

### - In eigener Sache -

Im April & Mai hatten wir wieder etliche Extra-Veranstaltungen. Ob runde Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Hochzeiten oder Jubiläen – allesamt mit bestem Feedback.

Wirklich Wahnsinn, was da unsere Küchen- und Servicemannschaft geleistet hat. Und natürlich auch unser Spülerteam, ohne die hier gar nix laufen würde.

Euch allen mal ein fettes **DANKESCHÖN!**  
Ihr seid Spitze!  
Steffi & Frank

### Stellenangebot!

Wir suchen noch fleißige Mitarbeiter im **Housekeeping-Bereich**, die unser vorhandenes Team am Vormittag tatkräftig unterstützen möchten.

**Minijob** oder **Midijob** – beides ist möglich!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

### Vormerken



14. Juli

## Das legendäre Sommerfest

15.–24. Juli

## Frisch-Fisch-Woche

16. Juli

## BBQ-Abend im Restaurant Pichlers

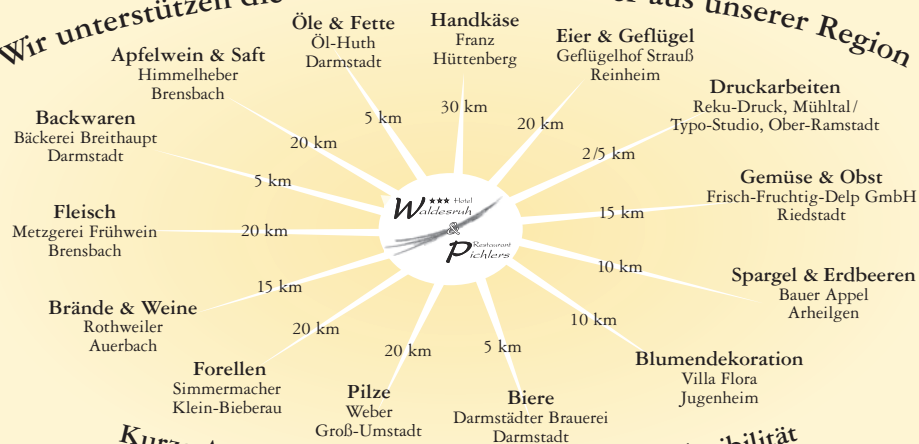
13. August

## Einschulung

19.–28. August

## Steak-Woche

### 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)

# Waldesruh Echo

Juli/  
August 2019

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 111

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

im letzten Jahr hatten wir bis Ende Mai schon 6 Wochen Sommer – diesmal lässt er aber'n bisschen auf sich warten ...

Unser Apfelweingarten war bis heute (6. Juni) nur 12 x!!! geöffnet – aber wir sind guter Dinge und hoffen, dass wir Sie, liebe Gäste, bald durchgehend auf unserer Sonnenterrasse bzw. im Garten verwöhnen dürfen. Unsere Küchenmannschaft war wieder fleißig am Tüfteln und Zusammenstellen der neuen Karte für die Monate Juli & August!

Klar haben leichte, sommerliche Gerichte die Oberhand, aber auch Klassiker – wie unser Zwiebelrostbraten – dürfen natürlich nicht fehlen. Lassen Sie sich überraschen, was wir so alles für Sie vorbereitet haben. Die fußballfreie Zeit ist zwar stinklangweilig, aber auch sehr entspannend. Man muss nicht jedes Wochenende in der halben Republik rumfahren um seinem Herzensverein – also dem SV98 – ganz nah zu sein, sondern kann mit Freunden, Familie und sonstigen Lebenskünstlern die Tage und Abende genießen. Zum Beispiel im Restaurant Pichlers ☺.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre Reservierung!

Was sonst noch so in unserem kleinen Familienhotel passiert, können Sie im Innenteil des Waldesruh-Echos nachlesen.

Viele Spaß dabei!

Herzlichst

Frank Jebautzke, Stephanie Oberpichler und das gesamte Waldesruh-Team

### Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 6.30–23.00 Uhr – Sonn- und Feiertags 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

### Äppelwoigadde

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

– bei gutem Wetter kein Ruhetag –

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“ Frühstücksbuffet 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

**Südamerikanische Gazpacho** – nach Paul's Geheimrezept – heiß geliebt – jedoch eiskalt serviert € 5,50

**Saftiger Schweinebraten** in dunkler Craftbier-Kreuzkümmelsoße. Wir servieren Ihnen dazu unsere hausgemachten Brezelknödel und besten Krautsalat € 16,50  
kleine Portion € 14,50

**Einen großen Sommersalat** verfeinern wir mit verschiedenen Melonenstücken. Bei uns gibt's dazu gegrillte – asiatisch marinierte – King Prawns 6 Stück € 16,50 / 9 Stück € 20,50 / 12 Stück € 24,50

### Unser veganes Gericht

#### Orientalischer Couscous

trifft auf frisches, südeuropäisches, knackiges Gemüse – das Ganze wird von einer feinen Limetten-Sojacreme überzogen – € 11,50

**Eine fangfrische Zanderfiletschnitte** legen wir auf ein Bett aus Quinoa und roten Linsen und toppen dieses mit unserer hausgemachten Tomaten-Aprikosen-Salsa € 18,00  
kleine Portion € 16,00

**Bester Lammrücken** unter der Dattel-Pinienkernkruste. Freuen sie sich auf ein Sößchen aus leckerem Ziegenkäse aus dem Hause Picandou und knusprige Rote Beete-Puffer € 24,50

**Eine Maispoularde „Supreme“** wird bei uns in Buttermilch und Chiliflocken eingelegt und sanft gebraten. Passt fantastisch mit einer Ofenkartoffel gefüllt mit Zitronen-Minz-Schmand und einem frischen Marktsalat € 17,50

**Rosa gebratenes Kalbskotelette** – vorher tagelang in creolischem Öl eingelegt. Wir reichen es Ihnen später mit Peter's weltberühmter BBQ-Soße, Skin-on-Wedges und einem knackfrischen Salat € 21,00



### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

#### Hessischer Zwiebelrostbraten

vom Brensbacher Rind, suuuper lecker mit hausgemachten Kochkäs'spätzlen und unserem allseits beliebten Salat € 21,98

„Erbarme“ – zu spät, die Hesse' komme'!!!“ Ende Juli hat dieser Song wieder tiefere Bedeutung ☺

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent

Auf 1898fachen Wunsch! Unser hausgemachtes **After-Eight-Eis** mit frischem Erdbeermark – im Miniglas serviert – € 2,90

**Sandro Sirigu** und **Heuer Fernandez** – zwei ganz große Fußballer und Menschen verlassen die (Darmstädter) Fußballbühne. Bezeichnenderweise haben beide in den ersten Wochen in Darmstadt bei uns gewohnt, bis sie eine Wohnung gefunden hatten. Heuer hat sich, vor seinem Umzug nach Hamburg, sogar zum Abschied für die Unterstützung am Anfang, bei uns persönlich bedankt.

Als alte St. Pauli-Sympathisanten konnten wir ihm leider nur persönlich alles Gute wünschen – sportlich haben wir uns bedeckt gehalten ☺!!!

Was Sandro angeht, gibt es unseres Erachtens keine zwei Meinungen. Ein so offener und toller Mensch ist im Fußballgeschäft nicht alltäglich, und der Verein wäre gut beraten, an solchen Typen in irgendeiner Art und Weise festzuhalten ...

Aber auch Bechthold, Lakies, Juskić, Wolf, Sailer oder Gorka hätten es verdient gehabt ...

Ach ja, wenn Fußballromantiker träumen ... ☺

### ZWEI weitere Highlights bieten wir Ihnen im Juli und August an:

Vom **15.–24. Juli** grillen, braten und dünsten wir Ihnen nur die feinsten **Fischspezialitäten**. Unser Lieferant, die Firma Delta aus Hamburg, die übrigens auch Tim Mälzer in seiner „Bullerei“ bestens versorgt, liefert uns fangfrische Fische in allerhöchster Qualität.

Weiter geht's vom **19.–28. August**. Wir laden Sie zu unserer **Steak-Woche** ein. Nur die besten Metzger-Cuts finden den Weg auf unseren Grill. Mit leckeren Salaten, hausgemachten Dips und Soßen und suuuper leckeren anderen Beilagen geht jedem Fleischliebhaber das Herz auf.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Am Dienstag, den 16.7., gibt es bei uns einen **BBQ-Abend!**

Das à-la-carte-Geschäft bleibt an diesem Abend geschlossen und wir grillen was das Zeug hält. Ein großes Salatbuffet, Fisch, Fleisch und Vegetarisches laden zum Verweilen auf unserer Terrasse, im Apfelweingarten (der ebenfalls vom Grill versorgt wird) oder in unserem Restaurant ein.

Für 20,00 € pro Person dürfen sie soviel essen, wie Sie wollen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



### Unser Aperitif für die Monate Juli & August



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

## „Citronella“

**Nee, kein Mückenschutz – unser neuer Aperitif!**

Die französische Königin der Limonaden „La Mortuacienne“, mit rein natürlichem Zitronenaroma, gießen wir mit unserem italienischen Prosecco auf und garnieren gekonnt mit einer spanischen, geeisten Zitronenscheibe!

**Für die heißen Sommertage ein wahrer, mediterraner Genuss!**  
(Natürlich gerne auch alkoholfrei)

**0,15 l € 5,00**



### Leichte Preiserhöhung für unseren Mittagstisch ab 1.7.2019

Über Jahre hinweg haben wir den Preis von 9,00 € für unseren Mittagstisch konstant halten können.

Da aber bekanntlich nichts – aber auch wirklich nichts – die letzten Jahre im Einkauf billiger wurde, sehen wir uns leider gezwungen den Preis für ein köstliches, frischgekochtes Süsschen oder unseren knackigen Salat inklusive eines qualitativ hochwertigen Hauptgangs um 0,50 € zu erhöhen.

Wir danken Ihnen schon mal an dieser Stelle für Ihr Verständnis.

### SOMMERFEST

Am Sonntag, den 14. Juli, ist es wieder soweit: Unser schon legendäres Sommerfest startet zum 19. Mal voll durch.

Wie immer geben sich **Zauberer, Kinderbetreuer, Musiker** und viele glückliche Menschen die Klinke in die Hand. Der **Äppelwoi** kommt eiskalt aus den Fässern der Firma **Himmelheber**.

Peter, unser Küchenchef, wird mit seinem Team wieder **leckere Sachen grillen**, und dass es **Hand- und Kochkäs'** gibt ist natürlich selbstredend. Diesmal wird es auch hausgemachten **Apfelweinkuchen** auf unserer **Terrasse** geben. Mike hat seine alte Leidenschaft, das Backen, wiederentdeckt und mit einem Tässchen Kaffee dazu, kann man ganz relaxt dem bunten Treiben zusehen.

**14. Juli 14.00 Uhr! – Man sieht sich ...**

