

Neues Zimmer in der Waldesruh!

Endlich ist es soweit.

Ab der 12. Kalenderwoche werden wir ein neues, großes Zimmer, im leichten Landhausstil gehalten, unseren Hotelgästen anbieten können. Fast jeden Tag wurde gebohrt, gehämmert, verlegt und gefliest – aber jetzt geht es mit großen Schritten dem ersehnten Ende entgegen.



Wir freuen uns drauf, und unsere Gäste mit Sicherheit auch.

Termine

26. Februar – 4. März

Unsere traditionellen Matjes-Tage

3. & 4. April

Wein-Menü

9. – 11. April

Restaurant Pichlers geschlossen

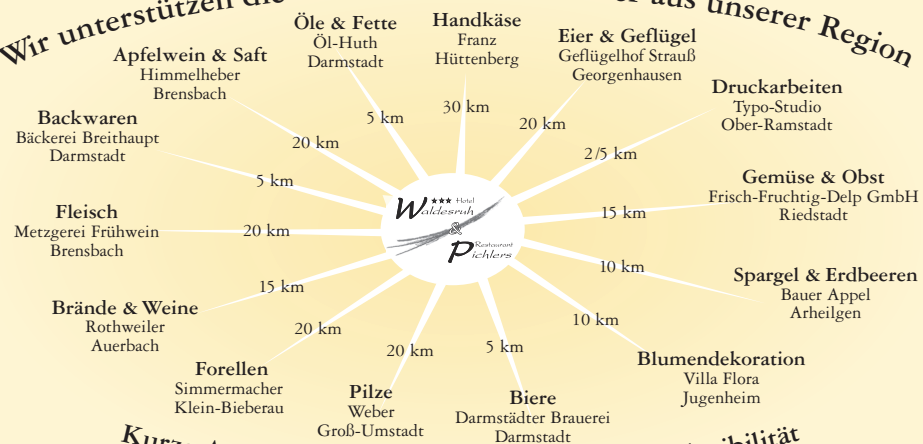
12. & 13. April

Ostern - bitte unbedingt reservieren

30. April

Äppelwoigadde Eröffnung

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Waldesruh Echo

März/
April 2020

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

20. Jahrgang
Nummer 115

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wie uns ganz liebe Stammgäste berichteten, haben sie 2019 am 17. Februar zum ersten Mal im Jahr auf unserer Terrasse Platz nehmen dürfen (ok, nur über Mittag, aber immerhin). Dieser Februar wird zwar als der wärmste Februar in die Geschichte eingehen, aber für ein schönes Mittagessen auf der Terrasse war es dann doch zu schmutzig, und so hoffen wir weiter auf den März & April!

Von dem Erfolg unserer Eintopfwoche im Januar waren wir selber überrascht – unsere Gäste waren begeistert, auch von dem „Suppentopf“, der als Teller diente, nämlich ausgehöhlte Brote. Das werden wir im nächsten Jahr auf jeden Fall wiederholen.

Mit unseren Lilien geht's, Stand der Dinge heute, wieder nach oben, aber für die vielen neuen grauen Harre (ok, bei Frank schwer zu sehen ☺) sind sie trotzdem verantwortlich – aber, wie sagt man so schön: Wenn Dir das Leben Zitronen gibt – frag nach Salz & Tequilla.

In diesem Sinne – wir freuen uns wie immer auf Ihren Besuch!

Und jetzt heißt es wieder Zurücklehnen und ein wenig in unserer Hotelpostille schmökern. Viel Spaß dabei.

Ihre Gastgeber

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 ist von 6.30 bis 23.00 Uhr besetzt.

Wie viel Euro kostet eigentlich ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2020?

- 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 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 € 68,- 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 frisches Süppchen von Roter Beete und Meerrettich wird mit einem Dash Wasabi-Espuma veredelt € 5,50

Unser vegetarisches Gericht

Hausgemachte Spinatknödel auf einem cremigen Ragout aus frischen Pilzen und vielen Kräutern getoppt mit frischen Parmesan-Splittern € 10,50

Unser veganes Gericht

„Orient trifft Okzident“
Pauls handgefertigte Falafel im Sesammantel servieren wir auf einem warmen Mix aus Aubergine, Zucchini, Paprika, Olive & Minze – echt der Hammer! – € 13,50
kleine Portion € 11,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Wir füllen ein Cordon Bleu mit Frischkäse und Jalapenos und reichen Ihnen dazu hausgemachte Cheddar-Paprika-Kroketten in Tortilla-Panade und einen frischen Marktsalat € 19,98

Vielleicht entfachen wir ja innerhalb der Mannschaft noch südamerikanisches Feuer!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unsres Herzensvereins 98 Cent.



Zwei – bestens abgehangene – Rumpsteaks (je ca. 130 g)
Das eine mit hausgemachter Kräuterbutter von der „Grie Soß“ – das andere mit marinierten Balsamico-Zwiebeln. Perfekt mit frischen, knusprig ausgebackenen Pommes Frites und unserem allseits beliebten Salat € 23,50

Kalbsrückensteak an feinsten Morchelrahmsoße, dazu gibt es bei uns handgeschabte Hanfsamenspätzle und einen frischen gemischten Salat vom Markt € 25,00

Wir braten Ihnen ein kutterfrisches Lachsforellenfilet
Freuen Sie sich dazu auf pikanten Griesbrei – verfeinert mit Ziegenkäse – und karamellierte Kaiserschoten und Finger Möhrchen – einfach mal ganz anders gut ☺ € 21,00

Eine sanft geschmorte Maispoularde auf Zitruscreme
an leckerem Pfefferminz-Cous-Cous und in Butter geschwenkten lila Karotten € 19,50

Hausgemachte Cheesecake-Creme auf Oreokeks
– getoppt mit frischem Himbeermark – € 3,10



Unser Aperitif für die Monate März & April



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

Peachy Pichler

Bester Pfirsichlikör wird mit unserem leckeren Prosecco auf Eis aufgegossen und mit Pfirsich garniert
Fruchtig, spritzig, herb – Frühling pur im Glas!
0,15 l € 5,50

Bis zum 4. März 2020 gibt es bei uns noch **frischen Matjes in super-leckeren Variationen** zu verkosten – dann sind unsere Matjestage schon wieder vorbei ☺

Aber am 3. & 4. April geht es schon wieder weiter mit unserem **Wein-Menü!**

Der Vorverkauf endet am 15. März. Bis dahin nicht abgeholte und bezahlte Karten gehen wieder in den freien Verkauf – es lohnt sich also ab dem 16. März durchzurufen und zu hören, ob wieder Karten zu haben sind ...

Es werden mit Sicherheit zwei tolle Abende!

Am 5. April bleibt unser Restaurant Pichlers dann geschlossen – auch wir müssen uns erholen –

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch zu Ostern.

Am Ostersonntag und -montag haben wir von 11.30 bis 14.00 Uhr warme Küche und bis 17.00 Uhr für Sie geöffnet.

Traditionell ist Karfreitag und Ostersonntag unser Restaurant Pichlers geschlossen.

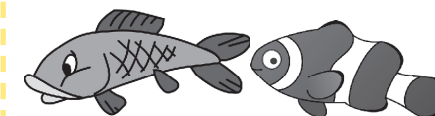


Freitags ist bei uns immer Fischtag und das schon seit Jahren.

Doch jetzt haben wir, was die Qualität angeht, noch einen drauf gesetzt: jeden Freitag fährt das Frisch-Fisch Auto der Firma Metro bei uns auf dem Hof vor und lädt absolut frischeste Ware ab.

In Verbindung mit Herrn Kühn, dem Chef der Fischabteilung in der Metro, haben wir da einen tollen Partner gefunden, um Ihnen das Beste aus See und Meer anzubieten.

Freuen Sie sich drauf!



Willkommen im Team

Am 30. April eröffnet wieder unser **Äppelwoigadde.**

Die Saison beginnt und wir werden wieder mit der alten Mannschaft an den Start gehen. Suchen aber noch nach wie vor erfahrene Leute, die Spaß haben, uns im Gadde im Service zu unterstützen.



Einfach unter
Telefon 06151-91150 melden.