


Wie jedes Jahr öffnen wir auch diesmal wieder jeden Donnerstag Abend im Dezember unser Restaurant Pichlers.

Dass es diesmal allerdings nur zwei Donnerstage werden, bis wir in die Winterpause gehen, liegt am Kalender und nicht an uns ... also am 7. & 14. Dezember 2017 stehen wir für Sie ab 18.00 Uhr bereit, um Sie zu verwöhnen.

In der großen Feinschmecker Zeitschrift „Rhein Main geht aus“ ist unsere Terrasse zu der dritt schönsten in Darmstadt und Umgebung gekürt worden. Darüber freuen wir uns natürlich sehr, weil uns diese Ehre zu Teil wurde, ohne jemals eine Werbung in der oben genannten Zeitung geschaltet zu haben. Man sieht natürlich auch hier mal wieder, wie subjektiv so eine Beurteilung ist, denn eigentlich ist unsere Terrasse ja die schönste westlich des Mississippis ☺

Weihnachten kommt schneller als man denkt! Wer keine Krawatten, Socken oder sonstigen Quatsch verschenken will, kann bei uns schon heute einen oder mehrere ☺ **Gutscheine** für seine Lieben zu Hause kaufen und damit kulinarische Momente verschenken.



Vormerken: 

Ab 1. November 2017
Martinsgansessen
im Pichlers

3. & 10. & 17. Dezember 2017
Advents-Sonntag
mit weihnachtlichen
Zusatzgerichten

7. & 14. Dezember 2017
Donnerstag haben wir das
Restaurant Pichlers geöffnet

5. Januar 2018
Ab 18.00 Uhr geht's nach einer
kurzen „Verschnaufpause“
wieder los
- Herzlich willkommen -

Waldesruh Echo

November/ Dezember 2017 D1898 DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE MONATSZEITUNG MÜHLTALS 17. Jahrgang Kost' nix Nummer 101

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Mensch Petrus, das waren noch mal tolle Tage im Oktober, die du uns da beschert hast. Vielen DANK dafür!

Fast eine Woche lang konnten wir die sonnenhungrigen Gäste auf unserer Terrasse verwöhnen, aber jetzt hat der Herbst Einzug gehalten.

Die gesamte Terrasse wird zweimal täglich von Blättern und Kastanien befreit und abends ab 18.00 Uhr funkeln die Kerzen in unserem Restaurant.

Die Gänse- und Vorweihnachtszeit hat begonnen und unser „Eigener Roter“ rinnt schon seit geraumer Zeit den Weinkennern die trockene Kehle runter. DANKE an unseren Hauswinzer – Hanno Rothweiler – da hat er mal wieder ein tolles „Stöffsche“ kreierte – wow!!!

So, nachdem jetzt Petrus und Hanno gedankt wurde, liegt es natürlich sehr nah auch all unseren lieben Gäste zu danken, die uns schon seit Jahren die Treue halten und immer wieder für ein gut ausgebuchtes „Pichlers“ sorgen: vielen lieben DANK!

Unser Tipp: Bitte reservieren Sie für die letzten beiden Monate unbedingt rechtzeitig Ihren Tisch. Wir sind bis einschließlich 20. Dezember 2017 für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit 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?

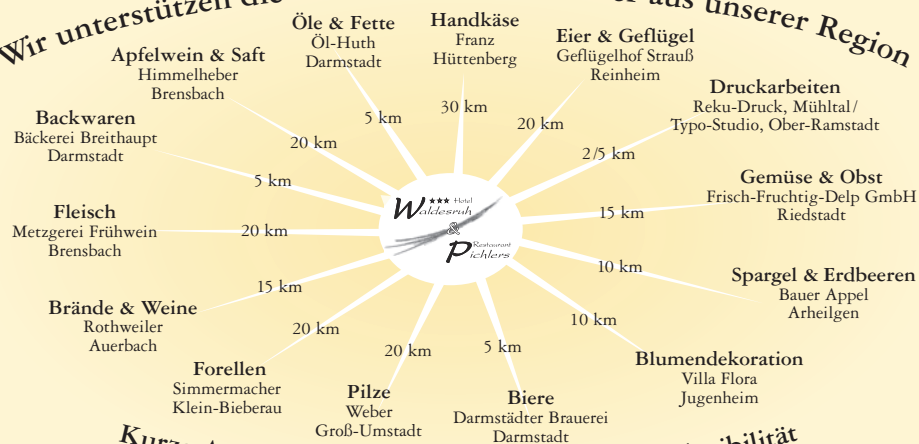
- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit separaten Nebenräumen
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- einem einzigartigen Äpfelwoigadde
- mit Parkplätzen
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3*, „Superior“ Hotel haben muss!
- mit 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 –

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

HOTEL WALDESRUH & RESTAURANT PICHLERS IM NETZ:

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

Unsere besonderen Empfehlungen

- Rosenkohl-Dattelsuppe
mit geraspelter Roter-Beete und Mandelsplittern € 5,00
- Bestes Rehgulasch verfeinert mit vielen Kräutern, kräftigem Rotwein und frischen Zwergorangen. Wir reichen Ihnen dazu handgeschabte Lebkuchenspätzle und einen frischen Feldsalat mit Blutorangendressing € 21,00
kleine Portion € 19,00
- Odenwälder Gänsebrust oder -Keule von der Geflügelfarm Strauß aus Georgenhausen. Wie jedes Jahr, reichen wir Ihnen hierzu hausgemachtes Apfelrotkraut, Maronen und beste Kartoffelklöße € 19,50
- Fangfrisches Wolfsbarschfilet umhüllt mit Seranoschinken dazu passt ein raffiniert gewürztes Erbsenpüree, leichter Safranschaum und leckeres Graupenrisotto € 18,50
- Brensbacher Schweinelendenmedaillons auf Bratapfelsößchen flambiert mit Calvados. Super lecker dazu: frisches Wirsinggemüse und hausgemachte Mandelkroketten € 18,50
kleine Portion € 16,50
- Weißer Sauerbraten „Santa Claus“ perfekt abgeschmeckt mit vielen weihnachtlichen Gewürzen – dazu passt ein Kartoffelstampf mit Spekulatius-Crunch und frischer Speckrosenkohl € 17,50
kleine Portion € 15,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht Kalbsrückensteak

auf einer Blutorangen-Haselnusssoße
freuen Sie sich auf hausgemachte Thymian-Cnocchi und einen frischen Salat vom Markt

€ 18,98

Dieses Gericht ist wie unser Herzensverein: Bodenständig und doch aus Tradition anders!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Krebsstiftung von Johnny Heimes 98 Cent.

- Pichlers winterliche Rinderroulade gefüllt nach Peters Geheimrezept dazu gibt's hausgemachtes Apfelrotkraut und Serviettenknödel € 16,50

Unser veganes Gericht

Einen marktfrischen Kohlrabi

füllen wir mit getrockneten Aprikosen, Cashewkernen und asiatisch angehauchtem Bulgur und setzen diese Leckerei auf ein Ragoût aus Paprika und Tomaten

€ 13,00

- Christstollen-Parfait mit Rotweibirne
– im Miniglas serviert – € 2,90



Unser **Herbstliches Wein-Menü** liegt hinter uns und wir möchten es nicht versäumen, unserer Küchen- & Servicemannschaft den höchsten Respekt zu zollen – sie haben an beiden Tagen wirklich einen super tollen Job gemacht. Alle Gäste waren voll des Lobes über diesen wundervollen Abend. Das nächste Wein-Menü findet am 20. & 21. April 2018 statt. Reservierungen nehmen wir ab sofort sehr gerne entgegen.
Die bestellten Tickets für das Menü müssen zwischen dem 15. Januar und dem 15. Februar 2018 abgeholt und bezahlt werden. Danach gehen sie wieder in den freien Verkauf. Der Preis für das 6-gängige Menü mit den korrespondierenden Weinen, Tischwasser und Aperitif beträgt € 74,00 und wir versprechen Ihnen schon heute ein unvergessliches Event.



Unser Winterwein

Zeit ist's, liebe Waldesrub-Gäste!

Der feinfruchtige „BLANC“ vom Hanno gibt, der wuchtfruchtige „NOIR“ vom Rothweiler kommt.

Hat der Meisterschmeckerkoch Peter mit seiner Mannschaft bis grad eben noch Freilaufhühnchen und Bachforellen zartsalatig auf Euch losgelassen, so kommt er jetzt zum kraftvoll-wichtig ROTEM mit gar handfestkeuligem vom wilden Brett, mit herzhaft gänsebrüstigem, feinstgrünkohligen, fleischgewurzeltem und allerlei anderen Herbst-Winter-Knödel-Köstlichkeiten daher.

Das teuflisch gute Sößchen rührt er an mit – na was wohl !?! Mit dem würzig-kraftigen Pichlers-Power-Rouge! Ausgeruht im kanadischen Holzeichenfäbchen, gelagert im ROTEN TURM zu Auerbach wird Euch dieses SHIRAZ-St. LAURENT-CUVÉE 2015 die lüsterne Zunge dahinschmelzen lassen @

Möge wärmende Wohligeit Euch
in die geprieselte Trüffel-Maronen-Zeit begleiten.
Zum Wohl – die Waldesrub-Crew

Ab dem 1.11.2017

Odenwälder-Gänseessen

im Restaurant Pichlers

Wir servieren Ihnen eine **ganze Gans** von der **Geflügelfarm Strauß in Georgenhausen**. Diese wird frisch für Sie zubereitet und nach Ihren Wünschen gefüllt:

- Apfel & Hackfleisch
- Brotfüllung mit Trockenobst & gerösteten Nüssen
- Pichlers „Spezial“ – mit Hackfleisch dazu reichen wir hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Maronen.

Abgerundet wird das „Ganse“ © mit einer Flasche „Pichlers Eigener“ zum Preis von € 140,00 pro Gans, inklusive der Flasche Wein.

Von der Gans werden sicher
4-6 Personen satt!

Für jede weitere Person berechnen wir zusätzlich € 5,00 für die genannten Beilagen.



Im Augenblick sind wir dabei, wieder **viel Geld und Zeit in unsere Hotelzimmer zu investieren**. Stück für Stück werden die Wände gestrichen, große Flat-screens kommen an die Wände, zumindest an die, die noch keinen hatten, neue verdunkelbare Vorhänge verschönern die Zimmer und die Bäder bekommen teilweise noch größere Spiegel und neue Lampen. Nachdem wir vor 3 Monaten komplett neue Bettwäsche und qualitativ höhere Handtücher eingekauft und alle Matratzen neue Schoner bekommen haben, ist wieder alles auf „Vordermann“ gebracht worden. Aus diesem Grund werden wir im nächsten Jahr auch unsere Preise im Einzelzimmer um € 2,00 erhöhen. Somit kostet dann das Einzelzimmer € 70,00, der Doppelzimmerpreis bleibt stabil bei € 100,00. Beide Preise verstehen sich inklusive unserem reichhaltigen „Guten Morgen“ Frühstücksbüffet.

Wir danken unseren Gästen für ihr Verständnis und freuen uns sehr, wenn sie trotzdem treu bleiben und weiterhin so eifrig buchen.



Unser Aperitif für die Monate November & Dezember

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

„Pi(s)cobello“

Die Pichlers Version des Pisco Sour Klassikers. Für unseren vorweihnachtlichen Aperitif mixen wir den südamerikanischen Traubenmostbrand mit kandierten Zitrusfrüchten – süffig und erfrischend –

0,15 l € 5,00



Vom 21. Dezember 2017 bis
einschließlich 4. Januar 2018 ist unser
Restaurant Pichlers geschlossen.

Am 5. Januar 2017 ab 18.00 Uhr geht's wieder mit dem „ganz normalen Wahnsinn“ wie gewohnt weiter – wir freuen uns auf Sie! Zwischen den Jahren vermieten wir aber trotzdem Hotelzimmer, jedoch ohne jeglichen Zimmerservice und Frühstück. Die Schlüssel müssen bis zum 21. Dezember 2017 – 12.00 Uhr abgeholt und die Zimmer bezahlt werden. Das Einzelzimmer kostet nur € 40,00 und das Doppelzimmer € 60,00 pro Zimmer/Nacht.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie Ihren Weihnachtsbesuch über diese Zeit bei uns beherbergen würden. Denn wie Sie ja wissen, geht einem der Besuch zu Hause spätestens nach dem zweiten Tag auf die Nerven ... ©

