

Nach wie vor gibt es im Hotel Waldesruh KEINE Messepreise.

Wir führen dieses Haus nun schon 20 Jahre und vom ersten Tag an haben wir uns darauf geeinigt, dass wir keine erhöhten Messepreise verlangen werden.

Auch wenn so manche(r) Geschäftsmann/frau, über diese Entscheidung den Kopf schüttelt, sehen wir das ganz anders. **Schnelles Geld ist schlechtes Geld ist unser Credo.**

Wir wollen, dass unsere vielen Stammgäste mit uns über das ganze Jahr hinweg fair planen können und keinen Preisschwankungen unterliegen. Deswegen bleiben wir dabei:

Im Hotel Waldesruh gibt es KEINE Messepreise!!!

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.

Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, Stück für Stück unsere Zimmer zu renovieren und beginnen damit Anfang März.

Es soll alles ein bisschen großzügiger und heller werden und vor allem moderner! ☺

Vormerken 

6. Januar 2017
Ab 18.00 Uhr sind wir wieder Ihre Gastgeber im Restaurant Pichlers

14. Februar
Valentinstag – wir verwöhnen Sie mit einem romantischen 4-Gang-Menü

1. – 11. März
Matjes-Tage – schon legendär: ab Aschermittwoch geht's los

16. & 17. April
Ostern – wir servieren Ihnen leckere Menüs rund um Ostern

21. & 22. April
Wein-Menü – 6 feine Gänge mit den korrespondierenden Weinen

30. April
Äpfelwoigadde-Eröffnung – man trifft sich wieder unterm „Bembelbaum“

Waldesruh Echo

Januar / Februar 2017 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS Kost' nix 17. Jahrgang Nummer 96

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Zu aller erst wünschen wir Ihnen von Herzen ein erfolgreiches, friedvolles und vor allem ein gesundes neues Jahr.

Wir freuen uns Sie wieder ab dem 6. Januar 2017 ab 18.00 Uhr verwöhnen zu dürfen.

In unseren Betriebsferien waren wir nicht ganz untätig und haben unter anderem unsere Küche komplett auf Vordermann gebracht (neue Lampen, neue Decke etc.), haben die Speisekarte überarbeitet und teils neu geschrieben, ein komplett neues Kassensystem installiert, unsere Hotelzimmer mit neuen Kopfkissen & Bettdecken ausgestattet und noch das ein oder andere mehr gemacht (näheres im Innenteil).

Für das Jahr 2017 haben wir natürlich auch so einiges vor: unter anderem wollen wir 3 Hotelzimmer komplett erneuern und eventuell noch ein weiteres eröffnen. Ganz wichtig ist uns, die Qualität im Restaurant zu halten oder diese im besten Fall sogar noch etwas zu erhöhen ... Aber wie sagte schon unsere „Lichtgestalt“ Ramon Berndroth, äh sorry, wir meinen natürlich Franz Beckenbauer: *schau'n mer mal ...*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer kleinen, hoteleigenen Zeitschrift.

Herzlichst
Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke und Team

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

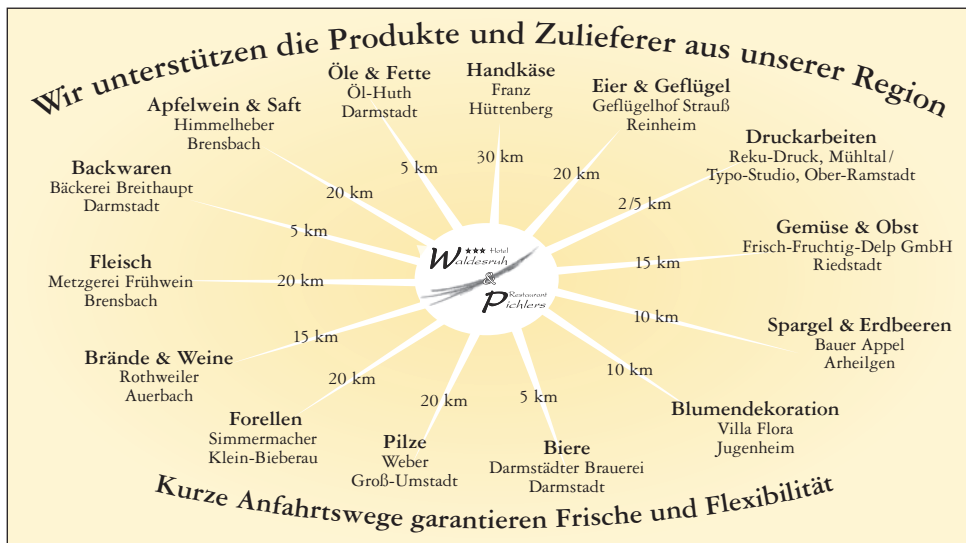
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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.



Wie viel Euro kostet eigentlich ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2017?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit separaten Nebenräumen
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit Parkplätzen
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3*, „Superior“ Hotel haben muss!
- mit modernen Zimmern
- mit Konferenzraum
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit großen Hotelbädern
- mit W-Lan-Anschluss im ganzen Haus
- mit Sauna & Fitnessbereich und großer Freiterrasse

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“ Frühstücksbuffet berechnen wir € 5,00 pro Person – nur in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir seit 20 Jahren 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

- Ein leckeres Rotkraut-Bananensüppchen
getoppt mit Vollkorn-Vanillecroûtons € 5,50
- Marktfrischer Feldsalat auf Nussbutter-Balsamicovinigrette € 14,50
serviert mit gebratener Entenleber und Orangen-Espuma kleine Portion € 12,50
- Fangfrisches Filet vom Bachsaibling im schwarz-weißen Sesammantel.
Wir reichen Ihnen dazu eine Wermutreduktion, hausgemachtes € 21,50
Süßkartoffel-Grapefruitgratin und Babymangold kleine Portion € 19,50
- Odenwälder Kalbskrone auf kräftiger Thymian-Chiantijus.
Gebratene Pumpernickelknödel und ein leckerer, frischer Feldsalat
runden dieses Gericht perfekt ab € 19,50
- Feinster Rehrücken auf Schattenmorellen-Schokoladen-Pfeffersoße.
Mit geschmortem Spitzkohl und Maiks hausgemachten € 23,50
Kartoffelknödeln wird's ein Gedicht ... kleine Portion € 21,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Böllenfalter Cordon Bleu:

Gefüllt mit Speckkraut und bestem Allgäuer Bergkäse.

Bei uns gibt's dazu knusprige Bratkartoffeln, Preiselbeeren und
knackig frischen Salat.

€ 18,98



– zurück zum Wesentlichen: den Darmstädter Tugenden –

Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Unser veganes Gericht

Hausgemachter Pfannkuchen

mit orientalisches gewürztem Humus. Gereicht wird das Ganze auf Datteltomaten,
Junglauch und Mandelmilch-Paprikasoße

€ 13,50

- Lammbraten in unserem „Eigenen“ Rotwein Cuveè mit vielen Aromen
über Nacht geschmort. Gaaaanz lecker mit Tatar von der € 18,50
Ofenkarotte und handgefertigten Quinoa-Puffern kleine Portion € 16,50

- Butterzarter Odenwälder Tafelspitz auf einer scharfen
Meerrettich-Birnensoße, wir reichen Ihnen dazu Mandelkartoffeln, € 17,50
frittierte Petersilie und einen Salat von frischer Roter Beete kleine Portion € 15,50

- Hausgemachtes Nougat-Baileys-Eis super lecker
mit warmem Orangen-Pistaziensalat – im Miniglas serviert – € 2,90

Betrifft Wein-Menü



Am 21. & 22. April
findet wieder unser allseits
beliebtes Wein-Menü statt.
6 leckere Gänge mit
6 verschiedenen, passenden Weinen,
Tischwasser und Aperitif werden an beiden
Tagen die Gaumen unserer Gäste ver-
wöhnen.

Anders, als die Jahres zuvor, werden wir
jedoch nicht mehr auf „Zuruf“ Plätze reser-
vieren (letztes mal sind einfach 8 Gäste trotz
Reservierung nicht gekommen), sondern
wir verkaufen die Tickets im Vorfeld.

Ab dem 15. Januar 2017 kann man diese zum
Preis von € 72,00 bei uns erwerben.

Sollte jemand dann zum gebuchten Termin
doch nicht kommen können, so bekommt er
bis 3 Wochen vor dem Wein-Menü Termin
einen Gutschein in gleicher Höhe für unser
Restaurant Pichlers ausgestellt.

Beim Vorverkauf zählt das alte Motto:
Wer zuerst kommt mahlt zuerst.

Wir hoffen von Herzen niemanden durch
unsere Entscheidung zu verärgern und bitten
höflich um Ihr Verständnis.



Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar



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

„Herbert“

Mit unserem Herbert
stoßen wir mit Ihnen,
liebe Gäste, auf das
neue Jahr an!!!



Ein herb-zitrusfruchtiger Mix aus
Martini Rosado, leckerer Blutorange
einem Spritzer Tonic und Eis.

0,15 l € 5,00

Am 14. Februar 2017 ist Valentinstag

Jedenfalls kann man sich noch auf etwas
in dieser Zeit verlassen: neben Weihnachten
ist dieses Datum, Amor sei Dank,
auf jeden Fall fix ☺!

Wie jedes Jahr tauchen
wir unser Restaurant
in ein Kerzenmeer, spielen
romantische Musik und
verwöhnen Sie und
Ihre(n) Liebste(n) mit
einem wunderbaren 4-Gänge-Überraschungs-
menü mit genügend Alternativen zum wählen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Und nicht vergessen: Nur die Liebe zählt!



Wenn wir das vorher gewusst hätten, wären wir Kassenverkäufer geworden und nicht Gastronomen.

Unsere „Volksvertreter“ in Berlin haben
beschlossen, dass ab dem 1. Januar 2017 alle
gastronomischen Betriebe ein Kassensystem
einführen müssen mit dem das Finanzamt
auf „Knopfdruck“ sofort Zugriff hat.
Das ist auch völlig in Ordnung und legitim
und bereitet uns auch kein Kopfzerbrechen,
aber wenn man sich überlegt, dass man
eine total intakte Kasse entsorgen muss,
um eine neue zu kaufen (und wir reden hier
nicht von „nur“ € 1000,-) damit der Fiskus
zufrieden gestellt ist, kommt man schon
ein bisschen ins Grübeln.

Aber da müssen wir halt durch ...
vielen Dank Herr Schäuble ...

In Zusammenarbeit mit der Firma Zollner-Hotelwäsche haben wir zwischen den Jahren in allen Zimmern die Kopfkissen und die Decken erneuert.

Wir finden, dass man sich jetzt so richtig
„doll einmummeln“ und vom Nichtabstieg
unserer Lilien träumen kann! ☺

Wir wünschen nicht nur allen unseren
Gästen eine angenehme Nachtruhe, sondern
auch den Hunden und Katzen vom Darmstädter
Tierheim, die die alten Kissen und Decken
von uns übernehmen.