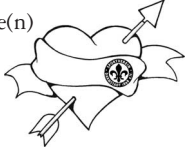


## Valentinstag 14.2.

Verwöhnen Sie Ihre(n) Liebste(n) zum Valentinstag mit einem romantischen Abendessen bei Kerzenlicht in unserem Restaurant Pichlers.



Wir servieren Ihnen ein tolles 4-Gang-Menü inklusive Aperitiv und Tischwasser zum Preis von € 25,00 pro Person

## Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers ... irgendwie anders ...

### Wir haben uns entschlossen unser Brot selbst zu backen.

Wir werden ab sofort, Ihnen liebe Gäste, jeden Morgen verschiedene frische selbstgebackene Brotsorten präsentieren.



Für Anregungen u. Ideen bezüglich der Geschmacksrichtungen haben wir immer ein offenes Ohr.



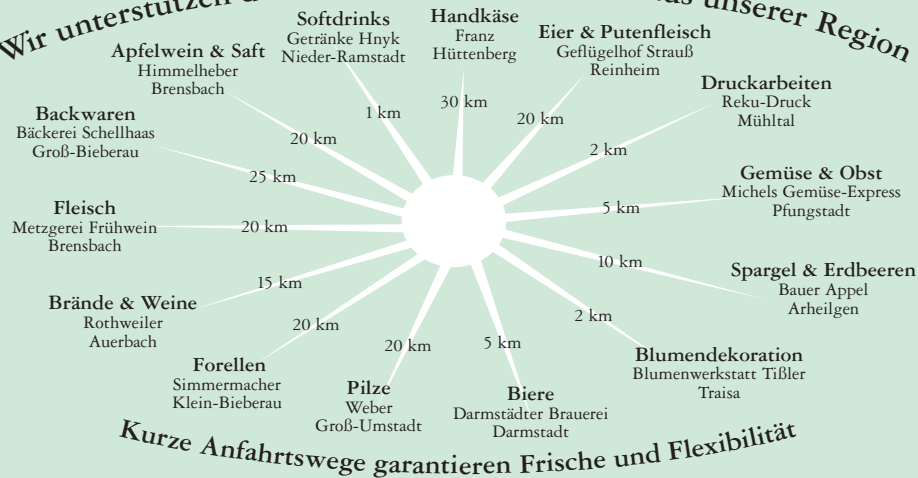
12. Januar  
ab 18.00 Uhr  
Restaurant Pichlers  
wieder geöffnet

14. Februar  
Valentinstag-Menü

16.-25. Februar  
Matjeswochen

7. und 8. Mai  
Wein-Menü  
unbedingt rechtzeitig reservieren!

## 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](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

# Waldesruh Echo

Donnerstag,  
1. Januar 2004

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

4. Jahrgang  
Nummer 18

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

wir freuen uns sehr, Sie auch im neuen Jahr wieder recht herzlich bei uns willkommen heißen zu dürfen.

Ab dem 12. Januar 2004 pünktlich um 18:00 Uhr steht Ihnen das Team vom Restaurant Pichlers wieder gerne zur Verfügung. Nach dem überaus erfolgreichen letzten Jahr haben wir uns fest vorgenommen dieses Jahr noch eine „Schippe“ draufzulegen und Ihnen wieder ein breites tolles Angebot zu präsentieren:

Spezialitäten-Wochen, Wein-Menüs, Äpfelwoibüffet im „Gadde“, Frühshoppe, Brauerei Besichtigung, Familienfrühstück, Europameisterschaft-Specials sind nur einige der geplanten Höhepunkte für das Jahr 2004.

Lassen Sie sich überraschen ...

Immer auf dem laufenden sind Sie entweder durch unser Waldesruh Echo, über unsere neu gestaltete Internet-Seite [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de), oder fragen Sie uns jederzeit persönlich.

Wir sind gerne Ihre Gastgeber und für Sie da!

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert

## Unsere Öffnungszeiten bleiben unverändert.

Wie bereits im November angekündigt müssen wir unsere Hotelzimmerpreise den „bekannten Gegebenheiten“ anpassen und um € 1,00 erhöhen.

Unser Preis für ein Einzelzimmer beträgt nunmehr € 48,00 für das Doppelzimmer € 74,00.

Unverändert bleibt natürlich das tolle „Guten Morgen“ Frühstücksbüffet, die Möglichkeit unser Schwimmbad mit Sauna kostenlos zu nutzen und die sprichwörtliche „Waldesruh“ zu genießen.

Nach wie vor wird es bei uns keine Messepreise geben, weil wir für Sie ein fairer und verlässlicher Partner für das ganze Jahr sein wollen.

Wir freuen uns auf Sie!

Das gesamte Team vom Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

## HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## Monatskarte Januar & Februar

Rote Beete Süppchen mit einem Klecks Sauerrahm € 3,20

### Entenkeule aus dem Odenwald

mit einer Thymian-Blutorangensoße,  
dazu gibt's Herzoginkartoffeln und einen leckeren Feldsalat € 13,50

### Hausgemachte Spinat-Schafskäse-Lasagne

auf Tomaten-Walnusssoße € 8,50

### Seewolffilet auf Zitronengrasssoße

dazu reichen wir wilden Reis und Zuckerschotengemüse € 14,00  
kleine Portion € 12,00

### Unser SV 98 Gericht:

Schweinegulasch „Offenbacher Art“ gekocht mit Sauerkraut  
und vielen leckeren Gewürzen, dazu passen handgedrehte Speckknödel

€ 11,50 · kleine Portion € 9,50

Dieses Gericht ist Thomas Schmidt gewidmet.

Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



### Frischer Feldsalat

in Orangenvinaigrette unlegt mit Pflaumen im Speckmantel,  
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette € 8,50

### Gut abgehangenes Entrecôte (ca. 200 g)

servieren wir mit rotem Zwiebelmousse  
und deftig, würzigen Kartoffelecken € 13,50

### Rigatoni „Mara“

mit frischen Austernpilzen und gebratenem Speck € 9,00

### Fasanenbrust auf Trauben-Rieslingsoße,

wir reichen dazu gebratene Semmelknödelscheiben  
und einen kleinen Vitaminsalat € 15,00

kleine Portion € 13,00

### Rinderfiletstreifen

geschwenkt in Thai-Chillisoße auf breiten Eierbandnudeln,  
serviert mit frischem Gemüse aus dem Wok € 14,50

kleine Portion € 12,50

### Hausgemachter Birnenstrudel

mit Tobleroneeis und Williamszahn € 4,50

## A whisky in the morning time, is better than am Abend kein'!

Mit einem gewissen Stolz möchten wir darauf hinweisen, daß unser Küchenchef, **Chris Pepper**, nun schon zum 2. mal von dem über weite Grenzen hinaus bekannten Frankfurter Spezialitätengeschäft „**Whisky Spirits**“ für einen Abend abgeworben wurde um zu 5 verschiedenen Top Whiskys das dazu passende Menü zu kochen.

Beim ersten Whisky Tasting waren wir mit dabei und sahen uns darin bestätigt einen wirklich kreativen, für Neuheiten aufgeschlossenen „Chef“ am Herd zu haben. Nähere Informationen:

Im Internet unter: [www.Whiskyspirits.de](http://www.Whiskyspirits.de)  
oder direkt bei Chris.

Übrigens können Sie auch in  
unserem Restaurant tolle,  
schottische Hochprozentner probieren.



### Unser Spezialgericht der Monate Januar und Februar: In Rotwein geschmorte Kalbszunge

auf Fenchel-Lauchgemüse,  
dazu servieren wir Butterkartoffeln  
€ 13,00

Unsere Weinempfehlung dazu:  
2002er Pichlers Eigener  
Spätburgunder - trocken -  
Deutscher Tafelwein

0,1l € 2,30 – 0,2l € 4,20

0,75l € 15,00

### Ab sofort kostenlos für unsere Hotelgäste!

Wer im Haus wohnt hat die Möglichkeit  
3x in der Woche **kostenlos** an den **Aqua-  
Trainingsstunden** von Sandra Stübinger, die auch  
die Massagen im Haus durchführt, teilzunehmen.

Folgende Termine stehen für Ihre Gesundheit  
zur Verfügung:

**montags** 17.30 oder 18.15 Uhr

**mittwochs** 19.30 Uhr

**freitags** 14.30 oder 15.30 Uhr

**Hingehen – mitmachen – Fit halten!**

## Tagen im Grünen - Tagen im Hotel Waldesruh

Unser Konferenzraum bietet bis zu  
15 Personen bequem Platz, um in Ruhe,  
weit weg von jeglicher Hektik, zu tagen.  
Und wenn Sie wollen auch „zu nachten“

### Unser Angebot:

Kaffeepause vormittags  
mit kleinen Leckereien

\*\*\*

Mittagessen 2-Gänge-Menü  
mit 3 Hauptgerichten zur Wahl

\*\*\*

Kaffeepause nachmittags  
mit Feinem aus der Backstube

\*\*\*

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

€ 27,00 pro Person/Tag

Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche  
haben, rufen Sie uns einfach an!

Telefon: 0 61 51 - 9 11 50.

Auch wenn der Äpfelwoigadde  
geschlossen hat, braucht man auf's gute „Stöffsche“  
nicht zu verzichten.

Heißer Äpfelwoi mit leckeren Gewürzen abgeschmeckt  
heißt hier die Alternative, und dazu „Mama Ruths“  
hausgemachter Äpfelwoikuchen



– ein Gedicht! –



**Äpfelwoiherz was willst du mehr?**

Das erste „**Zeit für mich Wochenende**“  
liegt hinter uns.

Die teilnehmenden Damen, die sich 3 Tage  
in unserem Haus verwöhnen ließen, waren restlos  
begeistert. Tolle Anwendungen, Massagen,  
Aqua-Training, Saunagänge, Meditationen und vieles  
mehr, dazu ein kulinarisches Rundumprogramm  
das keine Wünsche offen ließ.

Für's nächste halbe Jahr sind schon jetzt wieder  
Termine zu vergeben. Rufen Sie einfach  
bei der Naturheilpraktikerin Gerlinde Melk unter  
Tel.: 0 62 51 - 70 29 10 an, sie verrät Ihnen gerne im  
Detail genau was Sie an diesem Wochenende erwartet.

Nämlich „**Zeit für sich**“ haben.