

DA-DI
Leo

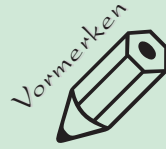


Wir haben uns entschieden,
auch die nächsten 3 Jahre
bei der Direktvermarktungsaktion
„Frisch und lecker im Landkreis
der Genießer“ dabei zu sein.

Wir werden weiterhin die Bauern,
Metzger, Winzer, Bäcker, Fischzüchter
und alle anderen Produzenten von
Nahrungsmitteln aus unserer Region,
mit dem Kauf ihrer Waren
unterstützen.

Nach wie vor sind wir der Auffassung
kurze Anfahrtswege garantieren
Frische und Flexibilität, und dadurch
profitieren alle!

Bei uns ist es nur ein Gickelschritt
vom Acker bis zur Küche!



22. Dezember 2004 bis 9. Januar 2005

Betriebsferien
im Hotel Waldesruh

10. Januar 2005 – ab 17 Uhr
Restaurant Pichlers
wieder geöffnet

14. Februar
Valentinstag
Candle Light Dinner für Verliebte

18. – 20. Februar
1. Whisky-Wein-Wochenende

28. März
Ostermontags-Familienfrühstück

Waldesruh Echo

Samstag,
1. Januar 2005

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

5. Jahrgang
Nummer 24
Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde,

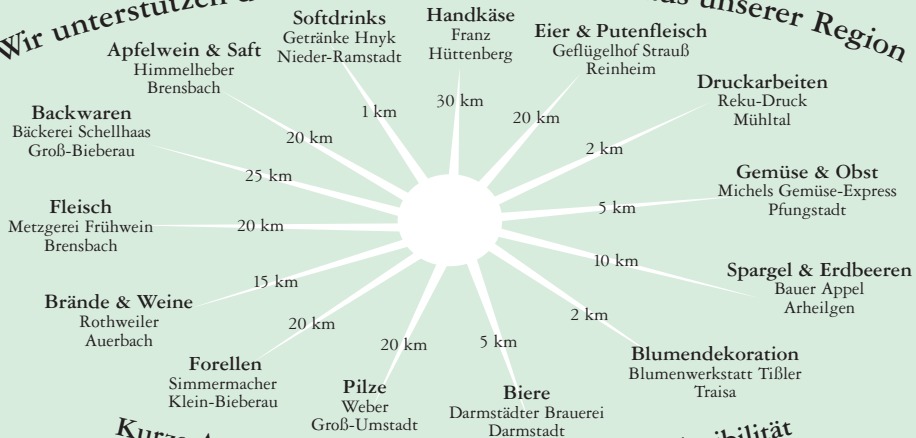
wir wünschen Ihnen zunächst mal ein erfolgreiches und vor allen Dingen ein
gesundes Jahr 2005 !!

Auf uns alle warten ständig neue Herausforderungen, die wir im Alltag
meistern müssen. Deswegen sollten wir uns auch mal Zeit für uns nehmen und
diese genießen. Warum nicht einfach mal einen stressigen Tag bei einem
Gläschen Wein angenehm ausklingen lassen, oder mit Freunden in gemütlicher
Runde eine Kleinigkeit essen. Beides ist in unserem Restaurant Pichlers
möglich und wir freuen uns schon darauf, auch im neuen Jahr Ihre Gastgeber
zu sein.

Herzlich Willkommen

Stephanie Oberpichler, Petra Hofferbert, Frank Jebautzke
und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

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

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 € 50,00 und das Doppelzimmer € 75,00

– Messepreise kennen wir nicht –

☆☆☆
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

Extrakarte Januar & Februar 2005

Rotes Zwiebelsüppchen mit bestem Emmentaler überbacken	€ 3,20
Kalbsroulade gefüllt mit Mozzarella & Spinat auf leichter Cognacsoße, dazu reichen wir Bandnudeln	€ 13,50
Seeteufelmedaillons auf Cranatapfelsößchen, mit Pfefferreis und einem frischen Feldsalat	€ 16,00
	kleine Portion € 14,00
Bergsträsser Winzerbraten auf Weintraubensoße, serviert mit Rieslingkraut und Rosmarinkartoffeln	€ 12,00
	kleine Portion € 10,00
Feldsalat in Vanilledressing mit Chili-Schokoladensplittern und gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 11,50

Unser SV Darmstadt 98 Gericht:

2 echte Odenwälder Bauernbratwürste auf Äppelwoisoße
mit „ganze Äppelscher“, dazu deftige Kochkäs'-Bratkartoffeln

€ 10,00



Dieses Gericht ist Patrik Gräber gewidmet.
Die Jugend des SV 98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.

Hähnchenbrustfilet auf Erbsensoße mit hausgemachtem Nuss-Pesto überzogen, dazu gibt's Röstitaler	€ 12,50
---	---------

Bester Ziegenkäse wird mit Pinienkernen überbacken und auf Thymianhonig und Apfelscheiben angerichtet, dazu gibt's frisches Baguette	€ 9,50
--	--------

Omelette von glücklichen Hühnern mit frischen Austernpilzen und einem frischen Marktsalat	€ 7,50
--	--------

Rehrückenmedaillons mit karamellisierten Maronen u. Walnüssen auf Balsamico-Schokoladensoße, dazu reichen wir Kartoffelplätzchen	€ 16,00
	kleine Portion € 14,00

Frisches Seelachsfilet auf feiner Dillsahnesoße wir servieren dazu Butterkartoffeln und leckere Blattsalate	€ 11,00
--	---------

Grünkohl – ganz klassisch – mit „Pinkel“ und Salzkartoffeln	€ 9,50
---	--------

Hausgemachte Rumpralinen mit Pflaumen-Zimteis und flüssiger Orangensahne	€ 4,50
---	--------

Valentinstag

am 14. Februar 2005



Wie im letzten Jahr werden wir auch diesmal allen Verliebten, denen die es werden wollen und vor allen Dingen, denen die es bleiben wollen, einen wunderschönen unvergesslichen Abend bereiten.

An diesem Abend haben wir ab 18.00 Uhr nur für Sie geöffnet und wollen Sie mit einem 4-Gang-Liebes-Menü (2 verschiedene Menüs zur Wahl) inklusive Aperitif und Tischwasser verwöhnen

zum Preis von € 25,00 pro Person

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre(n) Liebste(n), um den Rest kümmern wir uns!

Bitte unbedingt reservieren!

Täglich Mittagstisch

von Montag bis Samstag (außer donnerstags)!

Wir servieren Ihnen immer ein frisches und leckeres Süppchen aus unserem Suppentopf, und außerdem ein hochwertiges warmes Gericht



zum Preis von € 7,70

– freitags ist immer Fischtage –

Auch in diesem Jahr werden wir auf unserer zweimonatlichen Extra-Karte immer ein Gericht dem SV 98 – unserem Herzensverein – widmen.

98 Cent von jedem bestellten Gericht kommt der Jugend der Lilien zu Gute.

Wir hoffen mit dieser Aktion einen kleinen Beitrag zu leisten, damit wir irgendwann einmal wieder andere Vereine als nur den FC Nöttingen oder die Offenbacher Kickers begrüßen dürfen.

Come on you (little) boys in blue.

Es ist soweit:

Das 1. Whisky-Wein-Wochenende

vom 18. – 20. Februar 2005
steht vor der Tür:

Unser Küchenchef Chris Pepper, der sich über die Grenzen Darmstadts bereits einen Namen als „Whisky-Koch“ erarbeitet hat (www.whiskykoch.de), hat sich für dieses Wochenende tolle Speisen zu passenden edlen Tröpfchen ausgedacht um Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Die verschiedenen Arrangements, die wir Ihnen anbieten finden Sie auf unserer Internetseite (www.HotelWaldesruh.de) oder sprechen Sie uns einfach an!



Prost und Slainte!

Wie bereits viele der Stammgäste wissen, haben wir außer unserer Extra-Karte und der Standard-Karte auch ein **Gericht des Monats** im Angebot.

Dieses Jahr werden wir diesem Gericht immer einen speziellen Whisky widmen.

Denn was liegt näher, wenn man „den Whisky-Koch“ im Haus hat?!



Los geht es mit:

Frisches Lachssteak

in der Pfefferkruste auf Sherryrahm, dazu servieren wir einen Pastinaken-Kartoffelgratin

€ 14,50

Die Empfehlung von Küchenchef Chris Pepper:

Talisker 2 cl € 3,90

Duft: erdig, dunkel, rauchig
Geschmack: torfig, holzig, rauchig, salzig, langer Abgang