

Vom 22. Dezember 2005 bis 8. Januar 2006 tanken wir wieder Kraft und Energie für neue Herausforderungen, und haben daher – wie jedes Jahr – unsere Betriebsferien. Natürlich sind wir trotzdem jederzeit telefonisch erreichbar, oder rufen Sie selbstverständlich zurück.



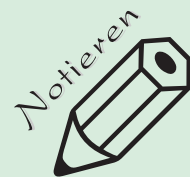
Das gesamte Team vom Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers steht wieder am 9. Januar 2006 ab 18.00 Uhr zu Ihrer Verfügung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

### Der Weihnachtsmann kommt schneller als man denkt ...

deshalb haben wir uns bestens darauf vorbereitet, und können Ihnen schon heute unsere neuen **Extra-Weihnachts-Menüs** präsentieren.

Buchen Sie rechtzeitig Ihre **Weihnachtsfeier** in unseren Räumlichkeiten und überlassen Sie nichts dem Zufall, sondern besprechen mit uns jedes Detail.

**Wir sind gerne für Sie da!**



4. & 5. November  
10. Wein-Menü

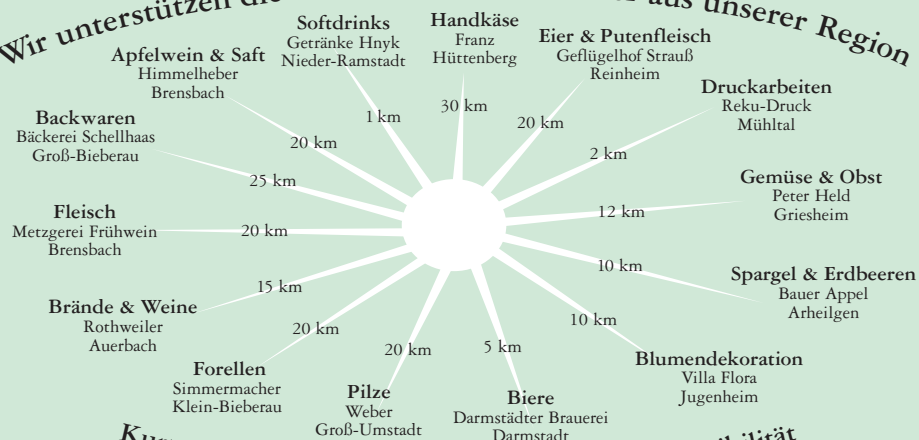
11. November  
Gänse-Essen

4. Dezember  
Nikolaus-Familienfrühstück

21. Dezember  
letzter Tag für's Jahr 2005  
im Pichlers Restaurant

9. Januar  
ab 18.00 Uhr Pichlers Restaurant  
wieder geöffnet

### Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

# Waldesruh Echo

Dienstag,  
1. November 2005 D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

5. Jahrgang  
Nummer 29  
Kost' nix

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

Sie halten hier das „allerletzte“ Waldesruh Echo für dieses Jahr in der Hand. So schnell geht's, und wieder sind 12 Monate ins Land gezogen. Rückblickend war dieses Jahr in soweit erfolgreich, dass wir die Ziele, die wir uns gesteckt haben, erreichen konnten. Das heißt, alle Bäder sind renoviert und modernisiert, die gesamte 1. Etage ist mit neuem Mobiliar versehen worden und auch die Gästetoiletten wurden neu und ansprechend gestaltet.

Der Zuspruch für unser Restaurant hält erfreulicherweise weiterhin an und auch der Äppelwoigadde ist zu einer festen Institution geworden.

Für 2006 haben wir natürlich wieder neue Ziele definiert. So wird unter anderem unsere große Sonnenterasse neu ausgestattet. Und wenn Deutschland Fußball-Weltmeister wird, darf Jürgen Klinsmann, bei uns das ganze Jahr umsonst wohnen. :-)

Wir danken Ihnen auf jeden Fall schon jetzt vielmals für Ihr Vertrauen, das Sie uns in 2005 entgegengebracht haben.

Wir wünschen herzlichst frohe Feiertage und einen tollen Rutsch ins Aufstiegsjahr von Darmstadt 98.

Ihre Stephanie Oberpichler,  
Petra Hofferbert und Frank Jebautzke



### Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers:

Montag bis Samstag 6.30 – 23.00 Uhr · sonn- u. feiertags 7.30 – 17.00 Uhr  
Donnerstag ist Ruhetag! Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 22.00 Uhr

### Wie viel € kostet ein Zimmer in einem Hotel?

- in absolut ruhiger Lage
- mit vielen modernisierten Zimmern
- mit einem tollen Restaurant
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit Hallenbad & Sauna
- mit komplett neu renovierten Badezimmern
- mit Massage & Kosmetik
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3\*-Haus haben muss
- mit Aqua-Fitness-Möglichkeiten

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. 061 51/9115-0 · Fax 061 51/9115-63  
Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

## HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

## Extra Karte November & Dezember

### Meerrettichcremesüppchen

mit frischen Apfelstücken und Ahornsirup

€ 4,00

### Rehgulasch

im Nudelbett serviert, dazu reichen wir frischen Feldsalat

€ 15,00

kleine Portion € 13,00

### Glasierte Entenbrust auf Kirschsokoladensoße

serviert mit Vanille-Reis und einem leckeren Wintersalat

€ 14,00

### SV98 Gericht:

Kaninchenrücken auf Kastaniencreme,

dazu gibt's Röstitaler und Speckböhnchen

€ 14,50 · kleine Portion € 12,50

Dieses Gericht ist Benjamin Kern gewidmet.

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



### St. Petersfischfilet unter der Walnussskruste

auf leichtem Käseschaum serviert,

dazu reichen wir ein Trauben-Reistimbale

€ 14,50

### „Pichlers Bauerneintopf“

serviert mit frischem hausgemachtem Speckbrot

€ 8,00

kleine Portion € 6,00

### Kartoffel-Blutwurst-Geröstl mit Quittenmousse

– die Worscht is vom Metzjer Knapp aus ‚Ramscht‘ –

€ 8,00

### Feldsalat mit frischen Apfelstücken

umlegt mit Hähnchenleber und Steinpilzchampignons,

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

€ 9,00

### „Rosenkohlburger“ Hausgemachte Kürbiskernknödel

mit Rosenkohlmousse und Pilzjus

€ 9,50

### Spaghetti „Pichlers“ mit frischem Mangold, Jngwer, Tomaten

und einem Hauch Knoblauch

€ 8,50

### Hausgemachtes Espressoparfait

mit in Rum eingelegten Pflaumen und flüssiger Sahne

€ 4,50

Vom **11. 11. 2005 ab 11:11 Uhr** servieren wir Ihnen auf Wunsch wieder **ganze Gänse mit verschiedenen Füllungen, je nach Lust & Geschmack!**

Wie Sie es von uns gewöhnt sind, kommen die Gänse aus dem Odenwald von der **Geflügelfarm Strauß** und **nicht** aus der Tiefkühltruhe vom Großmarkt.

Diese Frische und die Top-Qualität hat natürlich Ihren Preis.

Eine ganze, gefüllte Gans mit frischem Blaukraut und hausgemachten Knödeln bis zum Abwinken, inklusive einer Flasche unseres neuen „Eigenen“ Rotweins,

kostet € 98,18

und vier Personen werden davon bestimmt satt, doch mit Sicherheit nicht betrunken ☺.

Bitte reservieren Sie mindestens 2 Tage vorher, denn bei Familie Strauß wird frisch geschlachtet.

Ein großer Tag für unsere Kleinen Gäste war der 6. September 2005. An diesem Tag wurden viele Kinder in der Wissenschaftsstadt Darmstadt und Umgebung eingeschult.



Unser Bild zeigt den Doktoren- und Professoren-Nachwuchs ganz stolz mit Zuckertüte.

Vielleicht lernen sie aber auch etwas „Gescheites“ und werden Gastronomen ☺

Der erste und wohl einzige Whiskykoch in Darmstadt und Umgebung heißt Chris Pepper und ist der Küchenchef in unserem Restaurant Pichlers. Nach seinem überaus erfolgreichen Whisky-Menü im letzten Jahr kocht Chris immer ein spezielles Whisky-Gericht für unsere Gäste mit dem passenden edlen Tropfen aus Schottland.

Diesmal gibt's im Monat November & Dezember: **FrISChe Gänsebrust** „ganz klassisch“

serviert mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkraut

€ 14,00

Dazu die Empfehlung von Chris Pepper:

**Highland Park Orkney Islands**

12 years old

2 cl € 3,90

Duft: Nussig, etwas ölig und torfig

Geschmack: Rauchig, etwas Salz und langer Abgang

Am **Freitag, den 11. November ab 18.00 Uhr** dürfen Sie entscheiden:

**Brust oder Keule!**

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der **Martinsgans.**

Wir lassen uns ein super **3-Gang-Menü** entfallen und verwöhnen Sie mit **frischen Gänsen aus dem Odenwald.**

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter Telefon: 0 61 51-9 11 50



**Endlich ist er da!**

Unser „Eigenen“ **Winter-Rotwein** vom Winzer unseres Vertrauens, **Hanno Rothweiler.**

512 Fläschchen wurden speziell nach unserem Geschmack abgefüllt und etikettiert.

Das heißt: Es gibt viel zu tun, sollten wir es mal wieder schaffen im April nächsten Jahres ausverkauft zu sein.

**Auf Ihr Wohl!**

Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.