

### Ei, des werd' ja immer schigger bei eich...

Schön dass Sie es merken. Tatsächlich, die Bänke in unserem Restaurant Pichlers sind komplett neu mit schwarzem Leder bezogen worden und haben sogar gepolsterte Rückenlehnen. Die Fässer (mittlerweile 17 Jahre alt) wurden rausgerollt und durch einen neuen Digestif Tisch ersetzt. Tolle neue schwarze Lederstühle haben ihren Platz an den Tischen gefunden und überhaupt sieht's einfach'n Tick „schigger“ aus.

### Die Geschenkidee zu Weihnachten:

**Gutscheine** für die Waldesruh, egal ob für unser Hotel oder für unser Restaurant Pichlers, bringen mit Sicherheit Freude.



Jederzeit bei uns käuflich zu erwerben.

10 unserer Einzelzimmer sind im Oktober komplett mit großen, neuen Betten ausgestattet worden.

1,20 m Liegefläche bei einer Höhe von 55 cm sorgen für angenehmen Schlafkomfort.

Diese Investition war uns enorm wichtig – wir wollen unser Augenmerk mehr und mehr auf die Zimmer richten (natürlich wird unser Restaurant deswegen nicht vernachlässigt – ganz im Gegenteil).

Der nächste Schritt: im Dezember, werden es 14 neue Matratzen für 7 Doppelzimmer sein.

**Wir wünschen Ihnen süße Träume.**

## Termine:



1. & 2. November

### Weinmenü (ausgebucht)

Ab 3. November

### Martinsgansessen

18. – 24. November

### Wildwoche

5. & 12. & 19. Dezember

Restaurant Pichlers ab 18 Uhr geöffnet

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

### Adventssonntage

Ab 23. Dezember 2013

Restaurant Pichlers geschlossen

Am 6. Januar 2014 ab 18 Uhr

Restaurant Pichlers wieder geöffnet

# Waldesruh Echo

November/  
Dezember 2013

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

13. Jahrgang  
Nummer 77

## Liebe Freunde, liebe Gäste,

... und wieder geht ein Jahr seinem Ende zu, und wir sind mächtig stolz all das umgesetzt zu haben, was wir uns am Anfang diesen Jahres vorgenommen haben. Vor allen Dingen gehen wir davon aus, dass wir am 31. Dezember 2013 wieder ein Geschäftsjahr abschließen können, mit dem wir sehr zufrieden sein werden. Und nach wie vor, liebe Gäste, macht es uns tierisch Spaß Ihre Gastgeber zu sein, und wir möchten uns an dieser Stelle für Ihre Treue und Ihr Vertrauen in uns und unser Haus recht herzlich bedanken.

Ganz egal ob im Hotel oder Restaurantbereich inklusive unserem Apfelweingarten, es ist schon bemerkenswert, wie viele treue Stammgäste uns nun schon seit Jahren zur Seite stehen. **DANKE, DANKE, DANKE**

Es gibt im Augenblick noch einige freie Tische und Räume für Ihre Weihnachtsfeier bei uns – unser Tipp: Reservieren Sie rechtzeitig, denn die Erfahrung sagt uns, dass diese ganz schnell weg sein werden. Und nichts liegt uns ferner, als Sie zu enttäuschen.

In diesem Sinne: Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünschen Ihnen Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit dem gesamten Team

### 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 unser 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.

– Vom 23. Dezember 2013 bis einschließlich 5. Januar 2014 Betriebsferien –

### 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“ Frühstücksbuffet 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. 0 61 51 / 91 15 - 0 · Fax 0 61 51 / 91 15 - 63  
Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

Internet: [www.HotelWaldesruh.de](http://www.HotelWaldesruh.de) · eMail: [HotelWaldesruh@t-online.de](mailto:HotelWaldesruh@t-online.de)

## Monatskarte für November & Dezember

Wirsingrahmsüppchen mit flambierten Orangenstückchen	€ 5,00
Frischer Feldsalat in bestem Kartoffeldressing dazu	
eine in Butterschmalz gebratene Entenleber „Foie Gras“ 1 Scheibe	€ 11,00
getoppt mit Portweingelee 2 Scheiben	€ 15,00
Odenwälder Schweinelende gefüllt mit marinierten Datteln	
auf einer leckeren Zimt-Specksoße, serviert mit Rosenkohlmousse	€ 17,50
und Kartoffelzapfen kleine Portion	€ 15,50
Bestes Rehulasch mit Portwein & Zwetschgen verfeinert	
dazu hausgemachte Haselnusspätzle und ein frischer Feldsalat	€ 18,50
kleine Portion	€ 16,50

### Unser SV Darmstadt '98 Gericht

#### Dirk Schusters „Magic Nudeln“

mit Zucchini, Kirschtomaten, Champignons, roter Paprika und Junglauch  
in einer leichten Prosecco-Sahne-Soße,  
getoppt mit gehobelten Parmesansplittern

€ 10,98

Dieses Gericht ist der „zauberhaften“ Trainercrew gewidmet  
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.



Gänsebrust oder -Keule von der Geflügelfarm Strauß  
aus Georgenhausen mit Vanillerotkraut und Kartoffelknödeln,  
beides selbstverständlich hausgemacht; und leckeren Honigmaronen € 18,00

Kalbsschnitzelchen in der Walnusspanade  
auf Thymian-Orangensoße, dazu reichen wir € 17,50  
ein Parmesanrisotto und Salat vom Markt kleine Portion € 15,50

In Bockbier geschmorte Schweinebäckchen  
harmonieren perfekt mit hausgemachten Serviettenknödeln  
und Bayrisch Kraut € 15,50

Fangfrische Heilbuttschnitte auf einem Pernodsößchen  
mit Rosmarin und Honig verfeinert. Wir reichen dazu einen  
Kartoffel-Rucolastampf und frischen Marktsalat € 18,00

Hausgemachtes Stollenparfait  
mit winterlichen Rumfrüchten – im Miniglas serviert – € 2,80

Voller Stolz dürfen wir Ihnen  
unseren neuen „Eigenen“ vorstellen.

Der gute Rote von unserem  
Winzerfreund Hanno Rothweiler:

Ja, liebe Gäste, es Herbstelwintert schon ein bis-  
schen in Trautheim.

Aber keine Bange! Um hier sogleich ein vino-  
logisch-antischwermütiges Freudezeichen zu  
setzen, rückt Euch die Waldesruh-Crew mit dem  
NEUEN weich-wuchtig-fruchtigen Pichlers Rouge  
auf die Weintrinkerpelle.

Und weil's zu Peters Rosenwildkastanienpreisel-  
beerkohligen Köstlichkeiten auch nur den aller-  
feinsten Roten geben darf, haben sich die  
Waldesruher schon im Herbst 2012 auf die  
Feinweinschmeckersocken zum Rothweilschen  
Weingut in Auerbach gemacht. Frei nach dem  
Motto „Beim Sommercuvée ist frisch und frech  
,en vogue', beim edlen Rouge darf's doch bitte  
ein wenig ausgeruht und gediegen zugehen“,  
wurde im fast stillen Kellerlein beim Hanno  
dieses wundervolle ROT-WEIN-WUNDER kom-  
poniert. Die anderen anwesenden Musikanten  
hießen: Frau St. Laurent, Frau Shiraz, Herr Dorn-  
felder, Herr Regent. – Wohl bekomm's.

**Wir freuen uns mit unseren Gästen  
auf eine schöne herbst-winterliche  
Gaumenschmeichelzeit.**

### In eigener Sache:

Im Dezember 2013 haben wir auch  
donnerstags unser Restaurant für Sie  
ab 18.00 Uhr geöffnet.

Bis zum 22. Dezember 2013  
sind wir jeden Tag für Sie da, bevor es dann  
bis zum 6. Januar 2014 in Urlaub geht!

**Frobes Fest und einen guten Rutsch  
wünscht Ihnen von Herzen  
Ihr Team vom Hotel Waldesruh**

Am 10. Oktober traf sich eine nette Runde unse-  
rer Mitarbeiter zu einer **Weinprobe im Wein-  
haus Hamm** in Weiterstadt.

Ziel war es, unsere Weinkarte zu verändern und  
zu verbessern. Was sollen wir lange rumreden:  
Es ist uns gelungen!!! ... und wieder mal ein  
Grund bei uns vorbei zu schauen.

Nach wie vor werden wir alle unsere Weine in  
0,1 l, 0,2 l und als Flasche anbieten, so wie Sie  
es von uns seit 17 Jahren gewohnt sind.

**Neuigkeit:** Ab sofort wird es einen weißen  
„Winterwein“ und im Sommer einen roten  
„Sommerwein“ als extra Aktion geben.  
Lassen Sie sich angenehm überraschen!

## Unser Aperitif für die Monate November & Dezember

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

### „POIRÉ“

**Birnenschaumwein –  
Gérard Maeyaert / Picardie**

*Mal etwas anderes – Cidre kennt fast jeder,  
aber was ist Poiré? Ein französischer Birnen-  
schaumwein! Angenehm erfrischend, sehr süffig  
und mit sehr geringem Alkoholgehalt (3%)  
ist er gut gekühlt, der ideale, leichte Beginn  
für einen fröhlichen Abend.*

*„Pur jus“ steht groß auf  
der Flasche. Das bedeutet,  
dass der Poiré aus reinem  
Saft hergestellt wurde  
und nicht aus Konzentrat.  
Das schmeckt man: Er riecht und schmeckt  
herrlich fruchtig. Unbedingt probieren.*



0,1 l € 4,50

Wie jedes Jahr bereiten wir Ihnen wieder ab  
November frische Gänse von der Geflügelfarm  
Strauß aus Georgenhausen zu:

### Odenwälder-Gänseessen im Restaurant Pichlers

Wir servieren Ihnen eine **ganze Gans** von der  
**Geflügelfarm Strauß in Georgenhausen**,  
für Sie frisch zubereitet und ganz nach Ihren  
Wünschen gefüllt. Sie können zwischen diesen  
Füllungen wählen:

- Apfel & Hackfleisch
- Brotfüllung mit Trockenobst  
& Kräuterhonig
- Brotfüllung mit Pflaumen  
& gerösteten Nüssen
- Pichlers „Spezial“ – mit Hackfleisch

dazu reichen wir hausgemachtes Apfelrotkraut,  
Kartoffelknödel und Maronen soviel Sie wollen!

Abgerundet wird das „Ganse“ ☺ mit einer  
Flasche „Pichlers Eigener“ zum Preis von  
€ 125,00 pro Gans inklusive der Flasche Wein.

**Von der Gans werden  
sicher 4–6 Personen satt!**

Bitte reservieren Sie 3 Tage vorher,  
da die Gans extra für Sie frisch bestellt wird!

