

10 Jahre haben wir nun schon die Möglichkeit dem einzigen Verein in Südhessen, der es wirklich verdient hat, als Mini-Sponsor zur Verfügung zu stehen. Und er kann sich sicher sein, dass unser Engagement auch die nächsten 10 Jahre andauern wird.

Wir sind mit dem ganzen Herzen
Gastronomen und genauso
stehen wir hinter den SV Darmstadt 98.
Selbstredend, dass das schon traditionelle SV98
Gericht, weiterhin fester Bestandteil unserer
Speisekarte bleibt.

10 Jahre die große Liebe oder auch nur ein halbes Jahr der Lebensabschnittsgefährte. Ganz egal: Leute die sich mögen und sich gern haben, haben am 14. Februar, also am **Valentinstag**, die Möglichkeit sich bei uns im stilvollen Rahmen tief in die Augen zu schauen. Ab 18.00 Uhr servieren wir bei Kerzenschein ein **„Verdammt ich lieb Dich Menü“** mit korrespondierenden Weinen und allem was dazu gehört. Unbedingt rechtzeitig reservieren. Romantisch wird's...

Notieren


14. Februar
Valentinstags-Menü

7. & 8. April
Wein-Menü

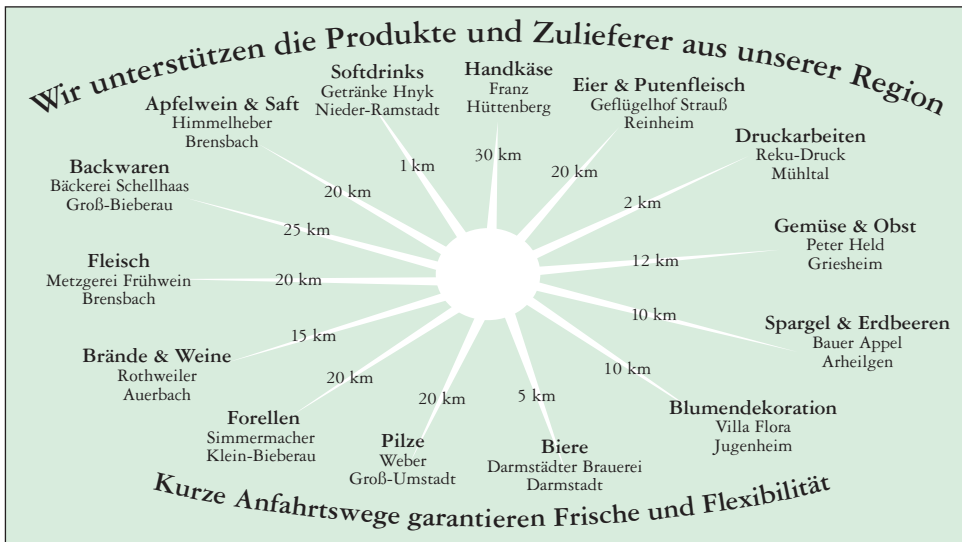
17. April
Oster Familienfrühstück

30. April
Äppelwoigadde Eröffnung

9. Juli
Großes Sommerfest
im Äppelwoigadde

27. & 28. Oktober
Wein-Menü

3. Dezember
Nikolaus Familienfrühstück



☆☆☆
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

Waldesruh Echo

Sonntag, 1. Januar 2006 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS 6. Jahrgang Nummer 30 Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde,

auch im neuen Jahr 2006 heißen wir Sie herzlich Willkommen in unserem Hotel Waldesruh mit seinem dazugehörigen Restaurant Pichlers.

Als wir das Haus vor genau 10 Jahren von Steffis Eltern übernahmen, hatten wir uns einiges vorgenommen und wollten viele Sachen verändern. Rückblickend hat sich wirklich sehr vieles im guten alten „Cafe Waldesruh“ getan und Stillstand wäre nicht unsere Sache.

Nach dem Motto: „nur wer sich ändert, bleibt sich treu“ werden wir das Restaurant-Konzept ein bisschen auf den Kopf stellen und keine gewohnte Standardkarte mehr haben, sondern Ihnen alle 2 Monate eine komplett neue Speisekarte anbieten mit ca. 20–25 Gerichten die jeden Geschmack treffen sollten.

Wir versprechen uns und Ihnen dadurch noch mehr Frische, noch bessere Qualität und Flexibilität.

Lassen sie sich überraschen und schauen Sie doch einfach (mal wieder) bei uns vorbei.

Wir freuen uns auf Sie

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke, Petra Hofferbert
und das gesamte Team

Ihre Gastgeber

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 Massage & Kosmetik
- mit Aqua-Fitness-Möglichkeiten
- mit vielen modernisierten Zimmern
- mit großem „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett neu renovierten Badezimmern
- 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 IM NETZ:

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

Auszug aus unserer Speisekarte für die Monate Januar & Februar

Schaumsuppe vom Wirsing mit Mandelplätzchen	€ 4,30
Ruccola-Radicchiosalat in Blutorangenvinaigrette mit gebratenem Ziegenkäse umlegt	€ 9,50
Leckere Nudeln mit Fenchel-Orangen-Soße, gebratenen Kürbiskernen und feinen Gorgonzolasplittern	€ 9,50
Kalbsleber mit geschmorten Äpfel- und Zwiebelchen, ganz klassisch, mit hausgemachtem Kartoffelpüree und frischem Feldsalat	€ 14,00 kleine Portion € 12,00
Schweinelenochen gefüllt mit marinierten Pflaumen auf herzhafter Käsesoße, dazu Blattspinat und Röstinchen	€ 14,00 kleine Portion € 12,00
Lammkeule in Rotwein und vielen Aromen geschmort mit hausgemachtem Speckkraut und herzhaften Bratkartoffeln	€ 13,50
Kalbskottlet vom Metzger Knapp aus ‚Ramscht‘ – mit Erbsengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	€ 11,50

Unser SV98 Gericht:

Schweinebraten überzogen mit Bockbiersoße
auf hausgemachtem Schmorkraut, serviert mit Kartoffelklößen

€ 13,00 · kleine Portion € 11,00

Dieses Gericht ist Denis Grassow gewidmet.

Die Jugend des SV98 erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent.



Welsfilet auf Kaiserschoten-Jngwer-Ragoût dazu servieren wir schwarze Butternudeln	€ 14,50 kleine Portion € 12,50
---	-----------------------------------

After Eight Mousse mit hausgemachten Krokant-Pralinen	€ 5,00
--	--------

10 Jahre hat's gedauert,
bis wir uns entschieden haben, außer unserem
Whisky-Gericht mit der passenden Whisky-Empfehlung
von unserem Küchenchef Chris Pepper ein
3-Gang Wein-Menü anzubieten.
Auf unserer Karte finden Sie zu jedem Gang
eine perfekte Wein-Empfehlung
von unserer „Hobby-Sommeliere“ Petra Hofferbert.
Es ist übrigens keine Verpflichtung
alle 3-Gänge zu essen, natürlich ist auch jedes Gericht
einzeln bestellbar.

Wir freuen uns auf Sie.

Unser spezielles
Whisky-Gericht
für Januar & Februar
Hähnchenbrustfilet
im Speckmantel auf grüner Olivensoße
dazu reichen wir ein Zitronenreistimbale

€ 13,50

Dazu die Empfehlung
von Küchenchef Chris Pepper:

Armore 1992
Bourbon Barrel

2 cl € 3,90



Duft:

Frisch, leicht torfig, etwas Birne und Quitte

Geschmack: leicht rauchig, trocken
mit Oliven und Zitrus

10 Jahre führen wir nun dieses Hotel und sind mit
Stolz behaftet wenn wir sagen, dass alle Mitarbeiter die
wir damals übernommen haben noch mit uns zusammen-
arbeiten und unsere Ideen und Vorstellungen mit tragen,
vorbringen und weiter entwickeln.

**Vielen Dank, denn ohne Euch wäre das
Waldesruh nur halb so liebenswert und der
Spaßfaktor gleich null!**

Langjährige Mitarbeiter sind aber auch für den Gast eine
tolle Sache, denn wenn man z.B. von Frau Decker beim
Frühstück mit Namen angesprochen wird und seinen
koffeinfreien Kaffee ohne Nachfrage serviert bekommt
und in seinem Hotelzimmer sein so vertrautes 2. Kissen
von Habiba kunstvoll triapiert vorfindet, ist man sich
sicher dass Küchenchef Chris weiß, dass man die
Bratkartoffeln am liebsten ohne Speck mag.

**Ein bisschen „König“ ist jeder gern
und wir versuchen der Krone noch ein Steinchen
draufzusetzen.**

Viele Termine stehen für das nächste Jahr
bereits fest (siehe letzte Seite unter Notieren)
und einige müssen erst noch gefunden werden.

Wie unser **Whisky-Menü**,
die **Matjes- und Forellen-Wochen**, usw.

Diese Termine werden immer im
Waldesruh Echo und auf unserer Homepage
unter www.HotelWaldesruh.de zu finden sein.

10 Jahre, nun ja nicht ganz, aber fast, arbeiten wir
schon mit dem Winzer unseres Vertrauens, **Hanno
Rothweiler** aus **Bensheim Auerbach** zusammen.
Mit ihm kreieren wir jedes Jahr 2 „**Eigene Weine**“, die
nur für uns von ihm gemacht werden und reißenden Ab-
satz finden. Aber auch seine anderen Produkte, wie der
legende Grappa vom Grauen Burgunder gehört auf
unserer Karte zum festen Bestandteil.

Unsere Wein-Karte ist mit Absicht klein gehalten, was den
Vorteil für Sie hat, dass Sie alle – ausnahmslos – alle
Weine in 0,1 l, 0,2 l oder als Flasche verkosten können.
Wir sind der Meinung: „weniger ist oft mehr“!
Übrigens der Name Restaurant Pichlers rührt vom allseits
bekannten „Picheln“ und ist nicht etwa die Abkürzung
von Steffis Nachnamen ...

10 Jahre gab's nun bei uns, ob August oder Dezem-
ber, beispielsweise Eier mit echter Frankfurter Grüner
Soße. Nach 10 Jahren haben wir gemerkt, dass es eigent-
lich ein typisches Frühjahrsgericht ist (ziemlich lang,
gell?! ☺) und so haben wir beschlossen die 10 Jahre
alte Standartkarte aufzugeben und durch eine alle zwei
Monate komplett **wechselnde Speisekarte** zu ersetzen.

Wir wissen, dass eine Menge Arbeit auf uns zukommt:
Gerichte kreieren, Mitarbeiter darauf schulen, Karten
überarbeiten und übersetzen, Kasse neu programmieren
usw. trotzdem freuen wir uns darauf und sind gespannt
wie es von Ihnen, liebe Gäste, angenommen wird.

10 Jahre bieten wir Ihnen **jeden Mittag** zusätzlich
ein **2-Gang-Menü** zu unserer üblichen Speisekarte an.

Zum Preis von € 7,70

können Sie sich als 1. Gang zwischen
einem kleinen frischen Vitaminsalat oder einer leckeren
Tagessuppe entscheiden und dann
ein hochwertiges Hauptgericht genießen.

Freitags ist generell bei uns Fischtag.

Serviert wird der Mittagstisch täglich außer donnerstags
und sonntags von 12.00 bis 14.00 Uhr.

Herzlich Willkommen.