

In eigener Sache:

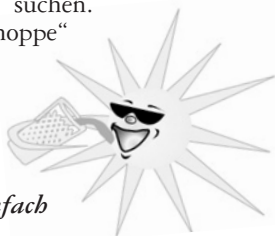
Wir suchen zur **Verstärkung unseres Service-Teams** noch fleißige Hände auf 450,- € Basis. Vorwiegend am Abend.



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wie die Zeit vergeht ...

Am 30. April 2016 eröffnet wieder unser Äpfelwoigadde, für den wir übrigens noch tüchtige „Gärtner“ suchen. Die'n „scheene Schoppe“ für unsere Gäste einschenken und Handkäs' und Worscht servieren.



Bewerbungen einfach direkt bei uns im Hotel Waldesruh & Restaurant Pichlers

Vormerken

24.-26. März

Restaurant Pichlers geschlossen

27. & 28. März

Ostern

- bitte reservieren Sie rechtzeitig -

22. & 23. April

Wein-Menü

30. April

Äpfelwoigadde-Eröffnung

1. Mai - 15. Juni

Spargelzeit

17. Juli

Terminverlegung Sommerfest

(wegen EM Endspiel)

Waldesruh Echo

März/
April 2016

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

16. Jahrgang
Nummer 91

Liebe Gäste, liebe Freunde

„Sie halten die erste Ausgabe des „Waldesruh Echo“ in der Hand.“ Mit diesem Satz haben wir, auf den Tag genau vor 15 Jahren, mit dem ersten von nunmehr 91 Waldesruh Echos begonnen. Und jetzt, 15 Jahre später, geht es wieder mit großen Schritten auf den Frühling zu! Einige Gäste haben uns schon gefragt, wann wir endlich wieder die Terrasse aufbauen werden – gemacht, gemacht – aber Ende März sollte es soweit sein. ☺

Wir sind super aus den Startlöchern zum neuen Jahr gekommen und sind sehr zufrieden mit der Entwicklung im Januar & Februar 2016.

Trotz einer leichten Preiserhöhung im Hotelbereich sind uns die Gäste treu geblieben, und somit machen wir anscheinend gar nicht soooo viel falsch. Ganz im Gegenteil: viel Lob haben wir für unsere neuen Matratzen in den Einzelzimmern erhalten, und auch unser leicht modernisiertes Restaurant erntet nur positive Kritik. Vielen lieben Dank dafür.

An dieser Stelle möchten wir mal die gesamte Küchencrew loben, die 2 Monate ohne Herrn Brandes, den Küchenchef, auskommen musste, und diese Zeit phantastisch gemeistert hat. Ähnlich wie unsere Jungs von SV98 waren sie füreinander da und haben gemeinsam die Küche „gerockt“.

DANKE dafür!!!

So, und nun heißt es für Sie wieder zurücklehnen und lesen, was Sie in den nächsten 2 Monaten so alles erwartet.

Herzlichst

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

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

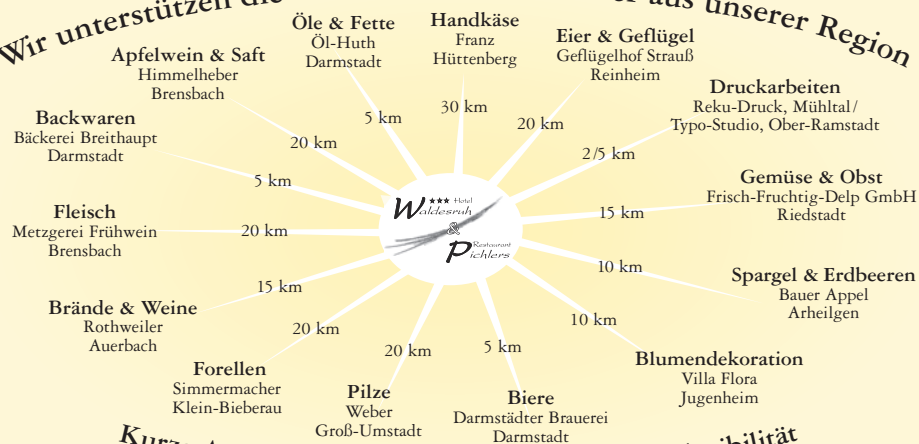
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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 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 € 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

Frisches Spinat-Pesto-Süppchen

mit marinierten Schafskäsewürfeln

€ 5,00

Ossobuco von der Lammkeule

in vielen Aromen und bestem Rotwein geschmort – dazu gibt's leckeres Paprika-Zucchini-Gemüse und mediterrane Bratkartoffeln

€ 17,50

Sanft gegrillter Hasenrücken

auf Orangen-Sherryrahm, dazu frische Estragon-Möhrrchen und handgeschabte Mandelspätzle

€ 22,50

Fangfrisches Wolfsbarschfilet

auf weißem Wermutsößchen – wir reichen dazu Zuckerschotengemüse und hausgemachtes Safranrisotto

€ 21,00



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Darmstädter Cordon Bleu

– gefüllt mit Ruccola, Birnen & Gorgonzola –

serviert mit knusprigen Rösti und frischem gemischtem Salat

€ 18,98

Dieses Gericht ist dem Saisonverlauf gewidmet: Wir „packen“ sie alle ein ...

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



Unser veganes Gericht

Eine hausgemachte Kartoffel-Wirsingroulade

auf leicht scharfer Rote-Beete-Reduktion
mit frischem Babymangold in Linsendressing

€ 10,50

Leckere Perlhuhnbrust auf kräftiger Marsalajus

gaaanz lecker mit Zitronen-Ricotta-Ravioli und frischem Marktsalat

€ 17,00

Bestens abgehangenes Rumpsteak aus Neuseeland

auf pikanter Pfeffersöße – mit einem Schuss Whiskey verfeinert –
serviert mit hausgemachten Wedges und einem knackigen Salat

€ 23,50

Odenwälder Rinderbraten

auf Edelpfeffer-Rotweinreduktion, Frischkäseknödel
und Bayrischkraut runden dieses Gericht perfekt ab

€ 17,50

Tonkabohnen Panna Cotta mit Chili-Kirschen

€ 2,90

Einen ganz tollen Abend haben wir unseren Gästen am Valentinstag gestalten können.



Neben der perfekt funktionierenden Küchencrew möchten wir uns besonders bei Sonja & Laura für die überragende Dekoration und die kleinen Geschenke für alle unsere Gäste bedanken.

Ganz toll, was Ihr in eurer kostbaren Freizeit alles für's Geschäft macht. Hier ein kleiner Auszug aus einer Mail die uns ein Gast am nächsten Tag geschickt hat, über die wir uns außerordentlich gefreut haben:

Sehr geehrte Damen und Herren, meine Frau und ich haben gestern einen so schönen Abend bei Ihnen verlebt, dass wir Ihnen auf diesem Wege noch einmal herzlich dafür danken möchten.

Durch Kerzenbeleuchtung und schöne Tischanordnung haben Sie eine besonders anheimelnde Atmosphäre geschaffen, innerhalb derer wir bei so freundlicher Bedienung Ihre herrlichen Speisen genießen konnten. Der Abend wird uns sicher bis zum Valentinstag 2017 in Erinnerung bleiben.

Da wir davon ausgehen, dass unsere **Fußballer** den **Handballern** in nichts nachstehen werden, haben wir unser Sommerfest verlegt!

Am 10. Juli ist nämlich das Endspiel zur Fußball-Europameisterschaft ... und somit findet unser Sommerfest **eine Woche später am 17. Juli statt!**

Wir freuen uns jetzt schon auf Euch!

Wir haben alle Flure in unserem Hotel neu gestrichen.

Weiß hatte einfach ausgedient, und so hat jetzt jedes Stockwerk eine andere Farbe bekommen.

Von allen alten Bildern (alles Originale von van Gogh ☺) haben wir uns getrennt, und neue, große Motive zieren jetzt die Wände in den Fluren.

Wir finden: unser Hotel wird immer einladender und schöner!



Unser Aperitif für die Monate März & April



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

Martini Royal

Ein geeister Martini Bianco wird mit Prosecco aufgegossen und mit frischer Minze und Limettenschnitz verfeinert.

Ein frischer Genuss.
Der Frühling kann kommen ...

0,15 l € 5,00

Am 22. & 23. April 2016 findet wieder unser **Frühlings-Wein-Menü** statt, das einmal mehr an beiden Tagen ausgebucht ist.

Wir sind mächtig stolz darauf und möchten die Gäste, die noch nie dabei sein konnten, darauf aufmerksam machen, dass unser Winter-Wein-Menü am 4. & 5. November 2016 sein wird, und wir ab sofort Reservierungen gerne entgegennehmen.



Am Ostersonntag & Ostermontag haben wir mittags für Sie unser Restaurant

von 11:30 bis 14:00 Uhr geöffnet, und freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig. Der Osterhase freut sich, wie jedes Jahr, für unsere kleinen Gäste wieder etwas Süßes verstecken zu dürfen.

