

Keine Preiserhöhung im Hotel

Trotz Einführung des Mindestlohns und permanent steigenden Nebenkosten, werden wir auch dieses Jahr wieder keine Preiserhöhung im Hotel vornehmen. Und nicht nur das, auch Messepreise wird es bei uns nach wie vor nicht geben.

Warum sollte z.B. ein Mechaniker aus München, der in Darmstadt irgendwas zu reparieren hat, den **doppelten** Preis für's **gleiche** Produkt zahlen, nur weil in Frankfurt Buchmesse ist? Angebot und Nachfrage regeln den Preis in unserer Gesellschaft - klar - wir aber sagen: einen **fairen** Preis für ein **gutes** Produkt erhält die Freundschaft und die ist uns wichtig. Ehrenwort!!!

Vormerken

Ab 9. Januar 2015
Restaurant Pichlers um 18.00 Uhr
wieder geöffnet

14. Februar
Valentinstag

18. – 28. Februar
Matjes-Tage

2. – 4. April
Restaurant Pichlers geschlossen

5. & 6. April
Ostern

17. & 18. April
Weinmenü

30. April
Äppelwoigadde-Eröffnung!!!

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 84

Liebe Freunde, liebe Gäste

... und „schwupps“ ist es 2015 und nochmal „schwupps“ haben wir unsere Türen für Sie wieder geöffnet. Am 9. Januar 2015 sind wir ab 18.00 Uhr gerne wieder Ihre Gastgeber in unserem Restaurant Pichlers und im Hotel Waldesruh sind wir ohnehin 17 Stunden am Tag für Sie erreichbar.

2014 war für unser Unternehmen wieder mal ein erfolgreiches Jahr. Nicht nur von den Zahlen her, sondern wir sind auch mächtig stolz darauf, den Stamm unserer Mitarbeiter nun schon seit Jahren – teilweise seit Jahrzehnten – halten zu können und das vor allem in den Schlüsselpositionen: Küchenchef, Restaurantleitung, Hausdame und Haustechnik. Aber auch unsere Zimmermädchen, Köche, Spüler und die fleißigen Servicekräfte sind uns schon seit vielen Jahren so richtig ans Herz gewachsen. Euch allen hier mal an dieser Stelle ein fettes DANKESCHÖN!!! Ohne Euch wäre das hier alles nämlich nicht zu bewerkstelligen. Schön, dass es Euch alle gibt ...

Wir haben uns wieder mal so allerhand vorgenommen für das neue Jahr. Lassen Sie sich überraschen. Näheres dazu im Innenteil unserer nun mittlerweile auch schon 14 Jahre alten Hotelpostille (1. Ausgabe März/April 2001)

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen ein gesundes und friedvolles neues Jahr und viel Spaß beim schmökern vom Waldesruh Echo.

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke
und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh/Restaurant Pichlers

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

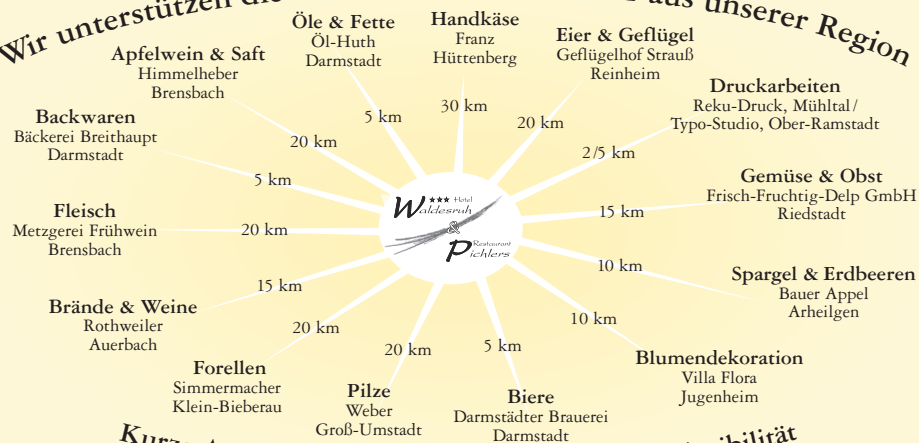
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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.

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Wieviel € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2015?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äppelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3* „Superior“ Hotel haben muss!
- 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

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 Mühltal/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 Januar & Februar

- Feines Erbsen-Vanilleschaumsüppchen
getoppt mit Minzcroûtons € 5,00
- Butterzarte Odenwälder Schweinebäckchen
von unserem Metzger Frühwein aus Brensbach
auf kräftiger Bockbierjus, dazu passen Bayrisch' Kraut
und hausgemachte Serviettenknödel kleine Portion € 14,50 € 16,50
- Fangfrisches Schwertfischfilet – nur von einer Seite zartrosa gebraten –
auf einer raffinierten Limetten-Kapern-Basilikumsoße – dazu frische,
hausgemachte Spinatgnocchi und ein knackiger Marktsalat € 22,00



Unser SV Darmstadt '98 Gericht Barbarie Entenbrust

auf Grand-Marnier-Jngwersoße
mit karamellisierten Orangenscheiben und leckeren Currynudeln
€ 18,98



Wir gehen mit breiter Brust in die Rückrunde ☺
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent

- Frischer Lammrücken auf Rotwein-Balsamicoreduktion
mit Rosmarin verfeinert – gaaanz lecker mit Zitronen-Pfefferrisotto
und buntem Paprikagemüse € 21,50
- Feine Rinderfiletstreifen werden bei uns mit Cognac flambiert
und mit Madagaskarpfeffersahne und vielen Kräutern bestens abgeschmeckt.
Freuen Sie sich dazu auf gefüllte Nudeltaschen
und einen knackigen Salat kleine Portion € 17,50 € 19,50
- Rote frische Bandnudeln mit einem leckeren Sößchen
aus Spinat, Tomaten, Pilzen und Ziegenkäse, getoppt mit Parmesan
und Mandelsplittern kleine Portion € 12,50 € 14,50
- Piccata von der Putenbrust
an einer Soße aus frischen Tomaten, dazu gibt es Oliven-Chilispaghetti
und einen frischen Salat vom Markt € 18,50
- Gut abgehangenes Rumpsteak unter der Café-de-Paris-Butterkruste,
bestens ergänzt mit hausgemachten Kräuterkroketten
und unserem allseits beliebten Salat € 21,50
- Leckeres Walnusseis mit warmen Feigen
und grünem Pfeffer – im Miniglas serviert – € 2,90



Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar



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

„Caipiro!“

Aperol mit einem Spritzer Limettensaft
abgerundet mit unserem leckeren
Prosecco und aufgefüllt mit Limetten-
eiswürfeln

Ein spritziger Start
ins neue Jahr

0,11 € 4,50



Preiserhöhung bei unserem Mittagstisch

Es wurde nach 8 Jahren
Zeit, den Preis für
unseren Mittagstisch
den allgemeinen
Preiserhöhungen
anzupassen.



Ab sofort bekommen Sie die gewohnte Qualität
unseres 2-Gang-Menüs zu fairen € 9,00 (außer
Sonntag) angeboten.

Sie dürfen zwischen einem täglich wechseln-
den Süsschen oder unserem allseits beliebten
Salat wählen und sich dann auf ein hochwertiges
Fleischgericht freuen. Freitags gibt's statt-
dessen weiterhin kutterfrischen Fisch.

Wir freuen uns, Sie täglich zwischen
12.00 - 14.00 Uhr begrüßen zu dürfen.

Zwischen den Jahren waren wir nicht ganz
untätig und haben **etliche Zimmer neu ge-
strichen bzw. ausgebessert**, die von Koffern
verschrammten Türrahmen wurden teilweise
neu verkleidet und höchstwahrscheinlich wird
der Gang zu den Toiletten in neuem Glanz er-
scheinen.

Ferner haben wir eine Firma, so wie jedes Jahr,
für eine **Grundreinigung der Küche** und
der Dunstabzugshaube beauftragt und unsere
fleißigen Spüler dürfen sich über einen **neuen
elektrischen Mitarbeiter** von Miele freuen.
Der alte ging Ende des letzten Jahres – ohne
Absprache mit uns – in den (wohlverdienten)
Ruhestand ☺.

Am Aschermittwoch ist alles vorbei ...



Wie jedes Jahr beginnt bei
uns am Aschermittwoch die
traditionelle Matjeszeit.

In 6 verschiedenen, suuuper leckeren Variationen
können Sie bei uns die höchste Matjesqualitäts-
stufe verköstigen.

Ein frisches Darmstädter Pils hilft dabei den
leckeren Fisch besser schwimmen zu lassen ☺.
Also: Auf ein Neues!

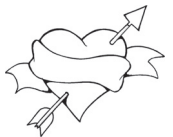
Stillstand heißt Rückschritt

Es brauchte keiner Diskussion mit unserem
Küchenchef Peter Brandes um festzustellen,
dass mal wieder unter seiner Leitung eine
wahnsinns Küchenleistung im Jahr 2014 ab-
gerufen wurde, aber wir im neuen Jahr unsere
Qualität auf jeden Fall noch steigern wollen.
Die Standardkarte bleibt im Großen und
Ganzen wie sie ist, hier und da ein paar Neu-
heiten, aber die Anrichtungsweise der einzel-
nen Gerichte wird sich klar verbessern.
Der wechselnden Monatskarte wird noch
mehr Aufmerksamkeit geschenkt und nicht
nur da werden wir versuchen, permanent an
unsere Grenzen zu gehen.

Das Motto soll sein:

**Wir wollen Sie nicht zufrieden stellen
– wir wollen Sie begeistern ...**

Am 14. Februar ist Valentinstag



Wann soll man seinem
„Darling“ denn sagen und
zeigen, dass man ihn
so richtig lieb hat? Klar jeden Tag – aber am
Valentinstag wird es spätestens Zeit ☺.

Ab 18.00 Uhr servieren wir Ihnen **bei Kerzen-
schein und gedämpfter Musik** ein hervor-
ragendes **4-gängiges Menü** mit verschiedenen
Wahlmöglichkeiten, damit für jeden Geschmack
was leckeres dabei ist. Der Preis hierfür beträgt
€ 41,00 pro Person und Anmeldungen sind ab
dem 9. Januar bei uns möglich.

Die Personenanzahl wird an diesem Abend bei
uns begrenzt sein, damit wir Sie so richtig ver-
wöhnen können.

Wir freuen uns auf Valentinstag.