



### Zur Lage der Nation „Rund um's Böllenfalltor“

Mit dem Trainerwechsel hat sich spielerisch einiges verbessert.

Eine Spielkultur ist erkennbar und es macht dem Fußballästheten wieder Spaß, den Jungs zuzuschauen.

Doch durch „Tiki-Taki“ gewinnt man keine Spiele - nach wie vor stecken wir im Abstiegssumpf, denn in dem Augenblick, in dem diese Zeilen entstehen, haben wir „nur“ 6 Punkte Vorsprung auf den Relegationsplatz und wahrlich noch schwere Spiele vor der Brust!

Natürlich glauben wir an die Mannschaft und an's Trainerteam, wollen jedoch festhalten, dass das auch Eintracht Braunschweig vor einem Jahr getan hat ...

Aber malen wir nicht schwarz - sondern blau und weiß - so, wie der Himmel am letzten Spieltag gegen Aue sich zeigen wird!

*You'll never walk alone!*



### Vormerken



30. April

### Äpfelwoigadde Eröffnung

12. Mai

### Muttertag

30. Mai

### Vatertag

- der Äpfelwoigadde hat ab 15 Uhr geöffnet

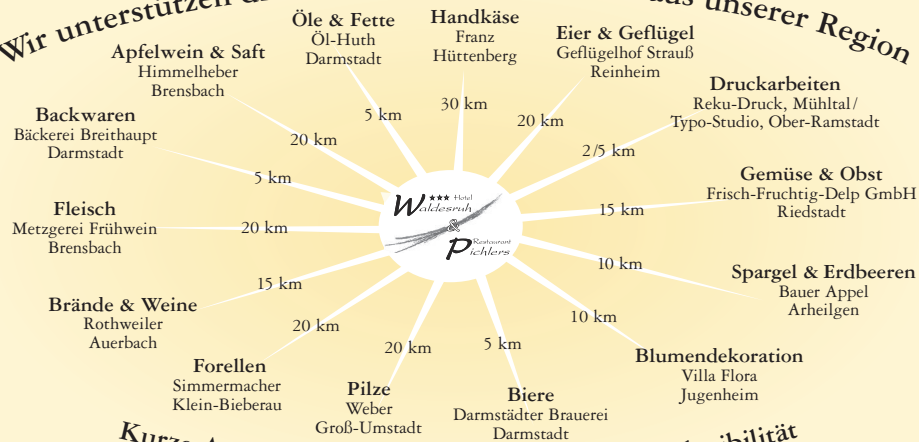
11. - 19. Juni

### Hessische Tage im Restaurant Pichlers

14. Juli

### Großes Sommerfest im Äpfelwoigadde

### Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

# Waldesruh Echo

Mai/  
Juni 2019

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 110

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

der Wonnemonat Mai ist angebrochen und in der Hoffnung, dass der Juni ebenfalls so toll wird ernennen wir dieses Waldesruh-Echo zum ultimativen Wonnemonat-Echo! ☺

Die Terrasse ist sommerfest vorbereitet, der Apfelweingarten geöffnet, und das Team der Waldesruh ist bereit, Ihnen liebe Gäste, wonnevolle Stunden zu bereiten!

Nach den ersten Sonnenstrahlen im April waren natürlich alle Hobbygärtner ganz wild darauf, die Gartencenters zu stürmen und den Frühling willkommen zu heißen. Selbstverständlich konnten wir uns diesem Trend auch nicht entziehen und somit sind unsere Hotelbalkone und unsere Sonnenterrasse mit bunten Blumen bestückt und warten darauf, von Ihnen „bewundert“ zu werden! ☺

Im Mai werden wir natürlich Spargel auf unserer Speisekarte haben, der wieder aus Arheilgen vom Bauer Appel frisch gestochen auf Ihre Teller kommt (ok - gewaschen und gekocht wird er schon noch vorher ...), und ab dem 11. Juni werden wir wieder unsere Hessischen Tage einläuten. Bis einschließlich 19. Juni werden wir tolle Gerichte rund um die Frankfurter Grieß, Handkäs' und Äpfelwoi für Sie kreieren.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen und wünschen Ihnen einen tollen Frühling!

Herzlichst

Frank Jebautzke, Stephanie Oberpichler und das gesamte Waldesruh-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 von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt!

### Äpfelwoigadde

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

- bei gutem Wetter kein Ruhetag -

### 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 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 Empfehlungen für Mai & Juni

Tomaten-Melonensüppchen mit einem Dash Basilikum-Espuma € 5,00

Eine kutterfrische Maischolle füllen wir mit Fenchel & Spinat und backen sie in Butter mit Orangepfeffer aus. € 18,50  
Suuuper lecker mit unserem lauwarmen Kartoffel-Spargelsalat

Pichlers Flammkuchenschnitzel überzogen mit Schinken, Spargel, Ziegenkäse und roten Zwiebeln. Bei uns gibt's dazu Süßkartoffel-Pommes und einen frischen Salat vom Markt € 17,50

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht



#### Bestens abgehangenes Rumpsteak

servieren wir mit frischen sautierten Pilzen, Cognac-Pfefferrahmsoße und knusprigen Rösti.



€ 21,98

... auch wir haben in der letzten Saison mindestens drei Mannschaften bestens abgehängt ... ☺  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.

Ein frühsummerlicher Wassermelonen-Schafskäsesalat umlegt mit marinierten Hähnchenbrustfiletstreifen und frischem Ciabatta – € 10,50  
der Winter kann warten kleine Portion € 15,50

Putensteak aus Georgenhausen in einer knusprigen Cornflakes Panade. Freuen Sie sich auf gebratene, frische Ananas, hausgemachtes Curry-Risotto und eine raffinierte Malibusoße € 16,50

Odenwälder Rinderfiletstreifen verfeinert mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Junglauch und jeder Menge frischer Kräuter. Im Pichlers gibt's dazu Canneloni mit Frischkäse und einen knackigen Salat € 19,50  
kleine Portion € 16,50

### Unser veganes Gericht

Eine Chioggiarübe füllen wir mit Kichererbsen & Banane. Wir reichen dazu ein Meerrettichsößchen und feine Perlen aus Olivenöl und Wasabi € 14,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Pommerysenfsoße. Ein Steckrüben-Kartoffelpüree mit Parmesanchip und Pichlers frischer Salat vom Markt runden dieses perfekt Gericht ab € 18,50

Hausgemachter Marshmallowflan getoppt mit Karamell-Popcorn – im Miniglas serviert – € 2,90

## Hessische Tage im Pichlers

Vom 11.–19.6.2019 werden wir wieder eine neue Extra-Karte für unsere lieben Gäste vorstellen. Wie jedes Jahr um diese Zeit dreht es sich dabei um die hessische Küche – neu interpretiert von unserer Küchenmannschaft mit Chef Roland Koch – äh, sorry, Peter Brandes ... ☺ Grindkopp mal anders, Frankfurter Grie Soß' mit feinem Fisch und hausgemachter Kochkäs' über kross gebackenen Schnitzel sind nur einige Gerichte an diesen Tagen ...



Lassen Sie sich angenehm überraschen.



### Unser Aperitif für die Monate Mai & Juni



Unsere Barcracks Laura & Sonja haben wieder was ganz besonderes kreiert:

#### „Grüne Wiese“ Unser Frühlings-Kracher

Gurke, Minze, Basilikum, Zitrone und Prosecco vereint zu einem frühlingshaften, frischen, total gesunden Aperitif



0,15 l € 5,00

Seit dem 30. April hat unser Äppelwoigadde wieder geöffnet und wir freuen uns, Euch/Ihnen neben den „alten Cracks“ Dennis, Norman und „Bembelman himself“ Lu auch neue, tolle Mitarbeiter vorstellen zu dürfen: Ab sofort werden Euch Tobias, Sabine, Kerstin und Peter mit Handkäs', Kochkäs', Fleischworscht und dem guten Stöffsche aus Brensbach versorgen.



LET THE ÄPPLER IN  
Bei uns wachsen die Bembel uff'm Baum!

Von 18–19 Uhr findet jeden Tag unsere „Hessisch Happy Hour“ statt, in der jeder Bembel nur die Hälfte kostet.

Bis hoffentlich ganz bald unter'm Bembel-Lampignon-Baum.  
Eure Gärtner!

Am **Vatertag** (30. Mai)  
öffnen wir bereits ab 15 Uhr!

## 2 Eigene Weine im Pichlers

Immer mal was Neues wagen: Diesmal haben wir uns entschieden Ihnen mit unserem Freund und Edelwinzer Hanno Rothweiler **zwei verschiedene Sommerweine** zu präsentieren. Lesen Sie hier, wie der Weinmacher aus Auerbach die Situation sieht: ☺

### „Das Wort zum Sonntag 2019“.

Immer bunter wird's mit uns frühlingstrunkenen Waldesruhler! Nein, ein sommerlicher Weinwundertropfen ist nicht mehr genug, gleich zwei sollen es dieses Mal sein. Die Idee im Gepäck ertüftelte die Pichlersche Winecrew mit dem rot-türmigen Steilagenwinzer Hanno zu Auerbach, ein vinophiles Freudeschenk-Duett: Eine schmelzig-vornehme **Burgundertrilogie** aus **Auxerrois, Weißburgunder** und **Chardonnay** und ein feinstiligranes **Rosato-Cuvée** an **Pinot Noir** und **St-Laurent** wetteifern um die Gunst unserer Gäste. Welcher der beiden edlen Tropfen passt wohl besser zu Peters kräutergetrübten, lammspargelten, backhasenforelligen, grünkalbgesößelten Küchen-Kunst-Feuerwerken?

Eine Wahl ohne Qual! – oder wie R.B. schon 1969 tirilierte:

Heute so, morgen so ☺

Euch, liebe Gäste wünscht das Pichler-Team  
eine sommerlich-vergnügte Feinschmecker-Zeit.

