

Waldesruh Echo

Samstag,
1. Nov. 2003

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

3. Jahrgang
Nummer 17
Kost' nix

Pichlers „Good Shine“

Der beste Weg sich selbst eine Freude zu machen, ist zu versuchen, einem anderen eine Freude zu bereiten.

– Mark Twain –

Wir halten für Sie Gutscheine für alle möglichen Anlässe rund um unser Hotel und Restaurant bereit.

Ob ein Gutschein für's Familienfrühstück, zum Wein-Menü, zu einem Candle-Light-Dinner, für unseren Mittags- oder Abendtisch, einen hausgemachten Kochkäs' inkl. einem Äpfelwoi, einer Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer, eine Teilnahme an unserem „Zeit für mich Wochenende“ oder eine Massage zum Wohlfühlen verschenkt werden soll.

– Gründe gibt's genug – Gutscheine auch! –

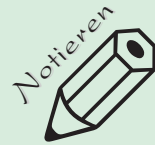
Unsere Verbundenheit zu unserem Herzensverein SV98 unterstreichen wir wieder einmal dadurch, dass wir ab sofort ein spezielles 98er-Gericht für € 9,80 in unserer Monatskarte anbieten, diesmal:

Käsetortellini „Bruno Labbadia“

mit einer Ruccula-Sahnesoße, frischem Parmesankäse und einem kleinem Vitaminsalat

Für jedes verkaufte 98er-Gericht stiften wir der Fußball-Jugend des Sportvereins 98 Cent.

– Come on your boys in blue –



11. November

Gänsezeit beginnt

21. – 30. November

Omas Bratenwoche

7. Dezember

17. Familienfrühstück

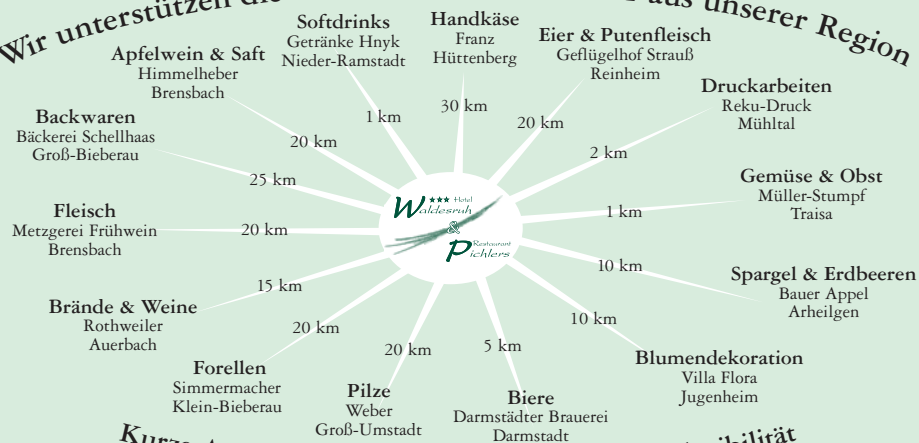
20. Dezember

Restaurant Pichlers

– letzter Tag geöffnet –

Die Betriebsferien des Restaurants sind vom 22.12.03 bis 12.1.04

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Liebe Gäste, liebe Freunde,

schon wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu, viel schneller als man es glaubt. Die warmen Tage dieses Jahrhundertsssommers sind noch zum greifen nah, und jetzt denken wir schon wieder nach, was wir unseren Lieben zu Weihnachten schenken. Wir, das Team vom Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers, hätten da die eine oder andere Idee (näheres auf der letzten Seite).

Für uns war das Jahr 2003 sehr erfolgreich, da wir unsere intern gesteckten Ziele allesamt erreicht haben. Der wichtigste Punkt jedoch ist, daß wir von Ihnen, liebe Gäste, unser Bemühen die Qualität des Hauses zu erhöhen, durch Ihre Treue bestätigt sehen.

Vielen Dank dafür! In diesem Sinne, wir wünschen Ihnen allen eine traumhafte Winterzeit, besinnliche Weihnachten und einen prima Rutsch in's neue Jahr.

Herzlichst Ihre Gastgeber

Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert, Frank Jebautze

und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers

Wir wären wahnsinnig stolz darauf die letzten 2 Jahre unseren Zimmerpreis trotz Euroumstellung und allen damit verbundenen möglichen (oder eher unmöglichen) Preiserhöhungen bei Strom, Wasser, Gas, Müll etc. konstant zu halten.

Dies werden wir 2004 leider nicht mehr schaffen.

Nach etlichen Rechnungen mit ganz spitzem Bleistift, werden wir unseren Zimmerpreis ab dem 1.1.2004 um € 1,00 pro Nacht und Person erhöhen müssen.

Das heißt: Einzelzimmer zu € 48,00 und Doppelzimmer € 74,00 inklusive unserem reichhaltigem „Guten Morgen“-Frühstücksbüffet und allen Annehmlichkeiten die Sie an ein 3-Sterne-Haus zu Recht stellen.

Messepreise kennen wir auch im neuen Jahr nicht!!!

Auch unpopuläre Entscheidungen müssen gefällt werden – wir hoffen sehr auf Ihr Verständnis.

Wir sind gerne Ihre Gastgeber

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

☆☆☆
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

Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit feinen Lachsstreifen € 3,50

Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatenragout
serviert mit Kräuter-Spaghetti und einem kleinen Vitaminsalat € 12,50

Feld- und Radiccio-Salat
in Himbeer-Walnußdressing, umlegt mit gebratenem Ziegenkäse,
wir reichen dazu ofenfrisches Baquette € 7,50

Frische Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
serviert mit leckerem Wurzelgemüserisotto € 14,50

Odenwälder Gänsebrust mit Quetscherotkraut
und Kartoffelknödeln – der Klassiker schlechthin –
kleine Portion € 12,50
€ 13,50

Winterlicher Gemüseeintopf mit Tafelspitzeinlage
dazu reichen wir hausgemachtes Brot € 6,00
kleine Portion € 4,00

Gebackener Blauschimmelkäse
mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und ofenfrischem Baquette € 6,50

Viktoriabarschfilet
auf einem Duett von gelber und roter Paprikasoße
serviert mit Wildreis und Blattspinat € 13,90
kleine Portion € 11,90

Lammrückenfilet auf Glühweinsauce
dazu reichen wir Speckrosenkohl und Mandelkroketten € 15,50
kleine Portion € 13,50

Unser Darmstadt 98 Gericht:

Käsetortellinis „Bruno Labbadia“ mit einer Ruccula-Sahnesoße,
frischem Parmesankäse und einem kleinen Vitaminsalat

€ 9,80

(für jedes verkaufte 98er-Gericht stiften wir der Fußball-Jugend des Sportvereins 98 Cent)

Hausgemachtes Parfait
von weißer und dunkler Schokolade mit marinierten Rumpflaumen € 4,00



Ein voller Erfolg war auch diesmal wieder unser Weinmenü

Zum erstmaligen hatten wir an zwei aufeinanderfolgenden Tagen Freunde des guten Weines und des guten Geschmacks zu einem **leckeren 6-Gänge-Menü** mit den passenden Weinen geladen.

Unser „Hauswinzer“ Hanno Rothweiler und die Vertriebsleiterin des Weingutes der Stadt Bensheim, Tanja Erdmann, plauderten in ganz ungezwungener Atmosphäre über die edlen Tropfen der „Via Montana“ – unserer Hessische Bergstraße. Es wurde viel gefachsimpelt und nach dem einen oder anderen Gläschen noch mehr gelacht. Für uns ist somit klar, daß wir im nächsten Jahr wieder zwei Weinwochenenden anbieten werden.



Hier die Termine der Weinmenüs im nächsten Jahr: **7. & 8. Mai 2004** sowie **22. & 23. Oktober 2004**.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig, da wir nur 45 Plätze pro Menü zur Verfügung haben. Es lohnt sich ...

Nähere Infos rechtzeitig im Waldesruh Echo, auf unserer Internetseite www.hotelwaldesruh.de oder persönlich bei uns.

Ab 11. 11. 2003 – Martinstag:

Frische gefüllte Gänse aus dem Odenwald von der Geflügelfarm Strauß (nomen est omen).

Wie jedes Jahr bieten wir Ihnen die Möglichkeit das liebe Federvieh mit 3 verschiedenen Füllungen zu bestellen:

1. Äpfel und Maronen
2. Hackfleisch
3. Walnüsse und Honig

Der Preis pro Gans beträgt € 111,00 und mit Sicherheit werden davon 4 Personen satt. Wir reichen Ihnen leckeres Rotkraut und hausgemachte Kartoffelklöße bis zum „Abwinken“ dazu. Selbstverständlich gibt's wieder eine Flasche „Pichlers Eigener“ gratis dazu.

Wir bitten Sie mindestens 3 Tage vorher bei uns Ihr Festessen zu reservieren. Tel.: 0 61 51-91150

Omas Bratenwochen

vom 21. – 30. November im Restaurant Pichlers!

Lassen Sie sich überraschen, was uns unsere Omas so alles verraten haben über die Zubereitung von Wild, Geflügel, Rind und Schwein.

Auf alle Fälle paßt zu jedem deftigen Braten ein frisch gezapftes Darmstädter Winterbockbier. Am besten aus dem 0,5 l Steinkrug oder klassisch aus dem 0,3 l Bockbierglas.

Guten Appetit und auf Ihr Wohl!



17. Familienfrühstück

am Sonntag, den 7. Dezember 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

Für unsere kleinen Gäste ist natürlich auch gesorgt: Unsere Köche **Chris«mas»** und **«Niko»Lu** bereiten mit den Kindern weihnachtliche Köstlichkeiten zu ...

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Tel.: 0 61 51-91150

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

An diesem Tag servieren wir kein Mittagessen!



„Pichlers Eigener“ der 2. ist da!

Rechtzeitig zur kalten Jahreszeit ist er eingetroffen. 409 leckere Fläschchen Rotwein aus der Spätburgundertraube hat Hanno Rothweiler eigens für uns abgefüllt. Wir hoffen sehr mit diesem schönen Wein wieder Ihren Geschmack getroffen zu haben! Dieser Spätburgunder ist würzig, aber mit feiner Frucht und doch trocken und sehr bekömmlich.



Wie alle unsere Weine bieten wir diesen natürlich offen an:

0,1 l € 2,30 / 0,2 l € 4,20 / 0,75 l € 15,00

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?!

– Weine aus unserer Region –

Zu viele Köche verderben den Brei ...

hoffen wir nicht, denn seit dem 1.10.03 unterstützt **Mara Schäfer** unsere beiden Jungs tatkräftig in der Küche.

Nach vielen Versuchen, jemanden zu finden, der so richtig in unser Team aus fußballverrückten, kochenden Vollblutgastrologen paßt, sind wir uns sicher mit Mara die Richtige gefunden zu haben.

Sie ist seit Jahren in Darmstadts Restaurantszene bekannt und hilft uns nun mit ihrem erworbenen „know-how“, den Ansprüchen die Sie, liebe Gäste an unsere Küche stellen, gerecht zu werden. Mit ihrer angenehmen und ausgeglichenen Art meistert sie Stresssituationen „mit links“ und ist somit der ruhende Pohl in unserem Küchenteam.

Mara, schön daß Du Dich für uns entschieden hast!