

Zur Information

Ab März 2003 sind die Telefonnummern
142 02 und 140 88 nicht mehr besetzt!!!

**Neue und einzige Telefonnummer
ist die 061 51-9 11 50.**

Wie jedes Jahr lassen wir das Restaurant am
Karfreitag und Ostersonntag geschlossen.

Unser Tip:

Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch für
Ostersonntag.

Unser

„FÜHL DICH EINFACH WOHL“

Gericht

für die Monate März & April:
Pochiertes Wolfsbarschfilet
auf Limetten-Honigbutter
serviert mit buntem Paprikareis
€ 13,00

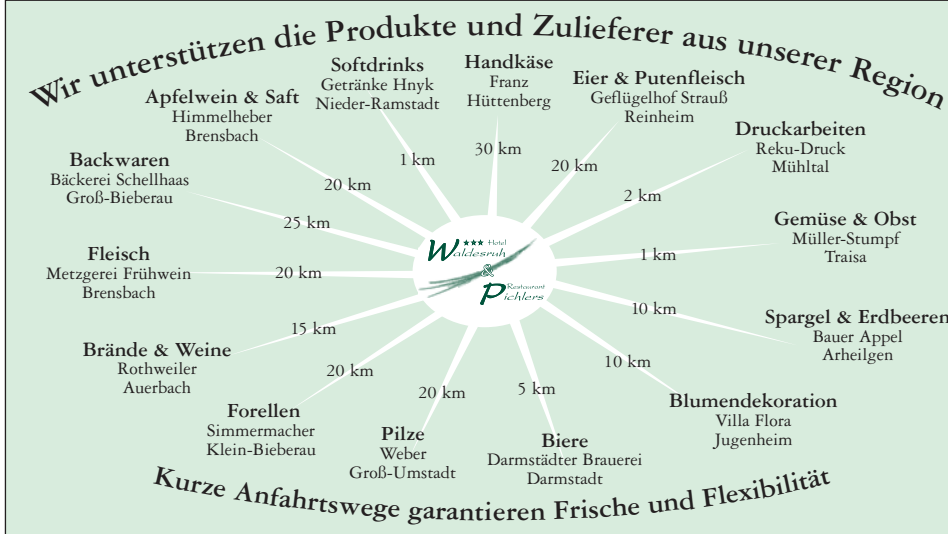


28. Februar bis 12. März
Matjeswochen

20. April
Ostersonntag
unbedingt reservieren!

21. April
Ostermontags-
familienfrühstück
unbedingt reservieren!

30. April
Äppelwoigadde-
Eröffnung



☆☆☆
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

Samstag,
1. März 2003

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

3. Jahrgang
Nummer 13

Guten Tag,

die 13. Ausgabe des „Waldesruh Echos“ liegt in Ihren Händen, mit dem wir versuchen Ihnen unser Hotel und Restaurant ein wenig näher zu bringen. Mittlerweile haben wir eine 1200fache Auflage erreicht und versenden unsere hauseigene Zeitung beinahe 500 mal an interessierte Gäste. Mit so einem Erfolg haben wir wirklich nicht gerechnet. Vielen Dank allen unseren Stammgästen und denen, die es noch werden wollen.

So, was gibt's Neues bei uns hier in Trautheim?

Nachdem wir Hallenbad und Sauna renoviert haben bestätigen uns unsere Gäste, daß sie sich jetzt noch wohler fühlen in der Waldesruh. Schon 11 unserer 35 Hotelzimmer haben ein neues Farbenkleid, und in kürze wird keines der Zimmer mehr im tristen Weiß erscheinen. Ab Mai 2003 werden wir unser „FÜHL DICH EINFACH WOHL“-Wochen-Paket geschnürt haben. Von Freitag bis Sonntag haben dann unsere Gäste die Möglichkeit sich mal so richtig verwöhnen zu lassen. Näheres dazu in unserer nächsten Ausgabe.

Ferner haben wir eine neue Telefonanlage installieren lassen, die es unseren Gästen ermöglicht sich über ein analoges Netz ins Internet einzuwählen, um dann von Trautheim aus um die ganze Welt zu surfen.

Also bis bald! 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!

Sollten bei Ihnen Hochzeiten, Familien-, Firmen-, Geburtstags-,
oder sonstige Feierlichkeiten ins Haus stehen,
wir bieten Ihnen hierfür den richtigen Rahmen. Von 2 bis 80 Personen gehen wir gerne
auf Ihre persönlichen Wünsche und Ideen ein.

Lassen Sie sich völlig unverbindlich von unserem kompetenten Team beraten und inspirieren.
Ihre Ansprechpartner sind Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert und Frank Jebautzke.

Fon: 06151-91150

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

Monatskarte März & April

Spinat und Lachssuppe „halb-halb“ auf einem Teller serviert	€ 4,00
Feine Blattsalate in Balsamico-Olivenöl Dressing serviert mit marinierter Ananas und gebrateten Bacon	€ 7,50
Gnocchi in Gorgonzolasoße geschwenkt wir reichen dazu einen kleinen Vitaminsalat	€ 8,00
Original Königsberger Klopse ganz klassisch, serviert mit Karpersoße und Butterreis	€ 13,50
	kleine Portion € 11,50
Grüne Nudeln reichen wir mit Hähnchenbruststreifen in einer leckeren Estragonsoße	€ 8,50
	kleine Portion € 6,50
Gemüse-Chilli – die vegetarische Variante – Es gibt dazu unser hausgemachtes Walnußbrot und Roquefort-Butter	€ 8,00
Feine Tranchen von der Ochsenzunge auf kräftiger Burgundersoße – dazu paßt Kohlrabigemüse und hausgemachte Zwiebspätzle	€ 13,00
	kleine Portion € 11,00
Lammrückenfilet auf Heidelbeerjus wir servieren dazu Oreganokartoffeln und frisches Zucchini-gemüse	€ 14,50
Seeteufelmedaillons auf Blutorangen-Pfeffersoße mit Mangoldgemüse und Sesamreis	€ 15,00
Holzfallersteak „Odenwälder Art“ mit Röstzwiebelchen, Speckwürfeln und Apfelscheiben reichlich belegt – dazu gibt's richtig dicke Pommes	€ 12,50
Deftiges Zigeunergulasch serviert mit Bandnudeln und einem bunten Salat	€ 12,50
	kleine Portion € 10,50
Mocca-Vanille-mousse auf einer Cognacsoße	€ 4,00



Das Foto zeigt Steffi, Petra, Frank und unseren „Hauswinzer“ Hanno Rothweiler beim verkosten unseres ersten eigenen Weines. Spätestens Anfang Mai werden wir „Pichlers Eigenen“ in limitierter Auflage als Sommerwein auf unserer Karte anbieten.

Lassen Sie sich überraschen ... lecker wird's!

Wußten Sie schon?

Jeden Mittag (außer sonntags) von 12.00 bis 14.00 Uhr bieten wir Ihnen neben unserer reichhaltigen Speisekarte auch noch einen **preiswerten Mittagstisch** an. Es gibt immer ein feines Süsschen und ein warmes Hauptgericht zum Preis von € 7,70.

Freitags ist generell Fischtag bei uns.

Das Team vom Restaurant Pichlers freut sich auf Sie!

Auf keinen Fall dürfen Sie die **Äppelwoigadde-Eröffnung** am 30. April ab 18.00 Uhr verpassen.



Wie immer mit der legendären „Hessisch-Happy-Hour“ von 18.00 bis 19.00 Uhr



– jeder Bembel zum halben Preis –

15. Familienfrühstück

in unserem Restaurant Pichlers

Am Ostermontag, den 21. April 2003, 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 dürfen mit unseren Köchen Chris und Lu Ostereier bemalen und vielleicht hat der Osterhase ja auch noch irgendwas versteckt – auf alle Fälle suchen wir mal ...

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!

Picheln bei Pichlers

Endlich ist unsere neue Weinkarte fertiggestellt und alle Weine sind auch angeliefert! Es war schon sehr unangenehm für uns, vier Wochen lang nicht das ganze Sortiment vorrätig zu haben.

Aber nun ist alles im „grünen Bereich“ und wir sind richtig stolz, Ihnen wieder absolute „Highlights“ anbieten zu können. Wir sind auf Ihre Wünsche eingegangen und haben uns ein wenig mehr auf europäische Produkte konzentriert, ohne jedoch die Weine von Übersee außer acht zu lassen.

Nach wie vor können Sie bei uns alle Weine „offen“ genießen, und ab sofort standartmäßig auch in „Piffchen“-Gläsern.

Unser Motto hierfür:

Zu jedem Gang der passende Wein, heißt nicht gleich danach betrunken zu sein.