

Zur Verstärkung
unseres Teams
suchen wir:

**fleißige Hände
für die kalte Küche**

3x die Woche -
bevorzugt von 09.00-14.30 Uhr

**erfahrene
Zimmermädchen**

(10.00-14.00 Uhr)
für das Wochenende.

Wer Lust hat Verantwortung
zu übernehmen und in einem
netten Team zu arbeiten
soll sich einfach bei uns melden -
wir freuen uns!

Vormerken: 

10. - 19. September

Omas Bratentage

8. - 17. Oktober

**Oktoberfest-
Gerichte**

26. & 27. Oktober

Wein-Menü

(leider ausgebucht)

ab 1. November

Martinsgansessen

Waldesruh Echo

September/
Oktober 2018

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

18. Jahrgang
Kost' nix Nummer 106

Liebe Gäste, liebe Freunde,

puh, was war das für eine Hitze diesen Sommer - echt Wahnsinn!

Der Äpfelwoigadde war noch nie so oft geöffnet wie in diesem Jahr. Tischreservierungen auf der Terrasse wurden schon eine Woche vorher getätigt, weil man wusste, dass das Wetter stabil bleibt und unsere Sommer- & Fischkarte mit vielen „leichten“ Gerichten war der Hammer!

Vielen DANK an den „Sonnengott“ für die vielen schönen Stunden ... „Gibt es eigentlich irgendeine Art von Erderwärmung Mr. Trump?“ - „NO! FUCKING FAKE NEWS!“ ☺

Aber nun geht es mit großen Schritten dem Herbst entgegen und unsere kulinarischen Gedanken gehen Richtung Kürbis, Steinpilze und Oktoberfest.

Lassen Sie sich überraschen, was wir wieder so alles für Sie vorgesehen haben und besuchen Sie uns in unserem Restaurant Pichlers.

Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihr Kommen.

Unser Äpfelwoigadde schließt wie jedes Jahr am 31. August. Wir hätten gerne bei diesem tollen Wetter noch 2 Wochen länger aufgelassen, aber dieses Jahr lässt es die Personalsituation leider einfach nicht zu.

Und nun heißt es wieder zurücklehnen und ein wenig in unserer kleinen Hotelpostille schmökern.

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

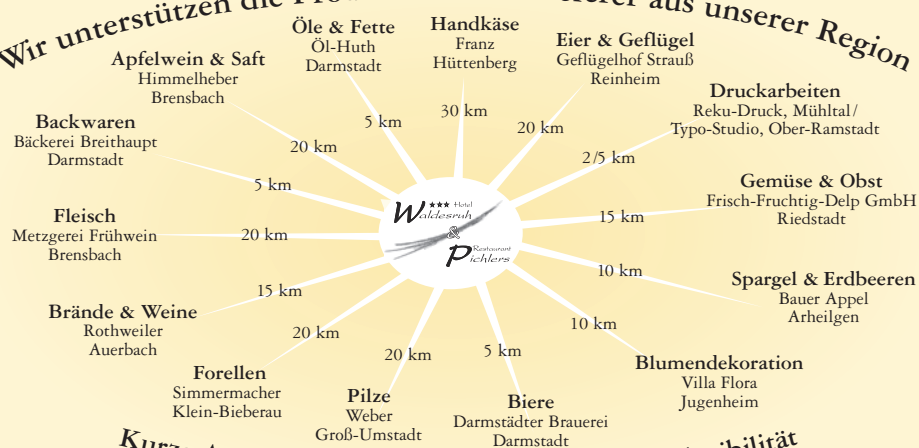
Donnerstag ist unser Ruhetag!

Warme Küche von 12.00 - 14.00 Uhr und von 18.00 - 22.00 Uhr

Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Unsere Rezeption ist 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 · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Unsere besonderen Empfehlungen

Ein Süppchen aus karamellisiertem Mais
trifft auf zwei scharfe hausgemachte „Teufelsnocken“ € 5,00

Einen mit Schafskäse und getrockneten Tomaten gefüllten Hackbraten
servieren wir mit hausgemachten Speckkroketten
und reichen Ihnen dazu einen Spinatsalat mit Pomelofilets € 12,50

Orientalisches Lammgulasch
– ein Genuss wie das Märchen aus tausend und einer Nacht –
dazu gibt es Maiks Petersilien-Knobi-Nudeln und gebratene Zwerg-Paprika € 18,00
kleine Portion € 16,00

Eine sanft geschmorte Rinderzunge auf köstlicher Madeirasose.
Dazu passt phantastisch ein Erbsen-Vanille mousse und Kartoffel-Gratin € 15,50
kleine Portion € 13,50

Bestes Tintenfischfilet
braten wir in feiner Oliven-Zitronen-Pfefferbutter aus. Freuen Sie sich dazu
auf mediterrane Kartoffelecken und unseren allseits beliebten Salat € 16,50



Unser SV Darmstadt '98 Gericht Münchner Schnitzel



– überbacken mit hausgemachtem Obatzter –
Brezelknödel und ein Radieschen-Gurkensalat runden dieses Gericht perfekt ab
€ 16,98

Dieses Gericht ist Rouven Sattelmayer gewidmet, er hat nicht nur in München gespielt,
sondern auch lange bei uns gewohnt.
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
wird bei uns mit einem Limetten-Pinienkernrisotto gereicht.
Gaaaanz lecker mit geschmorten, bunten Tomaten € 17,50

Ein in Gin und vielen Aromen mariniertes Hirschrückensteak
gibt's bei uns mit handgefertigten Kürbiskern-Serviettenknödeln
und geschmortem Spitzkohl € 17,50

Unser veganes Gericht

Frische Rote Beete füllen wir mit einem Walnuss-Linsenragout –
überziehen das Ganze mit einem Pfefferminz-Limettenjoghurt
und reichen dazu kleine Pellkartoffeln mit Meersalz
€ 14,50

Hausgemachtes Toblerone-Eis
mit Claudias leckerem Schokoladen-Orangenchip – im Miniglas serviert – € 2,90



Unser Aperitif für die Monate September & Oktober



Diesmal waren Chef - Frank &
unser Barcrack Laura am Werk
und haben Ihnen was „hübsches“
Neues zusammen gemixt:

„Sun Kiss“

Passionsfrucht küsst
Pampelmusenlikör
und zaubert uns -
aufgepeppt mit unserem
spritzigen Haus-Prosecco -
auch im Spätsommer noch
die Sonne ins Glas!



0,15 l € 5,00

Sollte Herr Söder noch Ministerpräsident von
Bayern sein (die Umfrageergebnisse lassen
aufhorchen ...) wird er das **Oktoberfest** in
München mit dem obligatorischen Bieranstich
eröffnen. Da wir leider nicht alle die Zeit
haben bei diesem Spektakel bei zu wohnen,
**holen wir die Wiesn einfach zu uns nach
Trautheim** und bieten Ihnen zwischen dem
8.-17. Oktober 2018 feine Spezialitäten
aus der „heimlichen Hauptstadt“ auf unserer
Speisekarte an ... und da reden
wir nicht nur von Weißwurst
und Radi ...



Wir freuen uns also sehr,
Sie mit einem freundlichen
„Grüß Gott“ willkommen zu heißen.

Wie jedes Jahr, wenn die Tage kürzer
werden und die Nächte länger,
gibt's bei uns **Omas Bratenwoche**.
Unsere Köche lassen es sich
nicht nehmen alte, traditionelle
Bratengerichte frisch und neu
zu interpretieren.



Vom 10.-19. September können Sie wieder
täglich bei uns einen von vier verschiedenen,
leckeren Braten verkosten, der früher immer
nur sonntags auf den Tisch kam und Papa
sich das erste Stück nehmen durfte ...

Bitte denken Sie schon heute
an Ihre geplante

Weihnachtsfeier

und reservieren Sie
rechtzeitig Ihren Tisch
in unserem Restaurant Pichlers.



Wenn Sie wieder
ab dem **1. November 2018**
leckere, knusprige
Gänse von der
Geflügelfarm Strauß
verkosten möchten,
wäre eine rechtzeitige
Reservierung
ebenfalls sehr angeraten.



Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
0 6151-91150

Eine überragende
Apfelweingarten-Saison
neigt sich ihrem Ende
entgegen. Noch nie,
seit seinem Bestehen,
war der Garten so oft
geöffnet wie in diesem
Jahr und unsere Gärtner
konnten sich über
regen Zulauf freuen.



Vielen lieben Dank an
alle Gäste die unterm Bembelbaum ihren
Schoppe gepetzt - und sich von Hand- &
Kochkäse, Metzger Knapps Wurstspezia-
litäten und hausgemachtem Kartoffelsalat
ernährt haben ☺. Es war wieder einmal
eine tolle Zeit und wir möchten es auch
nicht versäumen, unseren Mitarbeitern recht
herzlich zu danken, die die alljährliche
Herausforderung wieder einmal perfekt
gemeistert haben.

*Danke an unser Küchenteam rund
um Chef Peter Brandes, unseren
„Spülgöttern“ Henry, Norbert & Alain
und den Gärtnern Noab, Rebecca,
Dennis, Lu, Natalie & Robin -
ibr ward Spitze!*

*Bis zum nächsten Jahr -
und nicht vergessen:*

„a Äppler a day, keeps the dorscht away“