

**Unser neuer
kulinarischer Kalender 2014
ist rechtzeitig aus
der Druckerei gekommen.**

Auf ihm finden Sie alle Restaurant-Highlights für das neue Jahr.

Ob Spargel- oder Gänsezeit, Matjes- oder Steakwoche, Wein-Menü oder Sommerfest; alles ist fest terminiert... jetzt fehlen nur noch Sie, um alles perfekt zu machen.

Wir freuen uns auf ein neues Jahr und darauf, mit Ihnen wieder viele tolle Tage und Abende verbringen zu dürfen.

Den Kalender finden Sie auf unserer Internet-Seite unter www.HotelWaldesruh.de oder in gedruckter Form bei uns im Hotel ausliegend.

Termine: 

Am 6. Januar 2014
ab 18.00 Uhr Restaurant Pichlers
wieder geöffnet

14. Februar

Valentinstag

5. – 12. März

Matjes-Woche

17. – 19. April

Restaurant Pichlers geschlossen

20. & 21. April

Ostern

Restaurant Pichlers
von 11.30 - 17.00 Uhr geöffnet

30. April

Äpfelwoigadde-Eröffnung!!!

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2014

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

14. Jahrgang
Nummer 78

Liebe Freunde, liebe Gäste,

... wir wünschen Ihnen von Herzen ein glückliches und vor allen Dingen ein gesundes neues Jahr 2014 !!!

Schön, dass Sie (immer noch) unsere kleine Hotelpostille lesen und uns somit Ihre Aufmerksamkeit schenken. Seit nunmehr 18 Jahren führen wir dieses Haus und nur dank Ihnen, können wir auf 18 erfolgreiche Jahre zurückblicken. An dieser Stelle mal ein riesen „Dankeschön“ an alle unsere Gäste; egal ob langjährige Stammgäste in unserem Hotel oder all die vielen treuen Restaurantbesucher, die unsere Küche und unseren Service schätzen.

Auch für 2014 haben wir uns wieder viel vorgenommen und haben zwischen den Jahren einige (Groß)-Projekte in einer Klausurtagung beschlossen. Lassen Sie sich überraschen wie unser Haus für Sie noch attraktiver wird.

So, und nun viel Spaß beim Schmökern von unserem Waldesruh Echo. Wir freuen uns, Sie wieder ab dem 6. Januar 2014 verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke

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!

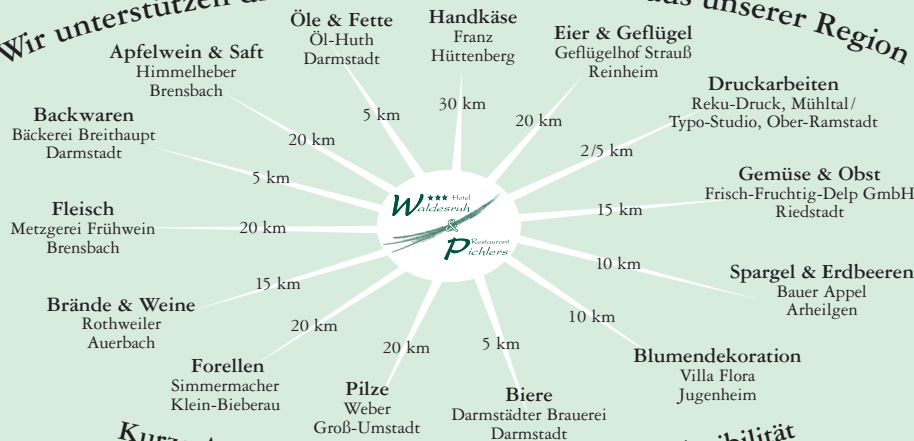
Warme Küche von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.00 – 22.00 Uhr

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 sind unsere Betriebsferien –
Am 6. Januar ab 18.00 Uhr sind wir wieder Ihre Gastgeber !!!

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2014?

- 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 modernen Zimmern
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit kostenlosem WLAN in allen Zimmern
- mit freiem Internetzugang in der Hotellobby
- mit Konferenzraum und Tagungstechnik
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3* „Superior“ Hotel haben muss!

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 60,- und das Doppelzimmer € 90,- / das Dreibettzimmer € 110,- / ein Vierbettzimmer € 130,-

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

– Messepreise kennen wir nicht –

☆☆☆ **HotelWaldesruh 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

Monatskarte für Januar & Februar

Cremesüppchen von roter Beete
mit hausgemachten Meerrettichnocken und Kartoffelstroh € 5,00

Piccata von der Putenbrust
auf einer kräftigen Tomaten-Kräutersoße. Dazu servieren wir Ihnen
passend Spaghetti und einen frischen Marktsalat € 16,50

Ein ca. 250g schweres Rumpsteak
unter der Kräuterkruste auf einer Rotwein-Rosmarinreduktion serviert
perfekt mit knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 21,00

Leckere frische Nudeln
werden bei uns mit Gorgonzola, Feigen, Spinat & Walnüssen verfeinert € 11,50
kleine Portion € 9,50



Unser SV Darmstadt '98 Gericht



Kutterfrisches **Schwertfischfilet**
in Zitronen-Petersilienbutter gebraten
reichen wir mit mediterranen Kartoffelecken und Mandel-Broccoliröschen
€ 20,98

Dieses Gericht ist der Rückrunde gewidmet, wir greifen noch mal richtig an!!!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend 98 Cent.

Medaillons vom Hirschrücken auf Wachholderrahm € 19,50
mit Herzoginkartoffeln und klassischem Rosenkohl kleine Portion € 17,50

Feine Rinderfiletstreifen
– in der heißen Pfanne ganz kurz angebraten –
und mit einer Schokoladen-Whiskysoße abgelöscht,
freuen Sie sich dazu auf Thymiannudeln € 19,50
und einen frischen Salat vom Markt kleine Portion € 17,50

Rinderbraten „Winterzauber“
mit vielen winterlichen Aromen geschmort,
kräftige Glühweinreduktion, gebratene Kartoffelknödel € 16,50
und Orangen-Wirsinggemüse wärmen von innen kleine Portion € 14,50

Bestes Spekulatiuseis mit hausgemachtem Birnenkompott
und flüssiger Vanillesahne – im Miniglas serviert – € 2,80

Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar

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

„Wilde Rosi“

Ein wahrlich verwegener
und wilder Mix aus
herbem Martini Rosato,
süßer Cranberry,
einem Schnitz Orange
und unserem spritzigen Haus-Prosecco



0,1l € 4,50

Auf einen rosigen Start ins Jahr 2014!

Erneuerungen in der guten „alten“ Waldesruh

Schon im November hat der vordere Teil vom
Restaurant komplett neue, sehr hochwertige
Stühle bekommen und alle Sitzbänke wurden
von der Polsterei Wallner in Darmstadt
neu bezogen. Die alten Weinfässer, die 17 Jahre
im Mittelpunkt des Restaurants standen,
sind ausrangiert und durch einen runden
Digestivtisch ersetzt worden.

Wir finden, das Restaurant hat dadurch optisch
auf jeden Fall gewonnen, kulinarisch hatten
wir eh noch nie an uns gezweifelt ☺
Auf den Gästetoiletten erwartet Sie ebenfalls
ein neuer „Sitzkomfort“, zwischen den
Jahren hieß es, alle alten Toiletten raus und
komplett nagelneue rein.
Wie sagt man so schön: die Toilettenanlagen
sind die Visitenkarte des Hauses

Voilà ...

Restaurant-Pass 2014

Den aktuellen Restaurant-Pass 2014 können
Sie bei uns ab sofort käuflich erwerben.
Statt € 29,90, das wäre der Originalpreis,
bezahlen Sie bei uns nur € 15,00!!

Einmal lecker essen im Restaurant Pichlers
und schon haben Sie Ihr Geld
wieder raus!

Eigentlich gibt's keinen Grund
ihn nicht zu kaufen.

*Falls sie nähere Informationen brauchen,
sprechen Sie uns einfach an.*

Unser **Saunabereich** erfreut sich über
größte Beliebtheit und wird von unseren
Gästen häufig aufgesucht.

Auf vielfachen Wunsch haben wir jetzt
zusätzlich einen Kaltwasserschlauch in-
stalliert – für den perfekten Saunaspaß.

Unsere Aufgüsse duften nach Orange-
Minze, Kokos oder Aprikose-Menthol ...
mmmh phantastisch ...

Bademäntel gibt es auf Wunsch, Hand-
tücher liegen immer bereit.

Und wer sich neben der Sauna noch
sportlich betätigen will, findet in unserem
Fitnessbereich genügend Möglichkeiten
sich auszupeinern!

In eigener Sache:

Wir suchen zur Verstärkung von
unserem Team Servicekräfte
mit Erfahrung und eine Küchenhilfe.

Beide Jobs auf € 450,- Basis.

Einfach persönlich bei Frau Oberpichler
oder Herrn Jebautzke bewerben.

Wir freuen uns auf Sie!

Preiserhöhung im Hotel

Auch an uns geht die gefühlte Inflation nicht
vorbei. Egal ob Molkereiprodukte, Personal-
kosten, Strom, Gas, Wasser, Versicherungen,
Müllentsorgung, GEMA, Benzin oder was auch
immer, es gibt nichts was in den letzten beiden
Jahren günstiger geworden ist.

Und somit müssen auch wir unsere Preise nach
oben korrigieren um weiterhin den gewohnten
Standard halten zu können.

Unsere Zimmerpreise sind somit
ab 1. Januar 2014 wie folgt gestaffelt:

Einzelzimmer € 60,- / Doppelzimmer € 90,- /
Dreibettzimmer € 110,- /
Vierbettzimmer € 130,-

Wenn Sie bei uns zusätzlich frühstücken
möchten, berechnen wir pro Person € 5,00.

Messepreise kennen wir nach wie vor nicht
und sind somit über das ganze Jahr hinweg
ein perfekt einzuschätzender Geschäfts-
partner für Sie.

**Wir freuen uns auch weiterhin,
Ihre Gastgeber sein zu dürfen.**