

Neu !!!
Tee-Ecke im Restaurant Pichlers

Unser großer Samowar wird ab sofort jeden Mittag ab 14:30 Uhr mit kochendem Wasser für Sie bereitstehen. Teefreunde haben die Möglichkeit aus 13 (!) verschiedenen Teesorten ihren Lieblingstee zu wählen, und sich diesen selbst zuzubereiten.

„It's tee time !!!“



Wir suchen noch eine **Kosmetikerin** und/oder **Fußpflegerin** um unser „**FÜHL DICH EINFACH WOHL**“ Angebot für unsere Gäste abzurunden.
Haben Sie Interesse?
Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin mit uns! 06151-91150

Notieren 

6. Januar: ab 18.00 Uhr
Restaurant Pichlers wieder geöffnet
28. Feb. – 10. März: Matjeswoche
21. April: Familienfrühstück
30. April: Eröffnung Äpfelwoigadde
9. Mai: Wein-Menü
15. Juni: Frühschoppe unter dem Motto „Köln“
13. Juli: Sommerfest im Äpfelwoigadde
7. September: Familienfrühstück
14. November: Wein-Menü
7. Dezember: Familienfrühstück
- ... weitere Veranstaltungen, wie spezielle Aktionswochen werden rechtzeitig bekannt gegeben!!!

Waldesruh Echo

Mittwoch,
1. Januar 2003

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

3. Jahrgang
Nummer 12
Kost' nix

Guten Tag,

wir wünschen allen unseren Gästen, Freunden und Gönnern ein schönes, erfolgreiches und vor allen Dingen gesundes Jahr 2003.

Ein neues Jahr, voll mit neuen Visionen für unser Hotel und Restaurant.

Wir werden versuchen hier und da „noch'n bissje besser“ zu werden und wollen uns weiterhin bemühen, Sie durch Qualität, gepaart mit Flexibilität und Freundlichkeit, wieder zu überzeugen.

Während unserer Betriebsferien haben wir nicht nur faul unter'm Tannenbaum gelegen, sondern haben unsere Restaurantbestuhlung neu aufpolstern lassen und unsere Standardkarte etwas verändert. Natürlich ohne Preiserhöhungen für Sie!

Wir hoffen, daß es Ihnen gefallen wird, wenn wir Sie das nächste mal als unseren Gast begrüßen dürfen.

Bis dahin herzlichst

Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert, Frank Jebautzke,
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
an Sonn- und Feiertagen 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 bis 6. Januar 2003 –

Trautheim ist nicht Berlin!

Unsere Preiszusagen für 2003 bleiben bestehen:

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

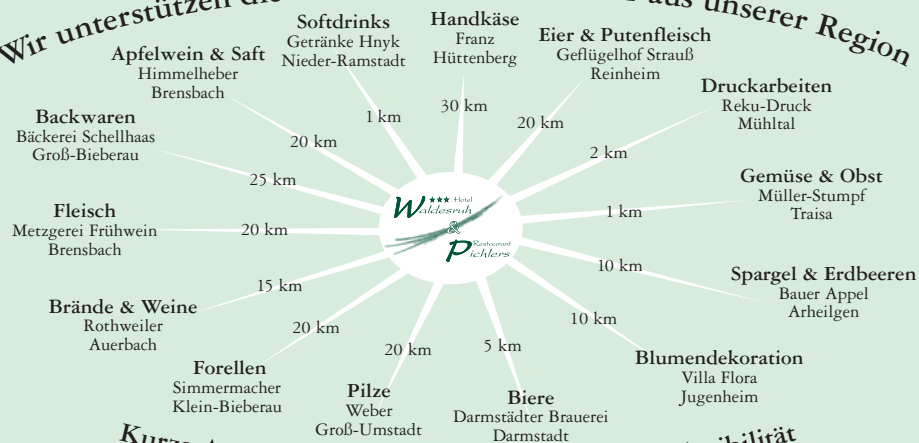
Die Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbüffet.

Alle 35 Hotelzimmer sind mit TV, Telefon, Dusche/Bad u. WC und teilweise Balkon ausgestattet. Schwimmbad, Sauna, Parkplätze stehen unseren Gästen selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung!

Messepreise gibt es bei uns nicht.

Herzlich Willkommen!

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. 06151/9115-0 · Fax 06151/9115-63
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 Januar & Februar

Trautheimer Zwiebelsüppchen		€ 3,20
Spaghetti mit bestem Muschelfleisch und einer Menge frischer Kräuter - Ein Gedicht -		€ 6,50
	kleine Portion	€ 4,50
Auberginen-Spinat-Lasagne mit Tomatensoße und Käse überbacken		€ 8,50
Odenwälder Hähnchenbrustfilet auf Curry-Sahne-Soße mit Möhren-Mango-Gemüse und Rosinenreis		€ 12,00
	kleine Portion	€ 10,00
Frischer Feld- und Radicchiosalat mit Walnuß-Balsamico-Dressing		€ 7,50
umlegt mit kross gebratener Hühnerleber	kleine Portion	€ 5,50
Hasenrückenfilet auf Glühwein-Traubensoße dazu reichen wir hausgemachte Spätzle		€ 15,00
	kleine Portion	€ 13,00
Sauerbraten - wie ihn Oma gemacht hat - mit Rotkraut und Serviettenknödeln		€ 12,50
	kleine Portion	€ 10,50
Gebratene Entenbrust auf Bitterorangensoße serviert mit Kartoffeltalern und Feldsalat		€ 14,00
Rinderfiletstreifen in Cognac-Pfefferrahm auf Schweizer Rösti und einem frischen Marktsalat		€ 13,50
Heilbuttfilet auf Karottensauce mit leckerem Rieslingkraut und Butterkartoffeln		€ 14,00
	kleine Portion	€ 12,00
Bauernbratwürste auf rotem Zwiebelmus und mit Rosmarin-Bratkartoffeln		€ 6,50
	kleine Portion	€ 4,50
Kartoffelpuffer mit frischem, hausgemachtem Apfelmus	6 Stück	€ 7,00
	3 Stück	€ 4,00
Orangen-Zimtparfait auf Tequilasoße		€ 4,00

Am ersten Dezemberwochenende letzten Jahres gastierten die „kleinen Spieler“ des großen **FC Bayern München** (sprich die Amateure) bei uns. Als Ausbilder fungiert schon seit Jahren der „Bomber der Nation“ **Gerd Müller** in diesem Team.



Das Photo zeigt die 3 Fußballverrückten Chris, Lu und Frank mit Ihrem (Star-)Gast.

Klar, daß die erstgenannten erheblichen Anteil daran hatten, daß ihr geliebter SV 98 an diesem Wochenende auf dem heimischen Rasen wieder 3 Punkte sammeln durfte?!?! Getreu dem Motto „für Liliengäste nicht das Beste“.

Nun aber im Ernst: Gerd Müller und Co waren hochzufrieden und von Staralüren konnte nicht die Rede sein. In diesem Zusammenhang möchten wir dem **SV Traisa** und insbesondere **Herrn Wagner**, für die überragende Unterstützung bezüglich der Trainingsmöglichkeiten für die bei uns gastierende Mannschaft, danken!

Das Wort „Wellness“ wird unserer Meinung nach für zu Vieles gebraucht und mißbraucht. Also haben wir das Angebot für unsere Gäste unter dem Motto **„FÜHL DICH EINFACH WOHL“** zusammengefasst.

In unserem Haus finden Sie:
**Hallenbad · Sauna · Solarium · Massage
Fahrradverleih · Fitnessgeräte**

Fühl Dich einfach Wohl-Gerichte
die besonders kalorienarm zubereitet werden

Unser „Fühl Dich einfach Wohl“-Gericht für die Monate Januar & Februar:

Pochiertes Hähnchenbrustfilet
gefüllt mit Fetakäse
auf einer Basilikum-Tomatensoße
serviert mit Zuckerschoten-Sesamreis
€ 12,00

Seit nunmehr 7 Jahren beziehen wir sämtliche Bergsträßer Weine, Brände und Liköre von „unserem“ **Winzer Hanno Rothweiler aus Bensheim-Auerbach**.

Jetzt ist auch der Gault Millau auf ihn aufmerksam geworden und hat Hanno **„frische, saubere und sortentypische Weine“** bescheinigt.

Dies war den Machern der „Weinbibel“ ein Träubchen wert, und uns eine Genugtuung zu wissen, daß wir schon immer einen guten Geschmack hatten.



Tagen im Grünen- Tagen im Hotel Waldesruh

Unser Konferenzraum bietet 15 Personen bequem Platz um in Ruhe, weit weg von jeglicher Hektik, zu tagen.

Und wenn Sie wollen auch „zu nachten“ (Zitat von Heinz Erhardt).

Unser Angebot:

Kaffeepause vormittags
mit kleinen Leckereien

2-Gänge-Menü mit 3 Hauptgerichten
zur Wahl (Fisch - Fleisch - Vegetarisch)

Kaffeepause nachmittags
mit Feinem aus der Backstube

Inklusive ist die Bereitstellung des Tagungsraumes mit Flipchart, Overhead, Pinnwänden und Moderatorenkoffer.

Der Preis hierfür beträgt pro Person
€ 27,00!

Anruf genügt: 0 6151 - 9 1150.



Wir möchten schon heute darauf hinweisen, daß unsere **traditionelle Matjeswoche** vom 28. Februar bis 10. März 2003 stattfindet.



Wer also die richtige Grundlage zum Faschingfeiern bzw. zum wieder in Schwung kommen braucht, ist bei uns genau richtig!