

Unsere Öffnungszeiten

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

**Das Hotel ist
durchgehend geöffnet!**

**Unsere Rezeption
ist von 6.30 bis 23.00 Uhr
besetzt!**

Termine:



2. – 15. September

Omas Bratenwoche

11. – 19. Oktober

Bayrische Woche

1. & 2. November

Weinmenü

Ab 3. November

Martinsgansessen

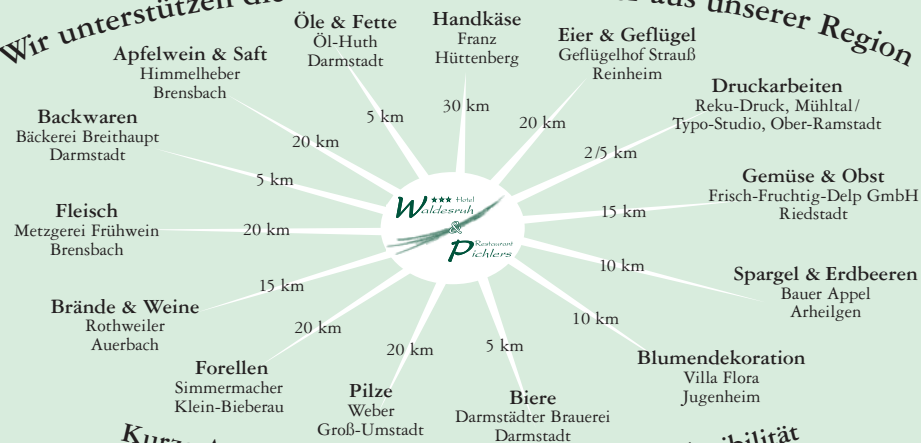
18. – 24. November

Wildwoche

1. & 8. & 15. & 22. Dezember

Adventssonntage

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Waldesruh Echo

September/
Oktober 2013

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

13. Jahrgang
Nummer 76

Liebe Freunde, liebe Gäste,

puh, was für ein toller Sommer – nach anfänglichen Schwierigkeiten kam er im Juli mit seiner ganzen Kraft und unsere Terrasse war jeden Tag bestens besetzt und der Apfelweingarten brach an manchen Abenden aus allen „Nähten“!

Vielen, vielen Dank an alle unsere Gäste, die wir in dieser Zeit verwöhnen durften.

Falls das Essen mal länger gedauert hat, dann lag es daran, dass natürlich jeder gerne zwischen 19.00 – 19.30 Uhr zum Essen kommen wollte und wenn in der Küche zu diesem Zeitpunkt dann ca. 50 Bons liegen (bei mindestens ebensoviel Grad am Herd), geht es einfach nicht schneller. Wir haben den Anspruch **frisch** und **außergewöhnlich** zu kochen und das braucht seine Zeit. (Schnitzel und Pommes gehen natürlich wesentlich schneller, denn in der Friteuse braucht beides nur ca. 5 Minuten ...) ☺

Aber das wollen Sie nicht und wir auch nicht !!!

Also: DANKE für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Jetzt werden die Tage kürzer und die Nächte länger, aber wir lassen unsere Terrasse noch bis zum letzten schönen Sonntag aufgebaut, in der Hoffnung auf einige warme Altweiber-Tage.

Die Äpfelwoigärtner verabschieden sich am 31. August 2013 !!!

Auch von ihnen an alle Gäste ein dickes DANKE SCHÖN für die tolle Zeit – See you next year unterm Bembelbaum ☺

So, jetzt viel Spaß beim schmökern in unserer hauseigenen Zeitung.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke

und das komplette Team vom Hotel Waldesruh

Wie viel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2013?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit modernisierten Zimmern
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit kostenlosem WLAN in allen Zimmern
- mit freiem Internetzugang in der Hotellobby
- mit Konferenzraum
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3* „Superior“ Hotel haben muss!

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 58,- und das Doppelzimmer € 86,- / das Dreibettzimmer € 104,- / ein Vierbettzimmer € 122,-

Für unser großes „Guten Morgen“ Frühstücksbüffet berechnen wir € 5,00 pro Person – **nur** in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir nicht –

☆☆☆ Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 061 51/91 15-0 · Fax 061 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

Monatskarte für September & Oktober

Feines Linsen-Möhrensüppchen

getoppt mit Limettencroûtons € 5,00

Doradenfilet in Rosmarin-Olivenbutter gebraten,
dazu servieren wir ein Artischocken-Tomatengemüse
und mediterrane Kartoffelspalten kleine Portion € 18,50
€ 16,50

Rosa gebratener Hasenrücken auf Camembert-Pfeffersößchen,
wir reichen dazu hausgemachte Spinatspätzle
und einen knackig frischen Salat kleine Portion € 21,50
€ 19,50

Sanft geschmorte Rinderzunge in Madeirajus,
ganz klassisch mit Erbsen und Schwenkkartoffelchen € 16,50

Für Zwischendurch:

Suuuperleckerer Campari-Orangesorbet ... im Miniglas serviert € 2,80

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Butterzarte Lammhaxe – „Sardische Art“

mit Junglauch, Kirschtomaten, Oliven und Kapern
auf kräftiger Rotweinreduktion,
dazu servieren wir breite Bandnudeln mit Thymian

€ 18,98

Dieses Gericht ist unserem Verteidiger Sandro Sirigu gewidmet, der sardische Wurzeln hat ...
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.

Hähnchenbrust an einer Zitronen-Basilikumsoße, dazu reichen
wir Mandelbroccoli und einen Glasnudelsalat mit Garnelen im Miniglas € 16,00

Gefüllter Kohlrabi mit Linsen, Minze,
Schafskäse und Walnüssen auf Pastinacken-Kartoffelstampf
überzogen mit leichtem Rieslingschaum € 11,50

Fasanenbrust auf Weinbergpfirsichsoße dazu
ein Rote Beete Risotto und einen knackig frischen Salat vom Markt € 21,00

Große Salatplatte mit unserem leckeren Hausdressing,
umlegt mit kross gebratenen Entenbruststreifen, auf Bitterorangenjus,
dazu ofenfrisches Baguette € 16,50

Hausgemachtes Espresso-Mousse
mit beschwipsten Kirschen & Vanillesahne im Miniglas serviert € 2,80

Unser Aperitif für die Monate

September & Oktober

Unsere „Barcracks“ Laura & Sonja
haben wieder einen leckeren Aperitif
für Sie, liebe Gäste, kreiert

Das Beste aus dunklen Beeren
mit einem Hauch von Minze
und Zitrusfrüchten.

Aufgegossen mit unserem
spritzigen Prosecco

Ein wunderbarer Ausklang
des Sommers ...

0,11 € 4,50



Wie singen die Toten Hosen so schön:

„Wir würden nie zum FC Bayern
München gehen“ ...
da haben Sie natürlich
vollkommen Recht, aber
dennoch werden wir vom

11.–19. Oktober
zum ersten mal eine

Bayrische Woche

anbieten. Leckere Schmankerl aus
Seehofers Hochburg werden wir Ihnen,
liebe Gäste, auf den Tisch zaubern.

Grüß Gott und
herzlich Willkommen!

Vom 2. – 15. September

finden unsere beliebten
Bratenwochen in unserem
Restaurant Pichlers
wieder statt.

Omas Rezepte werden von
unserer Küchencrew neu interpretiert.

Lassen Sie sich überraschen, was dabei so
alles raus kommt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Am 22. September ist Bundestagswahl und
unsere 3 Sonntags-Menüs werden sich ganz
speziell mit dieser Wahl auseinander setzen.
Ob schwarze Linsen, Rote Beete Risotto, gelbes
Zucchini-gemüse oder grüne Bohnen –
irgendwas ist für jeden dabei.

Lassen Sie sich überraschen
was für verrückte Koalitionen bei uns auf
den Tellern zusammen geführt werden.

Aber eins ist sicher:
Uffbasse ... es wird lecker!!!

3 Auszeichnungen in nur 2 Monaten

1. Der Deutsche Hotel & Gaststätten-
verband bewertete uns erneut
mit 3 Sternen superior.
Diese Auszeichnung
hat bis Juni 2016 Bestand.
2. Das weltbekannte Hotelreser-
vierungssystem HRS zeichnete
uns als Top Quality Hotel 2013 aus
mit Bestnoten über Kunden-
zufriedenheit, Hotelausstattung,
Preissicherheit und Service.
3. Bei Holiday Check erreichten wir
5.3 Punkte vom möglichen 6
bei der Quality Selection 2013.

Wir sind mächtig Stolz und
bedanken uns bei all den Gästen,
die uns bewertet haben!

Großen Anklang bei unseren Gästen hat die
Neugestaltung der Mauer zu unserem Nach-
bargrundstück auf dem Parkplatz gefunden.
Neue Pflanzen, neue kräftige Farben am
Mauerwerk und neue Fensterbänke geben
einen ganz anderen 1. Eindruck als zuvor,
wenn man auf den Parkplatz einfährt.

Eine großes DANKE auch an den Besitzer
dieses Hauses, Herrn Kneisel, dass er uns
unkompliziert und schnell handeln ließ.

Ein besonderer DANK geht an unsere Ver-
mieterin Renate Oberpichler für die finanzielle
Unterstützung.

Toll wie so was „ratzi-fatzi“ entschieden wird.
So macht's richtig Spass.