

Kein Ton, kein Bild ich werde wild ☺

Seitdem bekannt wurde, dass deutschlandweit ab April über eine normale Antenne kein Programm mehr geschaut werden kann, hatten wir riesen Probleme mit den TV-Geräten in den Hotelzimmern. Hier brachen die Bilder zusammen, dort konnte man nur noch RTL und SAT 1 empfangen, im nächsten Augenblick waren alle Sender verstellt, aber nur im ersten Stock und so weiter und so fort. Unser Hausmeister kam verständlicherweise überhaupt nicht mehr nach mit dem Einstellen der Programme. Jetzt haben wir eine finanzierbare Lösung gefunden. Immerhin handelt es sich um 38 Fernseher, die auf Satellit umgestellt werden müssen und wir wollten vermeiden, hässliche Schüsseln an den Hotelaußenwänden zu installieren. Ab sofort haben unsere Gäste nicht nur gestochen scharfe Bilder, sondern auch die Möglichkeit Radio über die Fernseher zu empfangen.



Warum man nicht einfach alles beim Alten lässt, sondern es anscheinend wichtig ist, Anne Will in HD zu sehen, bleibt eine offene Frage ...

Vormerken

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

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

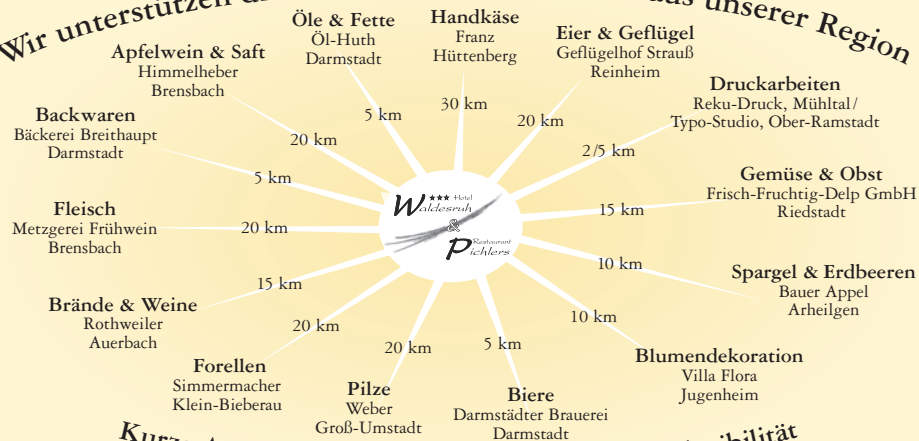
21. & 22. April
Wein-Menü – 6 feine Gänge
mit den korrespondierenden Weinen.
Leider bereits ausgebucht!

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

1. Mai – 15. Juni
Spargelzeit
Genießen Sie stechfrischen Spargel
in den verschiedensten Variationen

14. Mai
Muttertag
Bitte reservieren Sie rechtzeitig

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

Waldesruh Echo

März/
April 2017

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

Kost' nix

17. Jahrgang
Nummer 97

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Wir schreiben den 15. Februar 2017. Draußen scheint die Sonne vom klaren blauen Himmel, die Vögel zwitschern ihr Lied vom bevorstehenden Frühling und wir von der Waldesruh bereiten uns auf die warmen Tage des Jahres vor.

Unsere Terrasse wird etwas neu gestaltet werden: acht weitere Gäste werden auf ihr Platz finden und in Zusammenarbeit mit der Gärtnerei Loos aus Darmstadt wird diese neu begrünt.

Ferner haben wir neue schöne Tischdecken geordert und passende Sitzkissen gekauft (wir dürfen alle sehr gespannt sein, wie es zum Schluss aussehen wird...).

Auch die Apfelweingarten-Saison steht bevor und auch da wird es die eine oder andere Neuerung geben. Lassen Sie sich überraschen.

Natürlich darf unser tagtägliches Geschäft darunter nicht leiden und so geben wir und unsere tollen Mitarbeiter wirklich jeden Tag ALLES um Ihnen, liebe Gäste, Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie nur irgend möglich zu gestalten.

Gerade aufgrund der vielen Ausfälle wegen Krankheit, Operationen und Urlaub, wollen wir es nicht versäumen an dieser Stelle unserem gesamten Team mal ein fettes DANKESCHÖN zu sagen.

Wir sind stolz auf Euch!!!

So und nun heißt es für Sie wieder:

zurücklehnen und ein bisschen in unserer neuen Hotelpostille schmökern.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler, Frank Jebautzke

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 feines Cremesüppchen von der Rosa Linse
getoppt mit Minzpolenta € 5,00

Pichlers handgefertigter Hackbraten
an einer Calvadosrahmsoße veredelt mit frischen Äpfelchen.
Dazu gibt's bei uns hausgemachten Kartoffel-Sellerieschnee
und einen frischen Salat vom Markt € 13,50

Allerbester Hasenrücken auf Tequila-Brombeeren
suuuper lecker mit hausgemachtem Walnussrösti und
gratiniertem Blumenkohl kleine Portion € 21,50
€ 19,50

Original Königsberger Klopse ganz klassisch mit Kapernsoße
und buntem Butterreis – dazu reichen wir einen frischen Endiviensalat € 14,50
kleine Portion € 12,50

Hähnchenbrustfilet in feuriger Nacho-Panade ausgebacken
gereicht mit einer delikatsten Käse-Chilisoße und mexikanischem Salsa-Reis
– Mexico First - ☺ € 16,50

Fangfrisches Skreifilet unter der Frischkäse-Kräuterkruste
an einem köstlichen Limetten-Joghurt-Espuma, € 21,00
super leckerem Mandelbroccoli und schwarzen Nudeln kleine Portion € 19,00



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Ein irisches T-Bone-Steak (ca. 500g)

auf Peters hausgemachter und überragender BBQ-Soße,
dazu passen Süßkartoffel-Wedges, Sourcream und Speckböhnchen
€ 26,98



– dieses Gericht ist was für „richtige“ Männer, auch wenn Sie nicht unser Vereinstrikot tragen –
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

Wildschweinerücken mit Orangen-Mojo bestrichen
servieren wir auf einer Essenz von chilenischem Merlot.
Freuen Sie sich dazu auf Wirsing-Birnengemüse und Rosmarinpolenta € 18,50

Unser veganes Gericht

Hausgemachte Frikadelle

aus Hirse, Ingwer, Blumenkohl und vielen frischen Kräutern
auf einer raffiniert gewürzten Currycreme
dazu gibt's Rote-Beete-Kartoffeln
€ 14,00

Selbstgemachtes Grand Marnier-Walnusseis super lecker
getoppt mit Maiks feinen Chili-Schokoladenchips – im Miniglas serviert – € 2,90

Wein-Menü am 21. & 22. April 2017

Vielen Dank an unsere treuen Gäste!
Das Wein-Menü ist an beiden Tagen ausgebucht.

Wein-Menü am 20. & 21. Oktober 2017

Für dieses Wein-Menü beginnt der Vorverkauf
ab dem 15. Mai 2017.

Wir freuen uns wieder darauf mit
tollen Gästen zwei phantastische
Abende zu verbringen.
Herzlich Willkommen!



Pichlers Matjestage vom 1. – 11. März 2017

Wie jedes Jahr geht es bei uns
ab Aschermittwoch wieder mit
unserer legendären Matjeszeit los.
Nur top Matjesqualität kommt
bei uns auf den Teller.



Freuen Sie sich auf leckere Zubereitungsarten von
unseren Jungs und Mädels aus der Küche. Mit einem
kühlen „Blonden“ aus der Göbelstraße wird's
zum richtigen Genuss!

**Am Aschermittwoch ist vieles,
aber nicht alles vorbei ...!**



Denken Sie bitte schon heute daran recht-
zeitig Ihren Tisch in unserem Restaurant
Pichlers für die Osterfeiertage zu reservieren.

Ostersonntag und **Ostermontag** servieren
wir Ihnen zwischen 12.00 und 14.00 Uhr
wieder allerhand Leckereien
rund um's Fest.

Mit Sicherheit hat der
Osterhase für unsere
kleinen Gäste wieder
etwas versteckt ☺



Karfreitag- und Samstag bleibt
unser Restaurant Pichlers geschlossen.

Wenn die neuen Jahrgänge Ende März abgefüllt sind,
werden wir im **Weinhaus Hamm in Weiterstadt**
unsere neue Weinkarte zusammenstellen.

Mit Olli & Maïke, den beiden Chefs
des Weinhauses, macht es besonders
Spaß den einen oder anderen
leckeren Tropfen neu zu entdecken.
Weiterhin werden wir unsere Weinkarte bewusst
klein halten, um Ihnen alle Flaschenweine auch glas-
weise anbieten zu können.



Unser Aperitif für die Monate März & April



Unsere „Barcracks“

Laura & Sonja

haben wieder was ganz besonders
leckeres kreiert:

„Die Frühlingsgranate“

Ein herrlich
erfrischender Aperitif
aus Gin, Soda,
Limettensaft,
Granatapfelsirup,
Minze und Gurke



0,15 l € 5,00

Drei neugestaltete Zimmer in der Waldesruh

Mitte März werden wir drei Zimmer
komplett mit neuen Möbeln und
frischen Farben versehen.

Mit Fachleuten der Hotelausstattungsfirma
Ziefle aus dem Schwarzwald haben
wir lange zusammen gegessen und
uns dazu entschieden, erneut in unsere
Hotelzimmer zu investieren.

Nachdem wir ja schon im Januar im
ganzen Haus die Deckenbeleuchtungen
geändert haben, kommen jetzt
nach und nach auch die Möbel dran.

Viel Arbeit, viel Geld aber verdammt
wichtig für unsere Weiterentwicklung.
Deswegen freuen wir uns darauf.

„Gärtner“ gesucht

Wir suchen
noch zuverlässige
Mitarbeiter für
unseren Apfelwein-
garten.

Ab dem 30. April
geht's wieder los und
wir freuen uns über
jede Bewerbung.

