

Zwischen den Jahren werden wir ein paar Schönheitskorrekturen in unserem Restaurant Pichlers vornehmen und selbstverständlich auch in unseren Zimmern.

Lassen Sie sich überraschen was wir da so alles „ausgeheckt“ haben.

Unser kulinarischer Kalender

für das Jahr 2016 ist soeben fertig geworden und wird Ihnen mit der nächsten elektronischen oder „Old School“ Post zuschickt. Freuen Sie sich auf Bewährtes und auf einige neue Ideen von unserer Küchencrew.



Vormerken:

Ab 1. November
Martinsgansessen

6. & 7. November
Weinmenü
(bereits ausgebucht)

3. & 10. & 17. Dezember
Donnerstag!!!
Restaurant Pichlers
ab 18 Uhr geöffnet

29.11. & 6. & 13. & 20. Dezember
Adventssonntage
leckere Weihnachtsgerichte

21. Dezember 2015 bis 8. Januar 2016
geschlossen

Waldesruh Echo

November/
Dezember 2015

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

15. Jahrgang
Nummer 89

Liebe Freunde, liebe Gäste

die Zeit ist ein Dieb – sie nimmt sich was sie kriegt.

Noch vor kurzem saßen unsere Gäste auf der Terrasse und haben in die Sonne geblinzelt und nun stehen Nikolaus & Weihnachtsmann schon vor der Tür – „wolle mer se noilosse“??? Nahalla Marsch! (passt ja auch irgendwie in die Zeit, denn ab dem 11.11. geht's ja auch wieder närrisch zu).

Ja, die Zeit rennt und das Jahr neigt sich seinem Ende entgegen. Für das Hotel Waldesruh war es das neunzehnte Jahr unter der Leitung von Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke und es war wieder mal ein recht erfolgreiches. Unser Dank gilt den vielen lieben und treuen Stammgästen, sowohl im Hotel als auch im Restaurant. Ohne Sie könnten wir nicht knapp 35 Angestellte/Aushilfen beschäftigen und Jahr für Jahr unsere Qualität steigern.

Ihnen allen und allen Gästen die uns neu entdecken wollen, wünschen wir ein friedvolles Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr 2016.

Wir sind ab dem 8. Januar 2016 um 18.00 Uhr wieder für Sie da.

Wir freuen uns auf Sie.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke und das Team vom Hotel Waldesruh.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

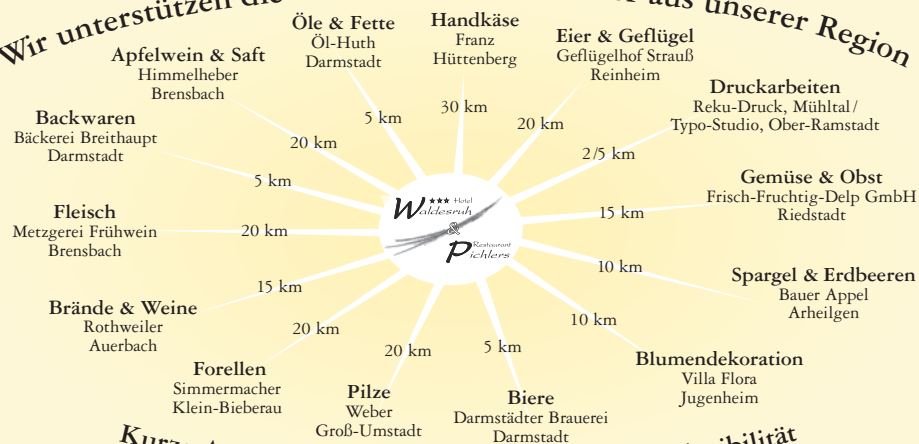
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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 Konferenzzraum

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

Unsere besonderen Empfehlungen

Karotten-Fenchelrahmsüppchen
mit einem Vanille-Kardamom-Dip € 5,00

Winterlich gefüllte Rinderroulade
Freuen Sie sich dazu auf frisches Apfelrotkraut
und zweierlei hausgemachte Knödel € 17,50

Gänsebrust oder -Keule – von der Geflügelfarm Strauß
aus Georgenhausen – serviert mit frischem Apfelrotkraut,
Maronen und gefüllten Kartoffelknödeln € 19,00

Odenwälder Schweinelendchen gefüllt mit marinierten
Backpflaumen auf einem raffinierten Speck-Zimtsößchen.
Suuper lecker mit hausgemachten Butterspätzle
und frischem Feldsalat € 18,50
kleine Portion € 16,50

Einen marktfrischen Kohlrabi
füllen wir mit Birne, Lauch, Wildreis und erstklassigem Bergkäse
und reichen diesen auf einem leckeren Walnußsoßchen € 11,50

Fangfrisches Heilbuttfilet – auf der Haut gebraten –
an einer pikanten Mandel-Meerrettichsoße. Bei uns gibt's dazu
ein Rote-Beete-Mousse und Petersilienkartoffeln € 20,50



Unser SV Darmstadt '98 Gericht Pichlers winterliches Wildgulasch

verfeinert mit Orangen, Datteln, Preiselbeeren
und einem kräftigen Schuss Gin.

Perfekt mit Pistaziennudeln und einem knackig frischen Salat

€ 18,98

kleine Portion € 16,98

Wir sind ganz „wild“ auf unsere Jungs.

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend des SVD 98 Cent.

Bestes Hirschrückensteak
auf einer Reduktion aus Tonkabohnen. Dazu reichen wir Rosenkohl
und hausgemachte Cranberry-Semmelknödel € 21,50

Hausgemachtes Birnen-Spekulatius Parfait
verfeinert mit Rum-Beeren – im Miniglas serviert – € 2,90



Für alle Gäste die noch eine Unterkunft
zwischen den Jahren benötigen, haben wir hier
ein Spezial-Angebot:

Vom 20.12.2015 bis 8.1.2016

bieten wir Ihnen unsere Zimmer
ohne Frühstück und jeglichen Service
für folgenden Preis an:

Einzelzimmer € 45,00

Doppelzimmer € 65,00 pro Nacht

Die Zimmerschlüssel
müssen am 20.12.2015 bis 14.00 Uhr bei uns
abgeholt und bezahlt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

(Bitte reservieren Sie rechtzeitig, da unsere Zimmer
erfahrungsgemäß schnell ausgebucht sind.)

Preiserhöhung im Einzelzimmer ab 8. Januar 2016

Wir haben lange zugesehen und festgestellt dass
alles, aber auch wirklich alles im letzten Jahr
teurer wurde (außer einer Aktie von VW ☺).

Und somit müssen auch wir unsere Zimmer-
preise den Gegebenheiten anpassen und
werden unseren Einzelzimmerpreis um € 3,00
anheben. Somit kostet eine Übernachtung
inklusive unseres reichhaltigen Frühstücks-
büffet € 68,00 pro Zimmer. Die Preise in unse-
ren Mehrbettzimmern bleiben gleich.

*Wir hoffen sehr, dass uns dies keiner
unserer Gäste übel nimmt und wir sie
weiterhin begrüßen und verwöhnen dürfen.*

„Good-Shine“ Verkauf läuft auf Hochtouren

„Was? Ist denn schon
Weihnachten?“

Ja, plötzlich und wie jedes
Jahr völlig unerwartet ...

Und was gibt's schöneres als ein paar nette,
kulinarische Stunden in unserem Restaurant
Pichlers zu verschenken? Oder auch gerne
mit einem unserer verschiedenen Wochenend-
angebote seinen Liebsten zu überraschen.

Wir stehen für Ihre „Good-Shine“ Wünsche
bis zum 20.12.2015 14.00 Uhr gerne jederzeit
zur Verfügung.



Unser Aperitif für die Monate



November & Dezember

Unsere „Barcracks“ Laura & Sonja
haben wieder was ganz besonders
leckeres kreiert

Gelee Royal

Unsere Prosecco verfeinern
wir mit Perlen von Cassis
deren flüssiges Herz
auf der Zunge zergeht



mmmmmb ...

0,1 l € 4,50

Wie jedes Jahr haben
wir im Dezember die
Donnerstagabende
unser Restaurant Pichlers
zusätzlich ab 18.00 Uhr
geöffnet.



Letztmalig in diesem Jahr
werden wir am 20. Dezember Ihre
Gastgeber sein, dann erholen wir uns
bis zum 8. Januar und öffnen wieder
um 18.00 Uhr.

Gänseessen im Restaurant Pichlers

Ab dem 1. November bis einschließlich
20. Dezember bieten wir Ihnen wieder
beste ganze Gänse oder auch „nur“ Brust oder
Keule von der Geflügelfarm Strauß aus
Georgenhausen an. Nur wirklich top frische
Ware kommt bei uns in den Ofen und nicht
etwa tiefgefrorene Ware aus der EU.

Schon seit Jahren schätzen unsere Gäste diese
tolle Qualität und wenn Peter mit seiner
Spezialfüllung dem lieben Federvieh noch den
gewissen „Kick“ gibt, steht einem tollen Mittag
oder Abend mit einer Flasche



„Pichlers Eigenem“
nichts mehr im Weg.



Wir freuen uns
auf Ihre zahlreichen Buchungen!