

Was ist im 20. Jahr so alles geplant in der Waldesruh?

- Wir werden nach einem sehr guten Gespräch mit der Gemeinde und der Unteren Naturschutzbehörde im Dezember, nochmals das große Thema **Parkplätze** angehen und hoffen im Frühjahr den „Vollzug“ melden zu können.
- Es ist für unsere kleinen Gäste ein neuer **Spielplatz** geplant, den wir im Mai stehen haben werden.
- Für unsere rauchenden Gäste soll es etwas gemütlicher werden, denn wir wollen auf unserer Terrasse einen kleinen, überdachten **Raucherbereich** einrichten, der von Oktober bis März vor Wind und Nässe schützen soll.
- Unser Restaurant wird ab Januar einen neuen **Farbanstrich** haben, in der Hoffnung, dass es noch ein bisschen gemütlicher wird.
- Mindestens 10 Zimmer werden neue, hochwertige **Matratzen** bekommen, um den Schlafkomfort unserer Gäste zu erhöhen.
- Unsere Küchencrew steht schon in den Startlöchern um die **Qualität** der Speisen nochmals zu erhöhen – Ideen sind genug vorhanden.

Vormerken

Ab 8. Januar 2016
Restaurant Pichlers
wieder geöffnet ab 18.00 Uhr

10. – 20. Februar
Matjes-Tage

14. Februar
Valentinstag

– wir haben am Abend für Sie geöffnet! –

27. & 28. März

Ostern

– bitte reservieren Sie rechtzeitig –

22. & 23. April

Wein-Menü

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2016

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

16. Jahrgang
Nummer 90

Liebe Gäste, liebe Freunde

man soll es nicht für möglich halten – aber das Hotel Waldesruh, mit seinem Restaurant Pichlers, steht nun mehr 20 JAHRE unter der Leitung von Stephanie Oberpichler und Frank Jebautzke.

Was in diesen Jahren so alles passiert ist, lässt sich nicht an 100 Händen abzählen. Lustiges, Skurriles, Beängstigendes, Tolles, Aufregendes, Verrücktes ... vielleicht schreiben wir irgendwann mal unsere Memoiren und kommen auf der Spiegel-Bestseller-Liste auf Platz 1 ☺.

Mit Sicherheit sind 360.000 Gäste seit dem von uns im Hotel & Restaurant begrüßt worden, 500.000 Teller durch unsere Hände gegangen, 180.000 Zimmer wollten geputzt – 750.000 Gläser poliert – und rund 400 Mitarbeiter bezahlt werden und, und, und ...

Wahnsinn, wenn man zurückschaut und wenn man sich fragt, ob man das alles nochmal machen würde, kommt ein ganz klares „JA“ zur Antwort.

Vielleicht würden wir das Eine oder Andere etwas anders machen, aber das gehört im Leben überall dazu – man hört ja niemals auf zu lernen.

Ein paar Jährchen haben wir noch vor uns und ob Sie's glauben oder nicht:

Wir freuen uns darauf!

Herzlichst

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

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

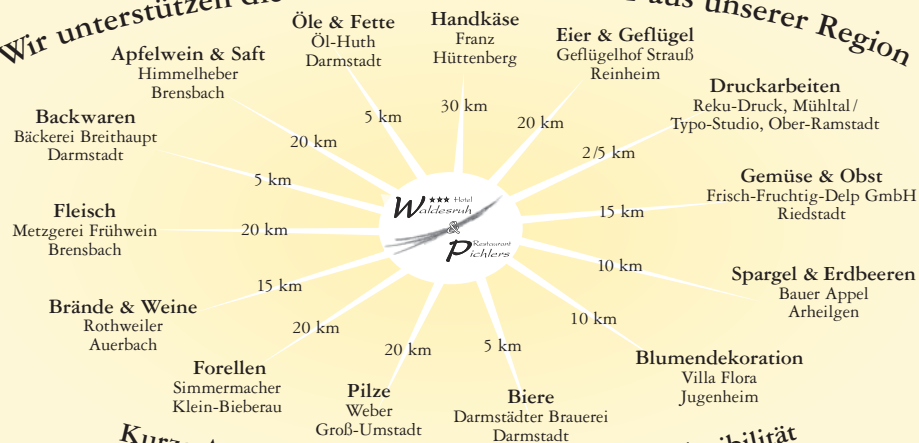
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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 2016?

- 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 € 63,- 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

Winterliches Rosenkohlsüppchen

serviert mit einer handgefertigten Speckbrotstange € 5,00

Frischer Feldsalat – mit einem Dressing von rosa Linsen verfeinert –

dazu gibt's geräucherte, lauwarne Schweinebäckchen € 12,50

und Vollkorncroûtons kleine Portion € 10,50

Beste Rehrückenmedaillons

– auf einer Grand-Marnier-Reduktion –
gaaanz lecker mit Rosenkohlmousse und € 21,50

hausgemachten Süßkartoffelkroketten kleine Portion € 19,50

Hauseigene Mettwürstchen – vom Metzgermeister Knapp

extra für uns produziert – mit leckerem Grünkohl,
gebutterten Erdäpfeln und selbstgemachtem Apfelsenf € 10,50

Unser veganes Gericht

Sellerieschnitzel – in der Pankopanade ausgebacken –

eine Basilikum-Sojasoße, frisches Ratatouillegemüse
und feinsten Duftreis rundet dieses Gericht perfekt ab

€ 11,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Feine Tranchen von der Adler – ähh – Hähnchenbrust ☺

an einer raffinierten Crème de Cassisjus

wir servieren dazu Steinpilzravioli und einen marktfrischen Feldsalat

€ 16,98

Dieses Gericht ist dem Derby-Sieg gewidmet!

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

Duett von Seeteufel & Rotbarbe auf Kresseschaum.

Mit etwas gebratener Chorizowurst, Steckrübenrisotto
und einem knackigen Salat wird es richtig lecker € 21,50

Peters suuuperleckere Lammschnitzelchen

im Walnussmantel gibt's bei uns mit Schokoladen-Rotweinsauce,
Wirsinggemüse und hausgemachtem Rösti € 20,50

Bestes Pistazieneis getoppt mit einem Confit von der

Zwergorange und feinen Schokoladensplittern – im Miniglas – € 2,90



Unser Aperitif für die Monate



Januar & Februar

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

„Cherrie, Cherrie Lady...“



Unsere Antwort auf
Dieter Bohlens Schlagerhit!

Essenz von der Kirsche, aufgegossen
mit unserem spritzigen Prosecco
und einem Kirsch-Eiswürfel

0,15 l € 5,00

Auf unserer Monatskarte finden Sie
seit **20 Jahren** immer ein zusätzliches
vegetarisches Gericht.

Ab sofort wird dieses vegetarische auch
gleichzeitig ein **veganes Gericht** sein.

Nicht, dass wir auf jeden Trip mit
aufspringen wollen, aber es spricht nichts,
aber auch gar nichts dagegen
einfach mal komplett ohne tierische
Produkte auszukommen.

... nicht vergessen am 14. Februar ist Valentinstag.

Obwohl der 14.2.
auf einen Sonntag fällt,
werden wir unser Restaurant
an diesem Abend für Sie öffnen.

Bei einem wunderbaren **4-Gänge-Menü**
mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten
können Sie Ihrem Liebsten oder Ihrer
Liebsten tief in die Augen schauen und wir
verwöhnen sie kulinarisch bei Kerzenschein
und schöner Musik.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



Anfang Januar haben wir eine
Weinverkostung bei unseren
Lieferanten Maïke & Olli aus dem
Weinhaus Hamm in Weiterstadt
geplant. Wir dürfen die neuen
Jahrgänge probieren und uns
dann entscheiden, welche Weine
wir auf unserer Weinkarte lassen,
oder gegen neue ersetzen werden.



Sie dürfen also gespannt sein, was für edle
Tröpfchen wir für Sie aussuchen werden ...

Nach wie vor wird sich an unserem
20jährigen Konzept, alle Weine im offenen
Ausschank anzubieten, nichts ändern.

Auf Ihr Wohl

*Das Leben ist zu kurz
um schlechten Wein zu trinken!!!*

In eigener Sache:

Wir suchen zur Verstärkung
unseres Service-Teams
noch fleißige Hände

auf 450,00 € Basis.

Vorwiegend am Abend.

Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung.



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.

Matjesstage im Restaurant Pichlers.

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

In verschiedenen leckeren
Variationen servieren wir Ihnen diese
Köstlichkeit. Hierbei wird bei uns selbstver-
ständlich nur die Spitzenqualität verarbeitet.

Mit einem frisch gezapften Braustübel aus
der Darmstädter Göbelstraße wird daraus ein
Hochgenuss! Ganze 10 Tage haben wir diese
Spezialität fangfrisch auf unserer Speisekarte.

