unser neues Waldesruh-Echo. In der Hoffnung, dass „die Mannschaft“ immer noch im Rennen ist, fiebern wir alle auf das Endspiel am 14. Juli hin. Natürlich auch die „Mannschaft“ der Waldesruh, obwohl deren Highlight eine Woche vorher stattfindet, nämlich am 8. Juli ab 14.00 Uhr, wenn das **SOMMERRFEST 2018** angepfiffen wird. Mit von der „Party“ sind **Alex der Zauberer, Susanne und Elke** mit ihrer überragenden Kinderbetreuung, **Frank Bülow and Friends** sorgen wie immer für tolle Musik und die Äpfelwoigärtner für volle Bembel. Peter unser Küchenchef wird sich wieder an den Grill stellen und Leckeres auf Ihre Teller zaubern und bei Petra oben im Restaurant werden die Süßmäuler mit Kaffee und Kuchen versorgt. Wenn das Wetter noch mitspielt, wird's sicher wieder ein Hammertag! Wir freuen uns wieder riesig auf ganz viele nette Leute, die, wenn die Wunden vom Heinerfest gelect sind, mit uns feiern möchten.

Die Speisekarte ist im Juli und August natürlich auf Sommer getrimmt, aber nicht nur knackige Salate haben ihren Platz dort gefunden. Freuen Sie sich genauso auf frische Nudeln und beste Pfifferlinge. Mehr dazu, wie immer auf der Innenseite unserer kleinen Hotelpostille. Wir freuen uns schon heute Sie bald wieder auf unserer Sonnenterrasse, in unserem Restaurant, im Hotel oder Äpfelwoigadde begrüßen zu dürfen.

Bis dahin alles Liebe

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit der gesamten „Mannschaft“

### 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)**

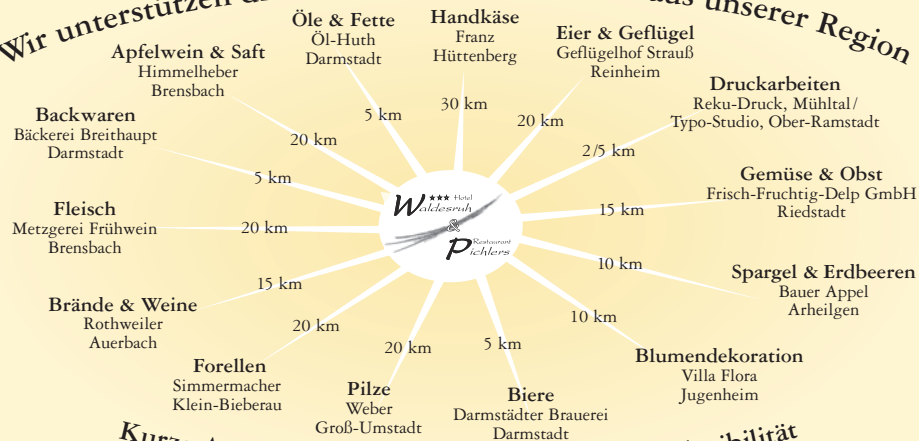
Montag bis Samstag von 18.00 – 22.00 Uhr – Sonntag von 17.00 – 22.00 Uhr

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!

## Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

## 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](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

- Frisches Pfifferlingrahmsüppchen  
mit einem Dash Ginsahne und gerösteten Kürbiskernen € 5,50
- Feine Rinderfiletstreifen servieren wir Ihnen auf besten Frischeinudeln.  
Dazu gibt's bei uns kleine Strauchtomaten, frische Pilze, € 21,50  
Frühlingslauch und Ziegenkäse – suuuper lecker – kleine Portion € 19,50
- Lammrücken unter der Limetten-Minzkruste  
gerecht an einer handwarmen sizilianischen Caponata € 23,00  
und Peters speziell frittierten Kartoffelwürfeln kleine Portion € 21,00

### Unser veganes Gericht

#### Orientalisch angehauchtes Seitangulasch

mit viel buntem Gemüse, noch mehr Kräutern und leckeren Hartweizennudeln serviert  
€ 12,50

#### Maiks „weltberühmter“ Wassermelonen-Schafskäsesalat

dazu in einem Hauch Knobli und Olivenöl gebratene King Prawns  
– natürlich mit Baguette – der Sommer kann kommen ☺!  
6 Stück € 18,50 / 4 Stück € 14,50 / 2 Stück € 10,50

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

#### Zwei, in der Butterpfanne ausgebackene, Kalbsschnitzelchen

werden mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Bärlauch-Spätzlen,  
einem Marktsalat und viel Liebe serviert

€ 19,50

Dieses Gericht ist einfach, ehrlich & sau gut, genau wie unsere Lilien!!!  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.

#### Ein – auf der Haut gebratenes – Wolfsbarschfilet

trappieren wir auf ein grünes Nudelbett! Freuen Sie sich auf  
eine hausgemachte Tomaten-Aprikosen-Salsa und einen knackigen Salat € 18,50

#### Eine raffiniert, asiatisch gefüllte Putenroulade

mit feinstem Thaicurry nappiert – toll dazu passt: frische gegrillte Ananas,  
Mango, Koriander und Erdnussreis € 17,50

#### Bestens abgehangenes Rumpsteak

in Teriyaki mariniert und zur Perfektion gebraten – besonders lecker mit Mais,  
Zucchini, Süßkartoffeln und einem kleinen Salat  
und Peters speziell frittierten Kartoffelwürfeln  
ca. 180 gr € 19,50  
ca. 300 gr € 26,50

Auf 1898fachen Wunsch unserer Gäste:

#### Unser hausgemachtes After-Eight-Eis

mit Erdbeermark – im Miniglas serviert – € 2,90



## 21. Sommerfest

8. Juli 2018 ab 14.00 Uhr  
im Äpfelwoigadde  
vom Hotel Waldesruh

Live-Musik von  
Frank Bülow  
und Freunden

mit Kinderbetreuung  
mit Zauberer Magic Alex  
mit Riesenhüpfburg  
mit Äpfelwoi vom Fass & Bier  
aus der Flasch'  
mit unserem legendären Hugo & Spritz  
mit Pichlers Pulled Pork &  
Leckerem vom Grill  
mit unseren hessischen Spezialitäten  
mit guter Laune und gaaaanz viel Spaß  
Wir freuen uns auf Euch!

Ach was wurden wir belächelt  
(oder schon ausgelacht? ☺)  
als wir im letzten Echo vom  
**Nichtabstieg der Lilien**  
schrieben.

Dass wir jedoch auf Platz 10  
abschließen würden, konnten  
selbst wir nicht erahnen.  
Umso größer war die Freude!!! Im Ernst:  
Wir ziehen den Hut vor Dirk Schuster  
und seinem Team, die es fertig gebracht  
haben die richtigen Stellschrauben an-  
zuziehen, damit das Ganze wieder rund  
läuft – aber auch vor Rüdiger Fritsch,  
der über seinen Schatten gesprungen  
ist und mit dem Trainer den Neuanfang  
gewagt hat.

Die neue Saison wird hoffentlich nicht  
ganz so aufregend und nach wie vor gilt:

**You'll never walk alone!!!**



### Investitionen im Hotel Waldesruh:

In letzter Zeit haben wir intensiv  
in und an unserer Küche gearbeitet um  
die Arbeit unserer geschätzten Crew  
zu vereinfachen.

Ein zweiter Convektomat war dabei die  
größte Investition die sich mit Sicherheit  
bezahlt machen wird.

Einen Digestifwagen wollten wir  
eigentlich schon immer haben,  
nur kostet so ein Ding ein kleines  
Vermögen. Kurzerhand hat sich unser  
Theo ein Herz genommen und aus  
einem alten Holzfass selbst einen  
übertrendigen Digestifwagen  
gebaut – kreativ nicht zu überbieten.

Im 2. Stock wollen wir komplett neue  
Türen für die Zimmer einbauen.

Im allen Hotelzimmern wird der  
Teppichboden professionell gereinigt.

Der Aufzug ist optisch in die  
Jahre gekommen – technisch ist er  
einwandfrei – und wir wollen ihm  
deswegen ein neues Outfit verpassen –  
lassen Sie sich überraschen ...

### Unser Aperitif für die Monate Juli & August

Unsere „Barcracks“

Laura & Sonja

haben wieder was ganz  
besonderes für Sie ausgedacht:

### „Blue Summer“

Brombeeressenz aus  
dem Hause Giffard –  
aufgegossen mit unserem  
hauseigenen Prosecco  
und mit frischer Minze verfeinert  
„Sommerfeeling pur ☺“



0,15 l € 5,00