

Unser Hotel Waldesruh ist zwar offiziell geschlossen, wer aber zwischen den Jahren ein Zimmer in unserem Hotel buchen will, kann das sehr gerne tun.

Das Zimmer muss bis zum 21. Dezember 15.00 Uhr bezahlt und der Schlüssel abgeholt sein. Der Preis für das Zimmer **OHNE** Frühstück & Zimmerreinigung

**Einzelzimmer € 45,00 pro Zimmer/Nacht**

**Doppelzimmer € 65,00 pro Zimmer/Nacht**

*Wir freuen uns sehr  
Ihre Gäste bei uns beherbergen zu dürfen.*

Vom 22. Dezember bis 8. Januar haben wir unser Restaurant Pichlers & das Hotel Waldesruh geschlossen!

Wir tanken neue Kräfte, um dann wieder ca. 350 Tage für Sie da zu sein!



Zwischen den Jahren werden wir uns über die **Events im Jahr 2015** und deren Terminierung Gedanken machen.

*„Events“ ist englisch  
und heißt soviel wie eventuell ☺*

Also: der kulinarische Kalender steht am 1. Januar 2015 und wird mit dem Waldesruh Echo Januar & Februar 2015 versendet.

## Vormerken

Ab 1. November

### Martinsgansessen

Auf Vorbestellung gibt es bei uns frische, ganze, gefüllte Gänse vom Geflügelhof Strauß aus Reinheim.  
Auf unserer Extra Karte bieten wir Ihnen täglich frische Brust oder Keule von der Gans an.

4. / 11. / 18. Dezember

**Restaurant Pichlers  
trotz Ruhetag donnerstags  
ab 18.00 Uhr geöffnet**

30. November & 7. / 14. / 21. Dezember

### Adventssonntage

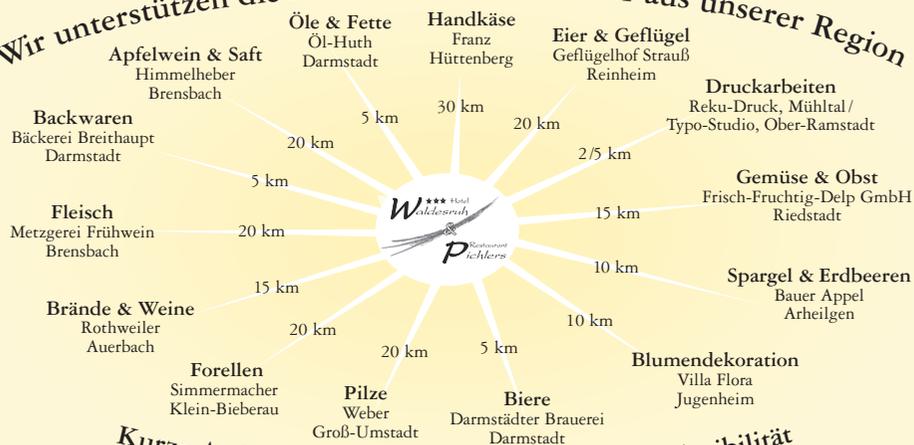
Wir bieten Ihnen 3 tolle weihnachtliche Gerichte zusätzlich an.

Vom 22. Dezember bis 8. Januar

### Betriebsferien

Am 9. Januar ab 18.00 Uhr sind wir wieder für Sie da!

## Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

# Waldesruh Echo

November/  
Dezember 2014

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE  
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

14. Jahrgang  
Kost' nix Nummer 83

## Liebe Freunde, liebe Gäste

... und schon weihnachtet es in der Waldesruh.

Am 18. Oktober entfernte unser Hausmeister Theo sämtliche Sommerblumen von allen Balkonen und auf der Terrasse und ersetzte sie am selben Tag mit frischen Heidekräutern – ein Gewaltakt sondern gleichen – es drehte sich hier immerhin um 140 Pflanzen ... und damit war der Sommer für uns vorbei ☺.

Frau Decker, unsere Hausdame setzt die ersten Weihnachtsakzente im Dekorationsbereich und unsere fleißigen Servicemitarbeiter lassen ab 18.00 Uhr unser Restaurant Pichlers im Kerzenschein erstrahlen. Apropos: Im Januar bieten wir jeden Abend ein Candle-Light-Dinner an – näheres im Innenteil unserer Hotelpostille!

Wer noch in diesem „Weltmeister“-Jahr ☺ einen Tisch bei uns ergattern will, sollte sich sputen, es wird jetzt schon verdammt eng ...

*Wir wünschen Ihnen von Herzen eine besinnliche Weihnachtszeit  
und einen Guten Rutsch ins Jahr 2015!*

*Vielen DANK für alles – es ist uns eine Ehre Ihre Gastgeber sein zu dürfen.  
Vorweihnachtliche Grüße aus der Waldesruh!*

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke

und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh/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 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.

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

- in absolut ruhiger Lage
- mit modernen Zimmern
- mit einem tollen Restaurant
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit einem einzigartigen Äppelwoigadde
- mit kostenlosem WLAN in allen Zimmern
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit freiem Internetzugang in der Hotellobby
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit Konferenzraum
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- 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**

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 November & Dezember

### Maronencremesüppchen

getoppt mit Grand-Marnier-Sahne und knusprigem Kartoffelstroh € 6,00

### Pichlers Rehulasch mit leckeren Waldpilzen

– fein abgeschmeckt mit Wacholder und Preiselbeeren – dazu gibt's bei uns hausgemachte Walnuss-Spätzle und einen knackigen Salat € 20,00  
kleine Portion € 18,00

### Gänsebrust oder Gänsekeule

– von der Geflügelfarm Strauß aus Georgenhausen – dazu passt ein frisches Apfel-Rotkraut, gefüllte Kartoffelknödel und Honigmaronen € 19,00

### Wir füllen Odenwälder Schweinemedallions

mit marinierten Pflaumen, setzen diese auf ein Speck-Zimtsößchen und reichen das Ganze mit Serviettenknödeln und Salat € 18,50  
kleine Portion € 16,50

### Gegrilltes Hirschfilet auf kräftiger Portwein-Spekulatiussoße – freuen Sie sich dazu auf Rosenkohlmousse und Kartoffelkroketten € 21,50

„Flammkuchensteak“ vom Odenwälder Schweinerücken – gaaaanz lecker mit einem Lauch-Kartoffelgratin und Endiviensalat € 16,00

### Frisches Lachsfilet – auf der Haut gebraten –

bei uns gibt's dazu eine Meerrettich-Birnensoße, Rotwein-Risotto und frischen Marktsalat € 17,00

### Sauerbraten vom Wildschwein

– aus hiesigen Wäldern – von unserem Metzger Knapp lecker eingelegt, wir reichen dazu Wirsinggemüse und Herzoginkartoffeln und toppen das Ganze mit Cranberries € 21,50  
kleine Portion € 19,50

## Unser SV Darmstadt '98 Gericht

### Pichlers Spezial Rigatoni heiß & kalt

in richtig kräftiger Tomaten-Chiantisoße mit frischem Fenchel, Zucchini und Champignons. Dazu der Clou: ein hausgemachtes Parmesankörbchen mit Ziegenkäseis

€ 13,98

Dieses Gericht ist Aytac Sulu gewidmet. Auch seinen Gegnern wird es manchmal heiß & kalt.

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent

### Mandel-Karamell-Eis mit Bratapfeltopping

– im Miniglas serviert – € 2,80



## Unser Winterwein

### Exklusive rote Waldesruh Cuvée

Oh Freude schöner Rotweinfunken!  
Vinologisch-pichlerisch hat das Traumuett im Weingut zu Rothweiler am Fuß der weinroten Berge herbst-winterlich „zugeschlagen“. Weinglück pur und rubin-glänzende Augen nach einem heftig-schönen Cuvée-Gelage: **Kraftvoller Syrah, eleganter St. Laurent, schmeichelweicher Regent** und der **feinfruchtige Dornfelder** eiferten um die Cuvée-Wette und einigten sich bordeauxlich-salomonisch: Alle Vier dürfen 12-monatig weißchenfäßchenkirschfruchtig gereift dabei sein beim herrlichen Herbst-Winter-Rouge, Jahrgang 2012. Wenn dieser dann auf Peters rosenkohlgesteinpilzte, preiselbeergerehrückte, maronengefrischlingte Küchenköstlichkeiten trifft, bleibt uns „Genusssmachern“ aus Trautheim und Auerbach nur noch eines zu wünschen:

**Unseren verehrten Gästen ein vinosophisch-kulinarisches Vergnügen!!!**



Ab dem 1.11.2014

### Odenwälder-Gänseessen im Restaurant Pichlers

Wir servieren Ihnen eine **ganze Gans** von der **Geflügelfarm Strauß in Georgenhausen**. Diese wird frisch für Sie zubereitet und nach Ihren Wünschen gefüllt:

- Apfel & Hackfleisch
  - Brotfüllung mit Trockenobst & Kräuterhonig
  - Brotfüllung mit Pflaumen & gerösteten Nüssen
  - Pichlers „Spezial“ – mit Hackfleisch
- dazu reichen wir hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Maronen.

Abgerundet wird das „Ganse“ ☺ mit einer Flasche „Pichlers Eigener“ zum Preis von € 135,00 pro Gans, inklusive der Flasche Wein.

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

Für jede weitere Person berechnen wir zusätzlich € 5,00 für die genannten Beilagen.

Bitte reservieren Sie mindestens 5 Tage vorher dieses Festessen, da die Gans extra für Sie frisch bestellt wird!



## Unser Aperitif für die Monate November & Dezember

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

### „Russini“

Aromen von Hibiskus & Orangenblüten mit prickelndem „Russian Berry“ – von Schweppes – aufgefüllt verwöhnen Ihren Gaumen ...



0,1l € 4,50

## Candle-Light-Dinner im Restaurant Pichlers

– Das etwas andere Weihnachtsgeschenk –

Auf hessisch heißt das „Kenn-die-Leit“ **Abendbrot**! Und wenn man diese „Leit“ auch noch gerne hat, finden wir es eine super Idee nach dem ganzen Weihnachtstrubel seine Liebste oder Liebsten zu einem 3-Gänge-Überraschungs-Menü inklusive den passenden Weinen & Kerzenschein einzuladen. Der Preis für 2 Personen beträgt € 70,00 und Gutscheine hierfür gibt's ab sofort bei uns zu kaufen!



**Die Pichlers Crew lädt zu insgesamt 98 (was auch sonst ☺) Gläsern Sekt ein.**

Wenn uns einer von Ihnen auf dem Darmstädter Weihnachtsmarkt vom 25. 11. bis 23. 12. 2014 trifft und uns auf diese „Anzeige“ anspricht, erhält er einen Gutschein über ein prickelndes Gläschen Sekt in unserem Restaurant Pichlers.

Steffi & Frank werden 24 Gutscheine einstecken haben Petra & Sonja 25.

**Wer zuerst kommt – trinkt zuerst ☺**

Großes Pfadfinder Ehrenwort: Wir werden definitiv da sein.