

# Waldesruh Echo

März/  
April 2019

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 109

## Am 30. April öffnet wieder unser Apfelweingarten.

Bis zum 31. August dürfen wir Sie wieder unter dem Bembelbaum begrüßen und Sie mit hessischen Leckereien verwöhnen. Das Highlight wird wie jedes Jahr unser **Sommerfest** sein.



Diesmal fällt es auf den **14. Juli**.

Nach wie vor suchen wir starke **Servicekräfte**, die selbstständig und eigenverantwortlich den Ansturm der „Bembelfreunde“ bewerkstelligen können und mit uns einen tollen Sommer verbringen möchten. Bewerbungen jederzeit direkt bei uns, oder über [hotelwaldesruh@t-online.de](mailto:hotelwaldesruh@t-online.de)

## Vormerken



6. – 13. März

## Matjestage

29. & 30. März

## Wein-Menü

18. – 20. April

Restaurant Pichlers geschlossen

21. & 22. April

## Ostern

(bitte rechtzeitig reservieren!)

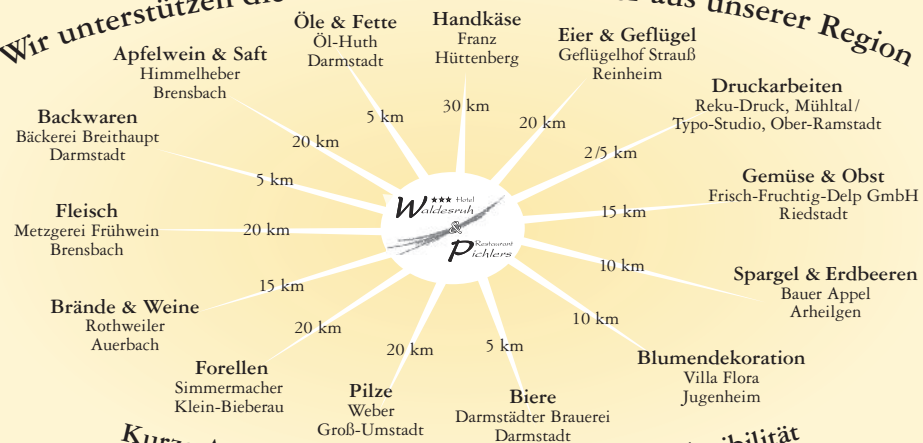
30. April

## Äppelwoigadde Eröffnung

12. Mai

## Muttertag

## Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

## ☆☆☆ 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)

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

Man sollte es nicht für möglich halten, aber wir hatten erstmalig am Sonntag, dem 17. Februar, unsere Terrasse eingedeckt und komplett ausreserviert! Das Wetter war an diesem Tag so sensationell, dass viele Gäste es vorzogen draußen in die Sonne zu blinzeln anstatt drinnen im Restaurant die Vorhänge zum Schutz vor der Sonne zu zuziehen.

Seit diesem Tag ist die Seite an der Hausmauer mit Tischen und Stühlen versehen, in der Hoffnung auf noch ein paar tolle Tage.

Apropos tolle Tage: Nach Fasching – also ab Aschermittwoch – geht's wieder mit der Matjeswoche los.

Näheres im Innenteil unserer Hotelzeitschrift. Überhaupt finden Sie im Innenteil wieder alle aktuellen Infos was in unserem kleinen Familienhotel so geschieht und vor allem, was für kulinarische Überraschungen wir uns für Sie im März & April überlegt haben.

Wir bedanken uns auf jeden Fall recht herzlich bei Ihnen für Ihr gezeigtes Interesse und würden uns sehr freuen, Sie bald (wieder) bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit dem gesamten 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 2019?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit separaten Nebenräumen
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- einem einzigartigen Äppelwoigadde
- 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“ Frühstücksbüffet berechnen wir € 5,00 pro Person – nur in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir seit 20 Jahren nicht –

## 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

Hausgemachtes Parmesancremesüppchen  
mit Honig-Chorizo und Sesam-Gebäck € 5,50

Eine pochierte Putenroulade füllen wir mit einer Aprikosen-Paprikafarce und reichen diese auf einer roten Currysoße.  
Freuen sie sich dazu auf Peters Polentataler und gebratene Zucchini € 16,50

Odenwälder Tafelspitz mit Amaretto gegart, super lecker  
mit Meerrettich-Mandelseße, einem Klecks Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln  
und unserem allseits beliebten Salat € 17,50

kleine Portion € 15,50

### Unser veganes Gericht

#### Handgefertigter Quinoabratling

- auf Koh Samui können Sie es nicht besser machen -  
mit viel frischem Asiam Gemüse und einer raffinierten Pflaumen-Jngwersoße € 12,50

Saltimbocca - aus dem Kalbsrücken geschnitten -  
auf Zitronen-Pfeffersoße, bei uns gibt's dazu hausgemachte Kräuter-Gnocchi  
und einen frischen Salat vom Markt € 18,50  
kleine Portion € 16,50

Kaninchenkeule in weißer Sherrysoße mit geröstetem Knoblauch.  
Perfekt schmeckt sie mit Frischei-Orecchiette  
und leckeren Vanille-Frühlingszwiebeln € 18,00

Sanft geschmorte Schweinebäckchen auf kräftiger  
Märzenbierreduktion. Suuuuper lecker mit hausgemachtem Walnussrösti  
und Blumenkohl im Pecorinomantel € 17,50  
kleine Portion € 15,50

Fangfrische Zanderfiletschnitte in Seranoschinken gehüllt  
setzen wir auf rosa Linsen-Minzgemüse, ein feiner Safranschaum  
und kleine geschwenkte Pellkartoffelchen runden dieses Gericht perfekt ab € 19,50



### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Lammrücken unter der Frankfurter grünen Kräuterkruste.  
Passt sagenhaft auf ein Sößchen aus Metaxa, Tomaten und Oliven.  
Wir braten Ihnen dazu Kartoffelwürfel, Rosmarin, Thymian und  
einen Hauch Knobi an und reichen dazu grüne Babypaprika € 21,98



Das Gericht ist unserem neuen Co-Trainer Iraklis Metaxas gewidmet. ©©©  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.

Pichlers weißes Schokoladen-Mousse  
mit kracheligen Schokostücken, alles frisch und hausgemacht,  
dazu gibt's einen Klecks Erdbeermark und einen feinen Minzchip ... € 2,90



### Unser Aperitif für die Monate März & April



### „Butterfly“



Der fruchtige Ramazzotti  
Rosato, mit seinen natürlichen  
Aromen von Hibiskus und  
Orangenblüte trifft auf Spicy  
Ginger von Thomas Henry!  
Verfeinert mit einem Spritzer Limette und  
Limetteneiswürfeln.  
Ein Kracher zum Frühlingsanfang!!!

0,15 l € 5,00

### SV-98 aktuell

Während diese Zeilen entstehen,  
ist Dirk Schuster und sein Trainer-  
team beim SV-98 Geschichte.

Wir wollen es jedoch nicht versäumen uns  
bei ihm zu verabschieden, ist er doch in dieser  
Zeit zu einem treuen Stammgast in unserem  
Hotel geworden.

Wir werden mit Sicherheit die fußballerischen  
Philosophiegespräche bei der morgendlichen  
Tasse Espresso vermissen.

Mach's gut Dirk und alles erdenklich Gute  
für Dich und Deine Zukunft  
- und **Danke** für die fetten Jahre!!!



Wir haben noch ganz wenige Restplätze zu  
unserem **Wein-Menü** am 29. & 30. März frei!  
Jetzt heißt es schnell handeln und  
einen der begehrten Plätze sichern  
uns sich an einem der beiden Abende  
von unserer Küchen- und Service-  
mannschaft verwöhnen lassen.



Bitte denken Sie daran rechtzeitig  
für **Ostersonntag** bzw. **Ostermontag** einen  
Tisch in unserem Restaurant zu reservieren.

An beiden Tagen haben wir für Sie  
von 12.00-14.00 warme Küche und werden  
Ihnen an diesen Tagen osterliche  
Frisehküche präsentieren.



Wir freuen uns  
schon heute darauf  
Sie willkommen  
zu heißen ...

## Matjeszeit

Ab Aschermittwoch  
beginnt wieder unsere  
allseits beliebte Matjeszeit.



Vom 6.-13. 3. servieren wir Ihnen topfrische  
Matjes in allen möglichen Varianten.  
Unser Küchenchef Peter Brandes hat sich  
wieder tolle Rezepte ausgedacht um Ihnen  
diese Delikatesse zu präsentieren. Neben der  
klassischen „Hausfrauen Art“ werden noch  
mindestens fünf weitere Zubereitungsarten  
von seiner Mannschaft vorbereitet.

Freuen Sie sich auf tolle Tage  
nach den tollen Tagen ...

Am 14.2. war **Valentinstag**  
und unser Restaurant  
Pichlers war bis  
auf den letzten Platz  
ausgebucht.



Bei Kerzenschein und sanfter Musik  
wurden unsere Gäste von unserem Service-  
team und der Küchenmannschaft von  
A bis Z verwöhnt.

Ein ganz besonderer Dank an dieser Stelle  
geht an unsere beiden Mitarbeiterinnen  
Sonja & Laura, die nicht nur für einen  
reibungslosen Restaurantablauf gesorgt  
haben, sondern sich auch für die komplette  
Deko auf und neben den Tischen verant-  
wortlich gezeigt haben.

Toll wenn man solche Mitarbeiter hat!

## Unser neuer Sommerwein kommt!



Ab Mitte April wird unser eigener  
Sommerwein abgefüllt, etikettiert und  
zum Verkosten bereit stehen.

Lassen sie sich überraschen was unser  
Hauswinzer Hanno Rothweiler und einige  
Mitarbeiter aus unserem Restaurant für Sie,  
liebe Gäste, kreiert haben.  
Zu dem Zeitpunkt, während Sie diese Zeilen  
lesen, ist noch nichts bekannt - sicher  
ist nur, dass es sich um einen megafrischen,  
fruchtigen, moussierenden Sommerwein  
handeln wird.

Der ideale Begleiter  
für laue Sommerabende ... Auf Ihr Wohl!