

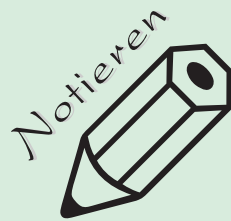
Die „etwas andere“ Geschenkidee
zu Weihnachten:

Ein Gutschein



... für ein gemütliches Essen
in unserem Restaurant
... oder eine Übernachtung mit
reichhaltigem Frühstücksbuffet
in unserem Hotel.

Überraschen Sie Ihre Lieben
mit einem
„Verwöhnwochenende oder
Verwöhnabend“

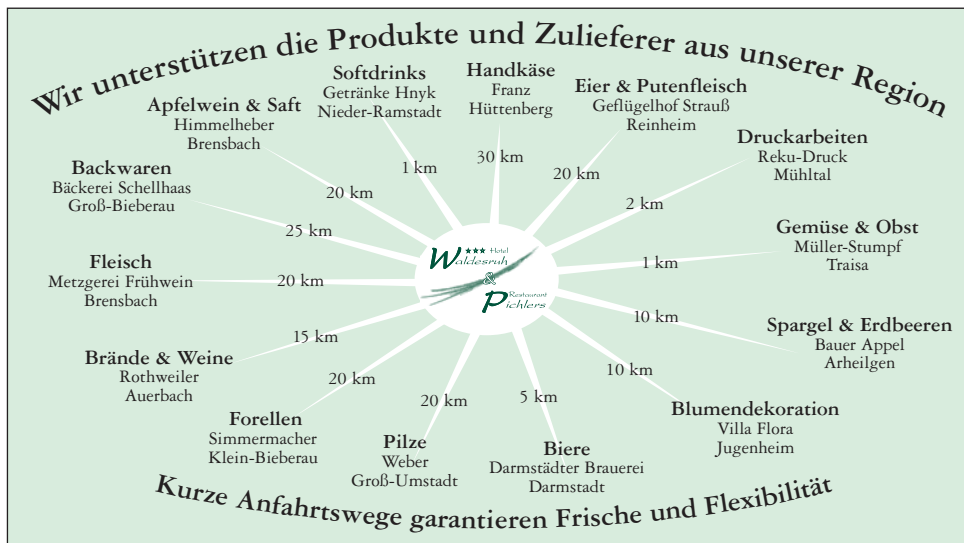


Sonntag 11. November
Martinsgans Essen

Freitag 16. November
Wein-Menü

Sonntag 9. Dezember
*Nikolaus-
Familienfrühstück*

Mittwoch 19. Dezember
*letzter Tag Restaurantbetrieb
vor den Betriebsferien*



☆☆☆
Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 061 51/91 15-0 · Fax 061 51/91 15-63
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Waldesruh Echo

Donnerstag,
1. November 2001 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

1. Jahrgang
Nummer 5
Kost' nix

Guten Tag,

das Jahr neigt sich seinem Ende entgegen und wir wollen die Gelegenheit nutzen, Ihnen liebe Gäste mit der 5. Ausgabe unseres „Waldesruh Echo“, DANKE zu sagen für ein erfolgreiches und schönes Jahr 2001!

Unsere Speisekarte ist natürlich für die letzten beiden Monate herbstlich bzw. winterlich ausgerichtet und wir sind uns sicher, daß wieder das eine oder andere „Schmankerl“ für Sie dabei ist.

Viel Spaß beim Lesen und vielleicht sehen wir uns bald in unserem Restaurant Pichlers.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

Hier nochmals unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00 – 23.00 Uhr
Sonntag von 12.00 – 17.00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 22.00 Uhr
Das Hotel ist durchgehend geöffnet!

Unser „Top“ Übernachtungsangebot über Weihnachten und Silvester 2001

Bei drei und mehr Übernachtungen am Stück
im Zeitraum vom 23. Dezember 2001 bis zum 7. Januar 2002
erhalten unsere Übernachtungsgäste 1 Flasche Wein gratis als kleine Aufmerksamkeit von uns.

Der Zimmerpreis beträgt im Einzelzimmer DM 90,00 und
im Doppelzimmer DM 140,00 pro Nacht/Zimmer.
Der Preis ist selbstverständlich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
und alle Zimmer sind mit Dusche/Bad, WC, Telefon und Fernseher ausgestattet.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Extra Karte November & Dezember

Hausgemachte Leberknödelsuppe	DM 7,00
Frisches Wirsinggemüse mit leckeren Erdäpfeln und Bauernbratwürsten	DM 16,00
kleine Portion	DM 12,00
Wildgulasch fein abgeschmeckt mit Wachholder- und Preiselbeeren, dazu reichen wir Speckrosenkohl und Schupfnudeln	DM 24,00
Odenwälder Gänsebrust auf Zwetschgenrotkraut mit leckeren Kartoffelklößen	DM 25,00
Odenwälder Lammkeule in einer kräftigen Dornfeldersoße mit Wurzelgemüse und Mandelkroketten	DM 25,00
kleine Portion	DM 21,00
Heilbuttfilet in feinsten Kräutersoße auf schwarzen Nudeln serviert mit Zuckerschotengemüse	DM 25,00
Piccata von der Truthahnbrust mit Sahnespaghetti auf raffinierter Tomatensoße	DM 23,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Lachswürfeln und frischem Spinat - wir empfehlen dazu frisch geriebenen Parmesan -	DM 18,00
Pichlers Hacksteak mit kräftiger Rotwein-Zwiebel-Soße dazu gibt's Kartoffelpüree und frischen Endiviensalat	DM 18,00
kleine Portion	DM 14,00
Flammierte Hühnerleber auf Feld- und Radicchiosalat in Haselnußdressing	DM 14,50
Chris' Stollen-Parfait mit Glühweinsauce	DM 8,50

Wer arbeitet denn eigentlich im Hotel Waldesruh?

An dieser Stelle möchten wir regelmäßig einen unserer Mitarbeiter vorstellen:



Chris Pepper ist der Küchenchef im Restaurant Pichlers. Ihm, als gebürtigem Engländer, traut man eigentlich nicht dieses gewisse geniale Händchen zu, das die Soßen, das Fleisch oder was auch immer zu einem Erlebnis für den Gaumen werden läßt.

Seit über 13 Jahren kocht er mit absoluter Souveränität in der Waldesruh, wenn er nicht gerade bei seinem Lieblingsverein, den Queens Park Rangers in London weilt.

Viele Gäste kennen Chris aus den Wäldern rund um Traisa, wenn er bei Wind und Wetter mit seinem Hund „Scotty“ durch die Gegend zieht.

Unwiderstehlich sind Chris' Spezial-Cookies, die es nach jedem Essen zu Café, Espresso oder Cappuccino gibt.

Für Ihre Weihnachtsfeier
- egal ob 6 oder 60 Personen -
haben wir das richtige Ambiente und das nötige „Know How“, um diesen Abend zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Sprechen Sie mit uns,
wir erfüllen gerne Ihre Wünsche ...



Unser Restaurant-Team geht in der Zeit vom 20. Dezember 2001 bis 7. Januar 2002 in Urlaub.

Wir sammeln Kraft für's nächste Jahr, um uns dann wieder voll und ganz unserem Bestreben zu widmen Gastgeber zu sein.

Das Hotel ist durchgehend geöffnet.

Merry X-Mas and a Happy New Year!

Ab sofort wieder frisch vom Faß:

**Darmstädter Märzenbier
- dunkel -**

vollmundig, würzig, betonter Malzcharakter
einfach lecker

0,3 | DM 4,00

0,5 | DM 6,50 - aus dem Steinkrug

Bringen Sie Ihre
Freunde, Geschwister,
Geschäftspartner, Bekannte,
Erbtanten, Großeltern
und alle Leute die Ihnen
wichtig und lieb sind
in unserem Hotel unter.

Die böse Schwiegermutter bei
unseren Mitbewerbern.

Wir freuen uns auf Sie.