

Unser Spezial-Gericht  
für die Monate November & Dezember

### Eingelegte Lammkeule

reichen wir mit Pepperoni-Olivenquark  
gefüllter Ofenkartoffel  
und leckerem Bohnengemüse

€ 12,50

Unsere Weinempfehlung dazu:

### Pichlers Eigener

Merlot aus dem Barrique  
– trocken und fruchtig –

0,1 l € 2,10 – 0,2 l € 4,20

0,75 l € 15,00

### Erstmals bleibt auch unser Hotel über Weihnachten geschlossen!

In dringenden Fällen können Sie  
eine Nachricht auf den Anrufbeantworter sprechen.  
Dieser wird von uns täglich abgehört.

**Wir sind wieder ab dem 10. Januar 2005 für Sie da!**

**Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

## Notieren

5. Dezember 2004

Nikolaus-Familienfrühstück

22. Dezember 2004

Restaurant Pichlers  
letzter Tag geöffnet

22. Dezember 2004 bis 9. Januar 2005

Betriebsferien  
im Hotel Waldesruh

10. Januar 2005

Restaurant Pichlers  
ab 17.00 Uhr wieder geöffnet

14. Februar 2005

Valentinstag –  
Candle Light Dinner für Verliebte

28. März 2005

Ostermontags-Familienfrühstück

# Waldesruh Echo

Montag,

1. November 2004 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE

MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

4. Jahrgang

Nummer 23

Liebe Gäste, liebe Freunde,

das letzte Waldesruh Echo für dieses Jahr liegt vor Ihnen und rückblickend auf 2004 bleibt zu sagen, dass es wieder ein tolles Jahr war!

Unsere Wein-Menüs, die Familienfrühstücke, das Lilienforum, der Kölsche Früh-schoppen, das Fischbüffet, der romantische Abend zum Valentinstag, Grillabende im Äpfelwoigadde und nicht zu vergessen unser Sommerfest waren nur einige Höhepunkte, die so richtig Spaß gemacht haben.

Noch bis zum 22. Dezember freuen wir uns, Sie in unserem Restaurant Pichlers kulinarisch verwöhnen zu dürfen, und heißen Sie bis dahin jederzeit recht herzlich willkommen.

In der Zeit vom 23. Dezember bis 10. Januar sammeln wir dann neue Kräfte und Energien für's neue Jahr, das sicherlich wieder mit neuen Herausforderungen auf uns alle wartet.

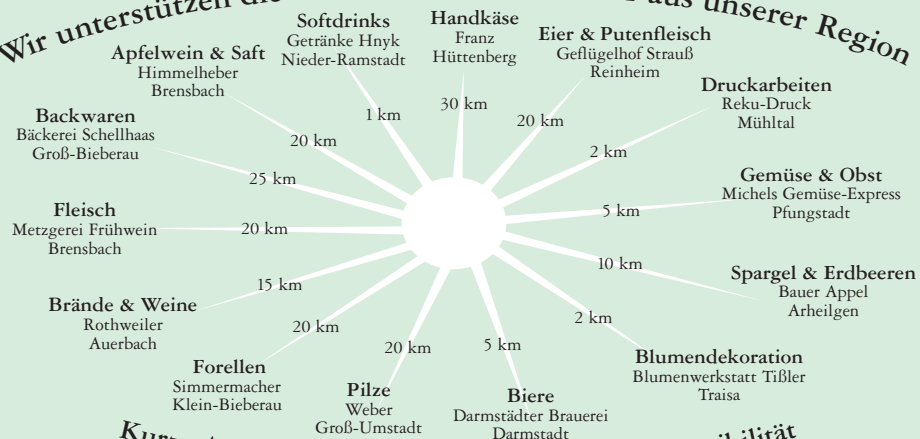
**Das Team vom Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers wünscht allen Gästen und Freunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2005!**

Wir bedanken uns sehr für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen.

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke,  
Petra Hofferbert und Team



## 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)

### Unsere Öffnungszeiten:

### Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag 6.30 – 23.00 Uhr · sonn- und feiertags 7.30 – 17.00 Uhr

Donnerstag ist generell Ruhetag!

Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 22.00 Uhr

### HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

## Extrakarte November & Dezember

Karotten-Jngwersüppchen mit gebratenen Kürbiskernen € 3,20

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten

wir reichen dazu grüne Nudeln und frischen Radiccio – Feldsalat € 14,50  
kleine Portion € 12,50

Rehgulasch in Portwein und vielen Kräutern geschmort,

dazu Serviettenknödel und Zwetschgenchutney € 15,50  
in „beschwipster“ Birne kleine Portion € 13,50

Hasenrückenfilet in Preiselbeerjus serviert,

mit Speckrosenkohl und gebratenen Schupfnudeln € 15,00

Mit Backpflaume gefüllte Schweinelendchen

werden mit Lebkuchenfarce überbacken, auf Glühweinsoße serviert, € 13,50  
dazu gibt's leckere Haselnußspätzle kleine Portion € 11,50

– Der Weihnachtsklassiker –

Odenwälder Gänsebrust mit hausgemachten Kartoffelknödeln,  
Birkenkraut und heißen Maronen

€ 13,50

Feine Rinderfiletstreifen mit Balsamico abgelöscht,

serviert mit Tomaten-Kräuter-Spaghetti, dazu ein frischer Marktsalat € 13,50

Unser SV Darmstadt 98 Gericht:

Mit Hackfleisch gefüllte Zucchiniboote werden mit Schafskäse überbacken  
und serviert auf einer Tomaten-Kräutersoße

€ 9,80



Dieses Gericht ist Nazir Saridogan gewidmet.

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

Hähnchenbrust im Mandel-Honig-Kleid

mit Estragon-Rosinenreis und leckerem Karottengratin € 12,50

Frisches Haifischfilet auf Kokosmilchsoße,

serviert mit schwarzem Limettenreis und Gemüse aus dem Wok € 14,00

Gorgonzola-Spinat-Lasagne

mit gebratenen Pinienkernen € 9,50

Chris' Stollenparfait mit BrombeersöÙe

€ 3,50

Wieder ein voller Erfolg war unser **8. Wein-Menü** mit Joachim Schlecht vom Weinhaus Hamm in Weiterstadt. Durch seine Wein-Weltreise die er hinter sich hat, konnte er natürlich eine Menge von der großen weiten Welt erzählen und es wurde den aufmerksamen Zuhörern nie langweilig.



Das Essen von unserer Küchencrew war erstklassig zubereitet und Joachims Weine allerbestens darauf abgestimmt.

Durch die große Nachfrage beflügelt, gibt es natürlich wieder zwei Wein-Menüs im neuen Jahr.

**Hier schon die Termine:**

22. & 23. April und 4. & 5. November 2005

In Zusammenarbeit mit Whisky-Spirits Frankfurt und unserem Hauswinzer Hanno Rothweiler veranstalten wir vom 18. – 20. Februar 2005 **unser 1. Whisky & Wein Wochenende.**

Eine super Geschenkidee für alle Genießer und die, die es werden wollen.

Nähere Informationen jederzeit bei uns oder unter [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de).

Gutscheine für das Whisky-Wein-Wochenende sind selbstverständlich bei uns bis zum 22. Dezember 2004 erhältlich.

**Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?**

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Hallenbad, Sauna
- mit Solarium
- mit Massage- & Aqua Fitness-Möglichkeiten
- mit einer großen Sommersonnenterrasse
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3\*-Haus haben muß

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 48,00 und das Doppelzimmer € 74,00 – Messepreise kennen wir nicht –

**Endlich ist es soweit:**

Unser **4. „Eigener“ Wein** ist seit geraumer Zeit fertig und er ist wieder super gelungen.

Dieses Mal haben wir uns für einen fruchtigen Merlot entschieden und genau 523 Fläschchen warten auf Ihre Abnehmer. Natürlich bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie ihn in 0,1l, 0,2l oder als Flasche bei uns probieren wollen, denn wir bleiben unseren Prinzipien treu: Alle, ausnahmslos alle Weine werden Ihnen offen angeboten.

*Also los geht's: Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.*

Nach wie vor gehören wir dem **Lilien-Social-Club** an, der bedürftigen Menschen durch eine Dauerkartenspende dazu verhilft, ihre Lilien Wochenende für Wochenende am Böllenfalltor live zu erleben.

Dieses Jahr haben wir zwei Dauerkarten dem Behinderten Zentrum Roßdorf gestiftet.



Der Lilien-Social-Club ist unseres Erachtens eine tolle Einrichtung die Unterstützung verdient – und das nicht nur zur Weihnachtszeit ...

**Mittlerweile schon legendär ist unser Nikolaus-Familienfrühstück.**

Vor allem lieben es unsere kleinen Gäste, da sie mit unseren Profis Mara, Lu und Chris in unserer Restaurant-Küche frische Weihnachtsplätzchen backen dürfen.

Also, noch schnell die letzten freien Plätze reservieren. Auf die (Plätzchen) – fertig – los!

