

Waldesruh Echo

März/
April 2014

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

14. Jahrgang
Nummer 79
Kost' nix

Matjeswoche im Restaurant Pichlers:

Wie jedes Jahr um die Faschingszeit gibt es auch dieses Jahr wieder kutterfrische Matjes in vielen superleckeren Variationen. Und wie jedes Jahr beginnen wir damit am Aschermittwoch, obwohl das angeblich alles wieder vorbei sein soll.

Also nutzen sie die Zeit und schauen bei uns vom **5. bis 12. März** rein um diesen kulinarischen „Leckerbissen“ nicht zu verpassen ...

Unser Weinmenü am 9. & 10. Mai ist, wie zu erwarten, fast ausgebucht. Es gibt noch ganz vereinzelte Plätze zu ergattern.

Vielleicht eine tolle Idee für all diejenigen, die am Valentinstag keinen Platz mehr in unserem Restaurant bekommen haben. Durch das Weinmenü begleitet sie diesmal wieder Georg aus dem Weinhaus Grüneburgweg in Frankfurt. Ein 6-gängiges Menü von unserem Küchenchef Peter Brandes und 6 verschiedene Weine von Georg: F(w)einschmeckerherz, was willst du mehr? Einfach mal anrufen, denn ab und an kriegen wir auch kurzfristige Absagen und somit Platz für andere Gäste.

Wir freuen uns jetzt schon riesig auf diese besonderen Abende mit Ihnen, Georg, gutem Wein und gutem Essen.

Termine:



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!!!

1. Mai – 15. Juni
Spargelzeit

9. – 10. Mai
Wein-Menü
(bereits ausgebucht)

24. & 25. Oktober
Wein-Menü
noch freie Plätze, bitte rechtzeitig reservieren

Liebe Freunde, liebe Gäste,

während diese Zeilen hier entstehen, sitzt deren Verfasser bei ca. 30 Grad unter Palmen mit einem kühlen Singha Bier bewaffnet und versucht sich in seinen Alltag in Deutschland hinein zu versetzen ... denn ... the show must go on.

Erstmal einen riesen Dank an all unsere Gäste, die uns nach der Winterpause weiterhin treu geblieben sind und uns somit die ersten beiden Monate sehr gut aus den Startlöchern geholfen haben. Auch wir sind nicht, wie jeder Familienhaushalt, vor den Versicherungsbeiträgen, Abgaben etc. verschont geblieben, und diese sind bekanntlich im Januar nun mal zum größten Teil alle fällig. Aber bei so vielen lieben Stammgästen schaffen wir das zwar nicht so locker aus der Hüfte, aber wir kriegen das schon ganz gut hin ... vielen, vielen Dank!

Wir haben uns im neuen Jahr wieder neue Ziele gesetzt, die wir Stück für Stück angehen wollen. Die da wären: Parkplatzsituation verbessern, Bestuhlung in unseren Nebenräumen erneuern, Renovierung von Zimmern und Teilen der Küche, Verschönerung des Eingangsbereichs und dann dürfte das Jahr auch schon wieder fast vorbei sein.

Also immer wieder was neues im Hotel „California“ ... wie heißt es so schön in diesem Lied: du kannst jederzeit auschecken nur so richtig verlassen kannst du es nicht ...

In diesem Sinne!

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, die im Augenblick die Stellung im Haus hält und
Frank Jebautzke, zur Zeit im sonnigen Koh Samui

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 – 23.00 Uhr besetzt.

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

☆☆☆
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

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 Hotelloobby
- 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 –

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

Monatskarte für März & April

Broccolisuppe – aufgepeppt mit Kokosmilch getoppt durch ein Kartoffel-Krokantplätzchen	€ 5,00
Eine Paprika füllen wir mit orientalischem angehauchtem Cous-Cous und reichen das Ganze auf einer Limonen-Buttermilchsoße	€ 11,50
Königsberger Klopse – der Klassiker schlechthin – aus reinem Kalbfleisch, dazu gibt's Kapernsoße, Butterreis und einen knackigen Marktsalat	€ 15,00 kleine Portion € 13,00
„Carsten's bleu“ (immerhin war's seine Idee) Paniertes Schweinerückensteak gefüllt mit leckerem Wirsinggemüse auf einer kräftigen Märzenbiersoße, dazu passen phantastisch würzige Wedges	€ 16,50
Lammrücken auf karamellisierten rosa Grapefruitscheiben perfekt mit Rosmarinjus und einem Kartoffel-Lauchgratin	€ 21,00 kleine Portion € 19,00
Skreifilet – der leckere Winterkabeljau aus dem Nordatlantik – auf einer pikanten Pfirsich-Pfeffersoße bei uns gibt's dazu feine Bandnudeln und einen Salat vom Markt	€ 18,50 kleine Portion € 16,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht



Einen sanft gebratenen Hasenrücken
reichen wir auf einer Morchel-Cognacreduktion
und kombinieren ihn mit einem denkbar leckeren Ananasrisotto –
ein Feldsalat rundet dieses Gericht ab

€ 21,98

Diese Mannschaft weiß wo der Hase lang läuft ...
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend 98 Cent.



Eine Hähnchenbrust füllen wir mit Gambas und Thaispargel und braten sie in der Cornflakes-Panade aus. Das Ganze reichen wir an einem großen Salat, mit einer „Bolle“ Schnittlauchfrischkäse und ofenfrischem Baguette	€ 17,50
Pichlers After Eight Eis überzogen mit einem heißen Espresso und Kaluhasahne	€ 2,80

Uns ist es ein inneres Bedürfnis Ihnen, liebe Leser,
im Laufe diesen Jahres in jedem Waldesruh Echo eine
andere Abteilung unseres Hauses vorzustellen, damit
sie mal wissen, wer so alles hinter den Kulissen bei
uns arbeitet.

Anfangen wollen wir mit der Abteilung **Housekeeping**:
Die Damen, die täglich die Zimmer und den gesamen
öffentlichen Bereich auf „Vordermann“ bringen,
kann man gar nicht genug loben. Schließlich ist die
Sauberkeit die allererste Visitenkarte eines Hauses.

Wir arbeiten schon immer mit „eigenen“ Zimmer-
mädchen und haben keine Fremdreinigung, weil wir
der Meinung sind, dass jeder unserer Mitarbeiter sich
mit dem Haus 100% identifizieren sollte. Gerade in
dieser Abteilung ist normalerweise die Fluktuation
gewaltig hoch – nicht so bei uns. Für diesen super
Zusammenhalt sorgt unsere Hausdame Frau Decker,
die die Mannschaft schon seit Jahren zusammenhält
und an stressigen Tagen, bei 38 Ab- und 25 Früh-
anreisen mit 32 Sonderwünschen bei Laune hält.

Mädels, wir sind stolz auf euch!

Danke an *Claudi I, Tanja, Theresa, Mila,
Magdalena, Marry, Claudii II und natürlich Ilse
für die vielen internationalen Jahre mit euch,
denn immerhin kommen unsere Feen aus Polen,
Spanien, Mauritius, Österreich, Philippinen,
Malta und zwei sind aus Deutschland.*

Wie die Zeit rast, es ist schon fast unerschämmt ...
am **30. April** öffnen wir wieder die Pforten zum
wohl schönsten Äpfelwoigadden westlich des
Mississippi (oder war östlich vom Ohlebach) ?

Egal, wie auch immer,
die Äpfelwoigärtner
freuen sich schon
wieder tierisch die
ersten Himmelheber
Schoppe zu zapfen,
Opa Lu ist stolz
wie „Bolle“, dass
der hausgemachte
Kochkäse immer
noch nach seinem
Rezept gefertigt
wird und unser Metzgermeister Knapp aus
Ramscht' wird wie gewohnt seine gute Lewwer-
worscht und seinen leckeren Griebschmalz
liefern ... es bleibt alles beim alt bewährten und
an dieser Tradition werden wir auch nichts
ändern ... naja, ein paar neue Sachen haben wir
schon, wie wär's mit Äpfelwoigummibärschjer?
Lasst euch überraschen ...



Unser Aperitif für die Monate März & April

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

„Gürkchen“

Der französische
Weinaperitif „Lillet blanc“
garniert mit einem
Stück Gurke,
einem Hauch Zitrone
und aufgegossen mit unserem
spritzigen Prosecco – lecker! –



0,1 l € 4,50

Für alle, die es noch nicht mitbekommen
haben sollten – unser Herzensverein spielt eine
super Saison dieses Jahr und somit ist schon klar,
dass unser Herz nicht für die Eintracht oder
dessen Vorort schlägt.

Nein, der SV 98 hat es uns seit Jahr-
zehnten angetan und wir können
nur jedem raten zu den Heimspielen
des Sportvereins zu pilgern.



Wer am gleichen Tag des Spiels seine Eintritts-
karte bei uns vorzeigt, erhält einen Aperitif
auf Kosten des Hauses ... bitte unbedingt vorher
reservieren und den Jungs die Daumen drücken,
denn was gibt es schöneres als in Zukunft sonn-
tags ab 13.30 Uhr im Stadion zu stehen...?

**Das erste India Pale Ale aus der Darmstädter
Brauerei gibt's jetzt auch bei uns:** Schon längere
Zeit gibt es Braumeister, die sich mit tollem Bier in
Verbindung mit tollem Essen versuchen. Es muss nicht
unbedingt immer Wein sein, um ein Gericht abzu-
runden, sondern auch der gute Gerstensaft kann ganz
toll passen. In einem wunderschönen Glas serviert,
macht dieser Versuch doppelt soviel Spaß.
Der Braumeister der Darmstädter Brauerei sagt dazu
folgendes: „Die späte Beigabe feinsten Aromahopfens,
die anschließende Kalthopfung mit speziellem Man-
darin Bavaria-Hopfen und die Verwendung obergäri-
ger Nottingham Ale-Hefe, verleihen diesem kupfern
leuchtenden Bier einen herrlich fruchtigen, herben
Charakter. Diese Mandarinen-Orangennote in Ver-
bindung mit zarter Bitter, macht jeden Schluck dieses
außergewöhnlichen Ales zu einem intensiven Ge-
schmackserlebnis.“

Auf Ihr Wohl!