

Der **kulinarische Kalender 2017** ist fertig gestellt, und ist ab sofort online einzusehen, oder bei uns jederzeit „old school-mäßig“ in Papierform mitzunehmen. Wir freuen uns, wenn Sie bei dem einen oder anderen (gerne auch bei allen ☺) Events unsere Gäste sind.
Herzlich Willkommen.

Wie jedes Jahr schließen wir unser Restaurant über Weihnachten und Silvester. Diesmal vom 22. Dezember bis 5. Januar.



Am 6. Januar steht Ihnen unsere Küchen- und Servicecrew wieder ab 18 Uhr gerne zur Verfügung.

Vormerken: 

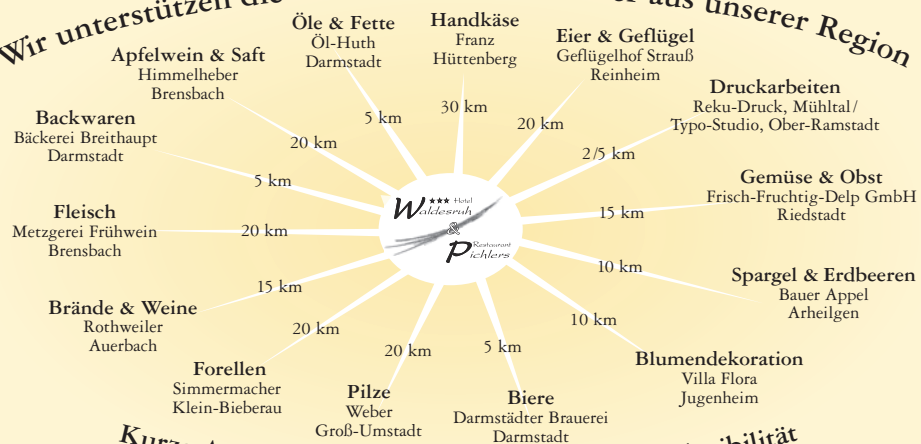
Ab 1. November
Martinsgans-Essen

6. & 7. November
Wein-Menü
(leider bereits ausgebucht)

Vom 22.12.2016 bis 5.1.2017
Restaurant Pichlers & Hotel Waldesruh geschlossen!

Ab 6.1.2017
18.00 Uhr sind wir wieder für Sie da!

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

☆☆☆ **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

Waldesruh Echo

November/ Dezember 2016 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS Kost' nix Nummer 95 16. Jahrgang

Liebe Gäste, liebe Freunde ...

Wow! Was war das noch für ein toller „Altweiber“-Sommer. Bis Oktober haben unsere Gäste auf der Terrasse die Sonnenstrahlen genossen. Aber jetzt kommt die kalte Jahreszeit, und die hat auch ihre angenehmen Seiten. Es riecht soooo lecker nach Lebkuchen und gerösteten Maronen – mmmh.

Wir haben uns wieder eine schöne Extrakarte für die Vorweihnachtszeit ausgedacht, und hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben. Näheres hierzu im Innenteil unserer kleinen Hotelpostille.

Was haben wir sonst noch bis 2017 vor? Die Pergola auf unserer Terrasse wird erneuert und begrünt und die Küchendecke wird komplett neu gestaltet – und dann reicht es auch mal wieder mit Investitionen bis zum neuen Jahr. Rückblickend ist wieder sehr viel in und am Hotel geschaffen worden und ein Stammgast der mindestens drei Mal im Jahr über längere Zeit bei uns wohnt, hat dies auch sehr wohlwollend kommentiert, als er sagte, dass er immer und immer wieder positive Erneuerungen feststellt. Das hat uns stolz gemacht.

In diesem Sinne, herzliche, vorweihnachtliche Grüße

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.

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 kostenfreiem 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 IM NETZ:

Internet: www.HotelWaldesruh.de · eMail: HotelWaldesruh@t-online.de

Unsere besonderen Empfehlungen

Ein lecker abgeschmecktes Möhren-Lebkuchensüppchen
getoppt mit Grand Marnier Croûtons € 5,50

Odenwälder Gänsebrust oder -keule von der Geflügelfarm
Strauß aus Georgenhausen. Wie jedes Jahr reichen wir Ihnen hierzu
hausgemachtes Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelknödel € 19,50

In Grohe Bockbier geschmorte, butterzarte Schweinebäckchen
gibt's bei uns mit Rahmporree und gebratenen Serviettenknödelscheiben € 17,00
kleine Portion € 15,00

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Bestes Rehgulasch

verfeinert mit Portwein und Kumquats.
Wir servieren Ihnen dazu handgeschabte Haselnussespätzle
und einen Feldsalat in Blutorangenvinaigrette

€ 21,00 kleine Portion € 19,00



Dieses Gericht ist unserem Torwart Michael Esser gewidmet. Er lässt sich nicht so einfach abschießen ...
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Winterliche Rinderroulade mit Bratapfelfüllung.
Freuen Sie sich dazu auf frisches Wirsinggemüse und Kartoffelschnee
mit Spekulatius-Crunch € 17,50

Odenwälder Schweinemedallions

füllen wir mit marinierten Backpflaumen und reichen diese auf
Peters hervorragendem Zimt-Speck-Sößchen. Eine Rosenkohlmousse
und Kartoffelzapfen runden dieses Gericht perfekt ab. € 18,50
kleine Portion € 16,50

Unser veganes Gericht

Handgefertigter Nußbraten

angerichtet auf frischem Lauch und Steinpilzchampignons
reichen wir mit einer Soja-Orangen-Soße und servieren Ihnen dazu einen Feldsalat
€ 12,90

Kutterfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten, gaaaaanz lecker
mit Birnen-Meerrettich-Soße, hausgemachtem Rote-Beete-Risotto
und einem knackigen Salat vom Markt € 18,50

Zwei Schweineschnitzelchen in der Baumkuchenpanade
an Marsalajus, perfekt mit frischem Speckrosenkohl
und knusprigen Kroketten € 16,00

Pichlers hausgemachtes Wintereis mit Rumfrüchten
und einem salzigem Schokoladen-Chili-Chip – im Miniglas serviert – € 2,90



Unser Aperitif für die Monate



November & Dezember

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

Pichler's Apple Pie

Der Herbst gehört dem
Apfel! Verfeinert mit
Ginger Ale, einem
Spritzer Vodka und
einem Hauch Karamell
macht er sich in unsern Gläsern
besonders gut zur kalten Jahreszeit.



So lecker wie Oma's Apfelkuchen ...

0,15 l € 5,00

**Mit dem Rad, mit dem Rad,
mit dem Rad Kamerad ...**
dieser alte Gassenhauer von
Heinz Erhardt (Gott hab ihn selig)
hat uns dazu bewogen, eigene,
ausgewiesene Fahrradabstellplätze für
unsere radelnden Gäste zu bauen.
Direkt gegenüber des
Apfelweingartens ist Platz
für mindestens zehn Drahtesel ...

Lust auf einen Radler?

Die Darmstädter
Brauerei hat
da was leckeres
vorbereitet! :-)



Im Dezember öffnen wir
wegen der großen Nachfrage
auch donnerstags unser
Restaurant und sind gerne
ab 18 Uhr für Sie da.

Um Reservierung
unter Telefon 0 61 51-9 1150
wird gebeten.

Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier
bei uns feiern möchten,
dann bitten wir Sie höflich
so schnell wie möglich
den Termin mit uns
abzusprechen, da es schon
heute recht eng mit freien
Plätzen aussieht. Bis einschließlich
21. Dezember sind wir gerne für Sie da.



Verstärkung für unsere Servicecrew

Seit geraumer Zeit haben wir zwei
neue, gute Mitarbeiterinnen in unserem
Restaurant.

Kathleen Garnew unterstützt uns
als ausgebildete Restaurantfachfrau
am Abend und es ist toll, sie in unserem
Team zu wissen!

Adriana Ferrarese, ein „alter“
Gastronomiehase, hilft uns unter der
Woche beim Mittagstisch und verwöhnt
unsere Gäste mit ihrem italienischen
Charme am Wochenende beim Frühstück.

*Beiden ein herzliches Willkommen
im Team!*

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!*