

Ab dem **11. 11.** können Sie bei uns zum Preis von € 98,00 eine **ganze Gans** vom Geflügelhof Strauß in Georgenhausen mit verschiedenen Füllungen bestellen.



Wir servieren Ihnen diesen Klassiker (von dem mal locker 4 Personen satt werden!) **mit Knödeln, Maronen und Rotkraut** bis zum Abwinken. Obendrein gibt's noch ein Fläschchen von unserem eigenen Roten.

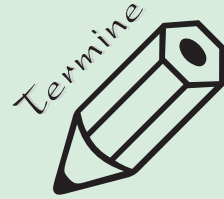
Bitte reservieren Sie rechtzeitig, weil das liebe Federvieh für uns frisch geschlachtet wird.

Bratenwochen

Vom 6. – 17. November 2006 finden wieder unsere legendären **Bratenwochen** statt.

Futtern wie bei Muttern, eventuell hier und da ein wenig moderner! ☺

Lassen Sie sich überraschen ...



6. – 17. November

Omas Bratenwochen

11. November

Martinsgansessen

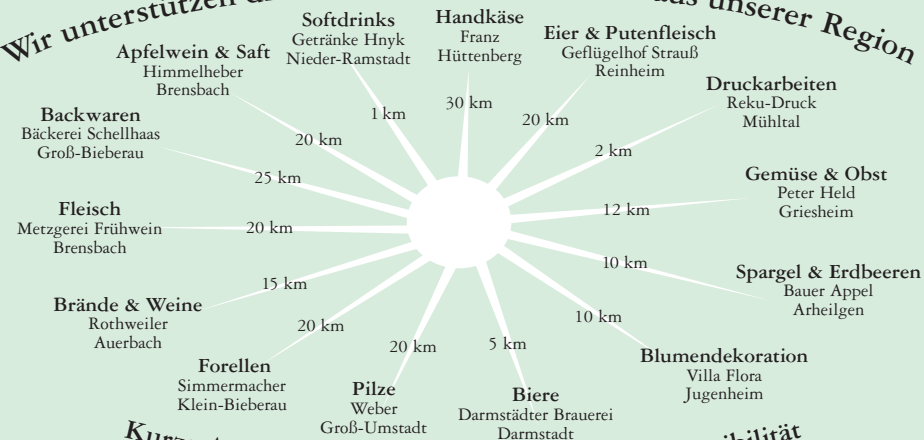
3. Dezember

Nikolaus-Familienfrühstück

21. Dezember bis 7. Januar

Betriebsferien

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Waldesruh Echo

November /
Dezember

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

6. Jahrgang
Nummer 35
Kost' nix

Liebe Gäste, liebe Freunde,

man merkt wie die Zeit rennt! Schon wieder ein „Jahres-Abschluss-Echo“ mit Rückblicken auf's vergangene Jahr und, viel wichtiger, mit den geplanten Terminen fürs Neue.

Rückblickend ist in der guten alten Waldesruh viel passiert. Neue Terrassenmöbel haben den Sommer noch schöner gemacht, Paris-Dakar (gemeint sind die Schlaglöcher auf unserem Parkplatz ☺) sind fachmännisch beseitigt worden, die restlichen Zimmer werden renoviert, die Flure mit neuem Teppich versehen und unser erster Azubi heißt Sascha

Das neue Jahr wird wieder die eine oder andere Neuerung mit sich bringen. Die negativste, vor allem für unsere Hotelgäste, wird die Preisanpassung an die neuen Gegebenheiten sein, die Merksteuer, äh Mehrwertsteuererhöhung. Gas, Wasser, Strom und Müllpreise steigen in nicht nachvollziehbare Höhen und neue Auflagen des Gesetzgebers machen es unabdingbar unsere Preise anzuheben. Ab dem 1. 1. 07 werden die Preise für's Einzelzimmer bei € 53,00 und für's Doppelzimmer bei € 80,00 liegen. – Auch unangenehme Entscheidungen müssen gefällt werden, und dies ist eine davon.

Wie auch immer, wir hoffen natürlich, dass Sie uns trotzdem treu bleiben und wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, ein fröhliches Weihnachtsfest, eine berauschte Silvesternacht und ein gesundes Jahr 2007!

Ihr Team vom Hotel Waldesruh und Restaurant Pichlers.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

Donnerstag ist generell Ruhetag!

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

Betriebsferien vom 21. 12. 06 – 7. 1. 07

Für Ihre großen und kleinen Weihnachtsfeiern haben wir wieder leckere Weihnachtsmenüs kreiert.

Lassen Sie sich von uns in der Vorweihnachtszeit so richtig verwöhnen.

Von A wie Adventsdeko bis Z wie Zimtstern soll es bei Ihrer Feier an nichts fehlen.

Die Menüvorschläge sind bei uns persönlich erhältlich,

oder jederzeit im Internet unter www.Hotelwaldesruh.de einzusehen.

☆☆☆ **Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers**

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 0 61 51 / 91 15 - 0 · Fax 0 61 51 / 91 15 - 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

Speisekarte für die Monate November & Dezember

Klare Gemüsebrühe mit Wildknödeln	€ 4,50
Pichlers Herbst-Winter Eintopf serviert mit hausgemachtem Speckbrot	€ 8,00
Großer Salatteller mit gefüllten Seezungenröllchen in Mangodressing, serviert mit Leckerem aus der Backstube	€ 13,50
Christkindls Bratwürste – vom Metzjer Knapp aus Ramscht – mit Rotkraut und Kartoffelpüree	€ 8,00
Kaninchenfilet auf Brombeer-Portweinsöße reichen wir mit Vanillnudeln und leckeren Marktsalaten	€ 14,50 kleine Portion € 12,50
Rehulasch mit frischen Saisonpilzen serviert mit Preiselbeerknödeln und frischen Salaten	€ 14,50 kleine Portion € 12,50
Fangfrisches Thunfischsteak serviert mit Schalotten-Jngwergemüse und Cashew-Reis	€ 15,00
Schweinelendchen – gespickt mit marinierten Pflaumen – auf Glühweinsößchen, dazu gibt's breite Bandnudeln	€ 14,50 kleine Portion € 12,50
Odenwälder Gänsebrust – mit Honig glasiert – klassisch mit Quetscherotkraut und Kartoffelknödeln	€ 14,50
Odenwälder Kalbsbraten mit Marsala-Morcheln serviert mit hausgemachten Butterspätzlen und frischen Salaten der Saison	€ 15,00 kleine Portion € 13,00

Unser SV98 Gericht:
Spaghetti „Ober-Ramstadt“
 geschwenkt mit vielen frischen Tomaten,
 Oliven und Roquefort
 € 9,00



Dieses Gericht ist unserem neuen Trainer Gerhard Kleppinger gewidmet.
 Die Jugend des SVD erhält für jedes bestellte Gericht 98 Cent

Schokoladen-Krokant-Parfait
mit leckeren Rumfrüchten € 4,50



Am Freitag, dem 13. Oktober 2006, fand das **1. Biermenü** in unserem Hause statt – und trotz des „beängstigenden“ Datums hatten wir einen wundervollen Abend. Der Braumeister der Darmstädter Privatbrauerei, Herr Kohlbeck, und der Gebietsverkaufsleiter Daniel Christoffel führten souverän durch diesen Abend und bei 6 verschiedenen Bieren vom Fass erfuhren unsere Gäste so manches über die Braukunst des Meisters.

Wir bedanken uns bei der Darmstädter Privatbrauerei für den phantastischen Abend und sind sicher im nächsten Jahr diesen Event zu wiederholen.

Unser spezielles
Whisky-Gericht
 für November & Dezember
Feine Rinderfiletstreifen
 in Schokolade-Chilisößchen
 mit Rosmarinrisotto und
 in Butter geschwenkten Cashewkernen
 € 14,50
Dazu die Empfehlung
 von Küchenchef Chris Pepper:
Loch Lomond
 21 years old
 2 cl € 3,90
 Geschmack:
 warm, schwer, ölig, sehr sanft,
 mit langem Nachklang



Unser neuer „Eigener“ ist da!
 Diesmal haben wir mit unserem Lieblingswinzer (und mitunter schon lange als Hausfreund zu bezeichnendem) Hanno Rothweiler einen phantastischen **St. Laurent** kreiert.
 Wie Sie es von uns gewohnt sind, können Sie diesen edlen Rotwein in 0,1l, 0,2l oder als ganzes Fläschchen verköstigen.

*Zum Wohl! - Das Leben ist zu kurz
 um schlechten Wein zu trinken!*

Das Weihnachtsgeschenk schlechthin: **Whisky Dinner!**

Am 20. Januar um 19.00 Uhr findet in Zusammenarbeit mit dem renommierten, und weit über die Grenzen Frankfurts hinaus bekannten **Whisky-Experten Gregor Haslinger von Whisky Spirits**, unser **2. Whisky-Menü** statt.



Unser Chefkoch **Chris Pepper** wird an diesem Tag ein **6-Gänge-Menü** mit phantastischen und hochwertigen Single Malts für Sie zaubern und Sie kulinarisch verwöhnen.

Das Spektrum der Whiskies reicht von ganz mild bis kräftig rauchig, aber immer typisch für ihre Herkunft von der viel besuchten (zumindest von Gregor und Chris ☺) Insel Islay.

Also, auf zum Tasting, Nosing und Genießen! Das wird mit Sicherheit eines der Highlights im neuen Jahr! – Der Preis hierfür beträgt € 80,00 pro Person und Geschenkgutscheine sind ab sofort bei uns erhältlich.



Wie jedes Jahr schließen wir unser Restaurant und Hotel „zwischen den Jahren“, um frische Energie für neue Aufgaben zu tanken.

Am Donnerstag, den **21.12.06**, haben wir zum letzten Mal für Sie geöffnet und sind dann ab Montag, den **8.1.07**, um 18.00 Uhr wieder für Sie da.

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch wünschen wir Ihnen daher schon heute, verbunden mit dem Dank für Ihr Vertrauen und die Treue, die Sie uns in diesem Jahr geschenkt haben!

An den Adventssonntagen servieren wir Ihnen heißen Apfelwein und Glühwein von 14–17 Uhr auf unserer Terrasse

