

Wein-Menü im April komplett ausgebucht:

Unser Wein-Menü am 17. & 18. April ist im Moment komplett ausgebucht.

Aber eventuell gibt es noch vereinzelte Plätze zu ergattern, weil wir auch immer wieder kurzfristig Absagen bekommen. Ein kurzer Anruf genügt um den aktuellen Stand zu erfahren.

Für alle, die diesmal kein Glück hatten ein 6-Gang Menü mit allen Sinnen zu genießen: der nächste Termin ist der **6. & 7. November 2015**.

Nähere Informationen jederzeit bei uns persönlich.
Wir freuen uns auf Sie.



Vormerken

2. – 4. April
**Restaurant Pichlers
geschlossen**

5. & 6. April
Ostern

17. & 18. Mai
Wein-Menü
(bereits ausgebucht)

30. April
Äpfelwoigadde-Eröffnung!

1. Mai – 15. Juni
Spargelzeit

10. Mai
Muttertag

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

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

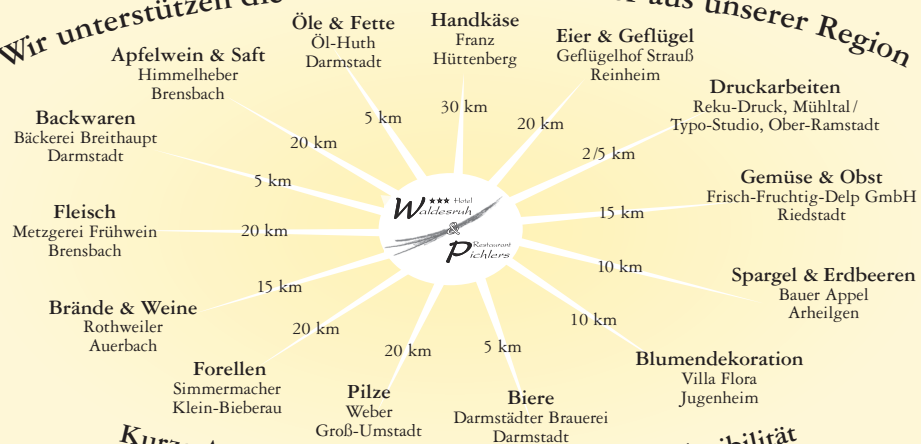
Donnerstag ist unser Ruhetag!

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

Waldesruh Echo

März/
April 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 85

Liebe Freunde, liebe Gäste

Anfang Februar haben schon die ersten Vögel gezwitschert und wir gehen stark davon aus, dass das die ersten Frühlingsboten waren. 2013 war der April auf jeden Fall der schönste „Sommermonat“ – lassen wir uns dieses Jahr mal überraschen ...

In der Waldesruh wurde viel hinter den Kulissen gearbeitet und so haben wir unsere Küche und Spülküche ein wenig umgebaut und modernisiert, in den Zimmern und in unserem Konferenzraum wurde eifrig gestrichen und ausgebessert, unsere Gartenmöbel werden zur Zeit für die Saison „fit“ gemacht und in vielen nächtlichen Diskussionen ein leicht verändertes Restaurant Konzept verabschiedet. Dazu mehr im Innenteil.

Also, ausgeruht wird später! Im Augenblick sind wir noch voller Energie und Power. Apropos Energie & Power: Im Gegensatz zu unseren Stadtoberhäuptern die erst einen Antrag auf den Antrag stellen müssen, leben unsere Lilien vor, was so alles möglich ist, wenn man nur will!!! Wir sind schon seit Jahren treue Fans vom SV98 – das erste Spiel datiert von 1972 gegen Röchling-Völklingen – aber so viel Spaß wie im Augenblick hatten wir schon lange nicht mehr in den Backen! Chapeau Herr Schuster! Danke für die tolle Zeit.

So, und nun heißt es wieder zurück lehnen und ein wenig in unserem Waldesruh Echo schmökern.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke

und das gesamte Team vom Hotel Waldesruh/Restaurant Pichlers

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 Äpfelwoigadde
- 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“ Frühstücksbüffet 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 März & April

Schmackhaftes **Artischocken-Honigcremesüppchen**
getoppt mit karamelisierten Walnusskernen € 5,50

Fangfrisches **Seesaiblingfilet** in bester Mandelbutter ausgebraten
dazu gibt's bei uns Romanescoröschen und Petersilienkartoffeln € 19,50

Hirsch-Saltimbocca auf einer Kirsch-Pfeffersoße
wir servieren Ihnen dazu hausgemachte Pistazienspätzle
und einen frischen knackigen Salat kleine Portion € 21,50
€ 19,50

Marktfrische **Zucchini** in der Parmesan-Eihülle ausgebacken
auf einer kräftigen Tomaten-Thymiansoße reichen wir
mit leckeren Olivenspaghetti und einem Salat vom Markt € 13,00



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Böllenfalltor Schnitzel

– aus dem Schweinerücken geschnitten –

gibt's bei uns auf einer Camembert-Schinkensoße dazu hausgemachte
Preiselbeer-Kartoffelplätzchen und einen frischen gemischten Salat

€ 15,98

Dieses Gericht ist Yannick Stark gewidmet – willkommen zu Hause –
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent



Odenwälder Schweinebraten – in bester Kümmeljus –
gaaaanz lecker mit Apfel-Lauchgemüse und gebratenen Süßkartoffeltälern € 15,50
kleine Portion € 13,50

Hähnchenbrust – von der Geflügelfarm Strauß –
im Cornflakesmantel auf einer Hagebutten-Grenadinsauce, serviert mit
hausgemachtem Kartoffelstampf und karamelisiertem Karottengemüse € 15,50

Orientalisches Lammgulasch mit Nüssen, Schokolade,
Trockenobst und frischem Gemüse – dazu passen phantastisch € 17,50
Falafel und ein Klecks Minzjoghurt kleine Portion € 15,50

Kalbsroulade gefüllt mit einer Farce aus Chorizo, getrockneten Tomaten
und vielen frischen Kräutern, auf einer Schafskäsesoße, dazu reichen wir
ein Champignon-Rucola-Risotto und frischen gemischten Salat € 18,50

Griechisches Joghurt-Honig-Eis
getoppt mit warmer Schokoladen-Rosmarinsoße im Mini-Glas serviert € 2,90

Unser leckerer Sommerwein **Pichlers Eigener 2014**
aus Bensheim-Auerbach wurde am 5. Februar aus
der Taufe gehoben.

Bei klirrender Kälte in Hanno's Weinkeller wurden
verschiedenste junge Weine verkostigt und unser
neues Cuvee nach 4 Stunden und 26 Minuten ein-
stimmig beschlossen.

Gar nicht mal so
leicht, sich bei diesen
Temperaturen in den
Sommer mit 25 Grad
rein zu denken und
einen echten Sommer-
wein zu kreieren.



Es ist uns aber, so glauben wir, wieder einmal ge-
lungen.

**Danke Hanno für Deine Geduld,
Deinen leckeren Käse und natürlich
Dein fachliches Know-how.**

**Nach etlichen Diskussionen haben wir
beschlossen unsere Standardkarte,
die wir mittlerweile seit 19 Jahren haben,
umzustellen.**

Ab dem 1. Mai werden wir alle 2 Monate
nicht nur unsere Monatskarte erneuern, sondern
gleich komplett die ganze Karte.

Das heißt für Sie: **Noch mehr** individuelle
Gerichte, **noch mehr** Frische, weil wir uns **noch
mehr** an der Saison orientieren können, **noch mehr**
Qualität, weil wir die Karte etwas kleiner halten
werden und zum Schluss **noch mehr** Freude am
Essen, weil wir dadurch mehr Zeit haben unsere
Teller **noch schöner** für Sie anzurichten.

Also – für alle eine „Win-Win“ Situation ☺

Lassen Sie sich überraschen.

Wir werden auf keinen Fall „abheben“ und
dafür sorgen, dass weiterhin für jeden Geschmack
und jeden Geldbeutel was dabei ist.

Neues Duschgel in allen Zimmern

Ab sofort werden wir einen neuen Duft und eine bessere
Qualität in unseren Duschen und an unseren Wasch-
becken in den Hotelzimmern haben. „**Pure Herbs**“
aus dem Hause „**Ada Guest**“ hat uns schon im Well-
ness Hotel Engel in Tirol aller bestens gefallen und end-
lich bekommen wir es auch in Deutschland.

Es sind oft nur die Kleinigkeiten, die Gäste dazu bewegen
erneut im selben Hotel abzusteigen, und die fangen
eventuell bei dem Duschgel an ...

Bald ist es wieder soweit !!!

Die Apfelweingarten-Saison
geht in ihre Vorbereitung.
Garten-Möbel werden gestrichen,
Sonnenschirme auf Vollständigkeit
überprüft, die Hütte auf Vordermann
gebracht und wieder neues Personal eingestellt:
**Wer hat Lust, bei uns im Apfelweingarten
selbstständig zu arbeiten?** Schüler, Studen-
ten, Hausfrauen, Väter oder Mütter; Früh- oder
Spätrentner, wir haben für jeden ein offenes
Ohr, der ein bisschen gastronomische Erfahrung
mitbringt.



Desweiteren suchen wir eine **fleißige Küchen-
hilfe** für den Abend, die unsere Köche bei der
täglichen Arbeit unterstützt. Ein Anruf genügt,
wir freuen uns. Telefon 06151-91150



Unser Aperitif für die Monate März & April



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

Thirty Shades of red ☺

Der wilde Russian Berry von Schweppes
umschmeichelt den zarten Johannisbeer-
likör und fordert ein prickelndes Erlebnis
mit dem kühlen Prosecco.

„Eine fesselnde Versuchung ...“

0,1 l € 4,50

Der Valentinstag-Abend
war mal wieder ein Highlight
in Pichlers kulinarischem Kalender.

Sonja und ihre tollen
Mitstreiterinnen Laura & Eva
haben mit ganz viel Gefühl & Liebe
diesen Abend für alle Beteiligten zu einem
unvergesslichen Erlebnis gemacht.

Egal ob es die Dekoration oder der Aperitif
„**30 shades of red**“ war – alles war stimmig und
stimmungsvoll –

1000 DANK an Euch!!!

Wer solche Mitarbeiter hat, kann mächtig
stolz sein und das sind wir.

Natürlich auch ein Dankeschön an unsere
vielen verliebten Gäste.

