

Waldesruh Echo

Freitag,

1. November 2002 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE

MONATSZEITUNG MÜHLTALS

2. Jahrgang

Kost' nix Nummer 11

Guten Tag,

das Jahr neigt sich dem Ende zu, und wenn wir darauf zurückblicken so war es für uns ein sehr erfolgreiches und auch arbeitsreiches Jahr.

Alle Projekte die wir verwirklichen wollten, haben wir auch umgesetzt: die Modernisierung mehrerer Bäder in den Hotelzimmern, die Wiedereröffnung des Hallenbads, der Bau einer Sauna und die Einführung von Massagemöglichkeiten waren nur einige dieser selbstgesteckten Ziele.

Das einzige was leider nicht geklappt hat, war die Aufstiegsfeier des SV 98 zu organisieren – nun ... vielleicht im Jahr 2003?!

Auf jeden Fall sind unsere Augen schon wieder nach vorn gerichtet.

Neue Aufgaben und Herausforderungen warten auf uns und wir versprechen Ihnen schon heute wieder mit Herz und Seele Ihre Gastgeber zu sein.

Ihnen allen wünschen wir geruhsame und besinnliche Weihnachtsfeiertage und einen guten Rutsch in's neue Jahr.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 12.00 – 23.00 Uhr

sonntags und feiertags 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!

Betriebsferien vom 19. Dezember 2002 bis 6. Januar 2003

Unsere Preise sind und bleiben stabil

Messepreise gibt es bei uns nicht!

Auch im neuen Jahr wird es keine Preiserhöhung im Hotel und Restaurant geben!

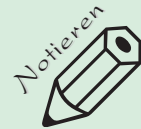
Einzelzimmer € 47,00 · Doppelzimmer € 72,00.

Die Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet. Alle 35 Hotelzimmer sind mit TV, Telefon, Dusche/Bad und WC und teilweise Balkon ausgestattet. Schwimmbad, Sauna und Parkplätze stehen unseren Gästen selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung!

Herzlich Willkommen!

Unsere ehemalige „Hausbibliothek“ (der antike Bauernschrank im Foyer) wurde zu einem wahren „Schmuckstück“ umfunktioniert. Die **Designerin Petra Leskow** stellt seit kurzem ihre eigen entworfenen Stücke darin aus. Wunderschöne Schmucksteine, Ketten, Ohringe und Ähnliches können Sie bei uns direkt käuflich erwerben. Werfen Sie doch bei Ihrem nächsten Besuch mal einen Blick hinein! Frau Leskow hat außerdem Ihre Schmuckwerkstatt zum „Offenen Atelier“ erklärt am 16. & 17. November in Pfungstadt.

Nähere Informationen unter Tel.: **061 57-46 01**



11. November

Martins(ganz)tag

15. November

4. Wein-Menü

8. Dezember

14. Familienfrühstück

20. Dez. 2002 bis 6. Jan. 2003

Betriebsferien

Betriebsferien im Restaurant Pichlers

Wir spannen aus ...

Vom 19. Dezember 2002 bis 6. Januar 2003

... um dann wieder

„topfit“ für Sie da zu sein ...

– Das Hotel bleibt durchgehend geöffnet –

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. 061 51/91 15-0 · Fax 061 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

Monatskarte November & Dezember

| | |
|---|------------------------|
| Linsen-Maronensuppe mit Speckstreifen | € 3,10 |
| Feld- und Ruccolasalat mit Mandel-Sherry-Dressing und Avocado-Frischkäse-Bällchen | € 6,50 |
| | kleine Portion € 4,50 |
| Riesenchampignons gefüllt mit Karotten-Mais-Püree das Ganze mit Ziegenkäse überbacken und auf Petersiliensahne serviert | € 7,50 |
| | kleine Portion € 5,50 |
| Wildgulasch mit hausgemachten Haselnußspätzle und Rosenkohl Gemüse | € 12,50 |
| | kleine Portion € 10,50 |
| Frische Odenwälder Gänsebrust mit Quetsche-Rotkraut und gebratenen Serivettenknödeln | € 13,50 |
| Kalbsleber mit marinierten Feigen serviert mit frischem Majoran-Kartoffelpüree und Feldsalat | € 13,50 |
| | kleine Portion € 11,50 |
| Grünkohl mit „Pinkel“ dazu reichen wir gekochte Erdäpfel | € 6,00 |
| Zanderfilet unter der Tomaten-Kräuterkruste auf Ruccolasoße serviert mit Butterreis | € 14,00 |
| Rigatoni „Luigi“ mit Peperoni, Pfeffersalami und frischem Thymian bestens abgeschmeckt, dazu gibt's einen kleinen Salat | € 8,50 |
| | kleine Portion € 6,50 |
| Hähnchenbrustfilet „Ko Samui“ im Cashewmantel auf Chili-Honig-Soße dazu reichen wir Lemongras-Reis | € 13,50 |
| Schweinelendchen gefüllt mit Backpflaumen auf Zimtsöße serviert mit Sahne-Lauch-Kartoffeln | € 13,50 |
| | kleine Portion € 11,50 |
| Lebkuchenmousse auf Irish-Coffeecreme | € 4,00 |



Frank Jebautzke übernahm vor 7 Jahren zusammen mit Stephanie Oberpichler das Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers. Nach 2 abgeschlossenen Lehren zum Hotel- und zum Restaurantfachmann durchlief er die verschiedensten Positionen im Hotelgewerbe und war unter anderem für 3 Monate im Novotel Moskau als Ausbilder tätig.

Bevor er sich zur Selbstständigkeit entschloß bekleidete er die Position des stellvertretenden Direktors im Novotel Frankfurt Messe.

Der „Vieltelefonierer“ und bekennende 98er-Fan ist ein kreativer Kopf und viele Ideen rund um die Waldesruh entspringen seinem Hirn und die Crew muß diese dann „ausbaden“. Ferner ist er für den Einkauf sowie die Vertragsverhandlungen zuständig.

Wenn er nicht unsere Küchenmannschaft unterstützt ist er als Gastgeber im Restaurant Pichlers zu finden, es sei denn der SV 98 hat ein Fußballspiel bei dem es mal wieder um „alles“ geht ...

Frank schön das es Dich gibt!!!

14. Familienfrühstück

am Sonntag, den 8. Dezember 2002

Von 11.00 – 14.00 Uhr können Sie nach Herzenslust mit frischen Brötchen, Säften, Kaffee, Teebar, Müsli-Ecke und allem was noch dazu gehört frühstücken für € 11,00 pro Person inkl. einem Glas Sekt. Kinder werden nach Größe berechnet pro 10 cm € 0,50

Unsere kleinen Gäste werden mit unseren Köchen Lu und Chris in unserer Backstube ihre eigenen Plätzchen backen und vielleicht kommt auch der Nikolaus vorbei ...

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Tel.: 06151-91150



Wir freuen uns auf Sie!



Ihr Team vom Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

An diesem Tag servieren wir kein Mittagessen!

4. Wein-Menü

am Freitag, 15. November 2002

An diesem Abend möchten wir Ihnen verschiedene deutsche rote Edeltropfen vorstellen, denn: „Warum in die Ferne Schweifen, wenn das Gute doch so nah!“

Hierzu servieren wir dieses leckere 6-Gänge-Menü:

Feine Streifen von der Entenbrust auf Walnußsoße serviert mit Kartoffelaltern

Feldsalat mit frischer Roter-Beete und gebratenen Austernpilzen

Tranche vom Lachs und Rotbarschfilet gefüllt mit Spinat, an leichter Anissoße, serviert mit Kürbiskernreis

Waldbeerensorbet

Rehmedaillons an Feigen-Cassisoße mit Apfel-Lauchgemüse und Haselnußspätzle

Hausgemachtes Zimt-Orangenparfait an Tequillasoße

Zu jedem Gericht

reichen wir den passenden Wein.

Der Preis für das Menü mit 6 verschiedenen edlen Tropfen inklusive Tischwasser beträgt € 44,00 pro Person.



Unsere 3. Aktion unter dem Motto „Frisch und Lecker im Landkreis der Genießer“ bringt Ihnen vom 11. November bis 19. Dezember frische Gänse vom Geflügelhof Strauß – nomen est omen – aus Reinheim auf den Tisch.

Unser Angebot:

eine ganze Gans gefüllt nach Ihren Wünschen:

- mit Honig und Nüssen – nach Pichlers Art –
- mit Äpfeln und Maronen
- mit Hackfleisch

dazu reichen wir Quetsche-Rotkraut, hausgemachte Semmelknödel und eine Flasche Dornfelder Rotwein von Weingut Rothweiler aus Bensheim-Auerbach.

Der Preis hierfür beträgt € 60,00.

Mit Sicherheit werden 4 Personen von dieser Gans satt. Bitte bestellen Sie spätestens 2 Tage vorher Ihr Gänseessen da frisch für uns geschlachtet wird! Wir können Ihnen bis zu 3 ganze Gänse servieren.

Wir freuen uns auf Sie.