

Wir haben unser Küchenteam
nochmal verstärkt und begrüßen ab sofort
Claudia Gillich
in unserer Mannschaft.

Wir sind uns sicher, durch sie unsere
Qualität noch ein Stück anheben zu können.

Auf alle Fälle freut sich Claudia
mit ihren neuen Kollegen und uns
auf ein neues Jahr mit Ihnen,
unseren hochgeschätzten Gästen.

Wer hat Lust, ab sofort unser Team
auf € 450,00 Basis zu verstärken?

Wir suchen noch aufgeschlossene,
nette Leute im Service und fleißige
Hände in unserer Spülküche.

(Die Hände im Service sollten
natürlich auch fleißig sein und Spüler nett
und aufgeschlossen ☺)

Einfach anrufen unter Telefon:
06151-91150

und einen Termin vereinbaren.

Wir freuen uns!

Vormerken 
5. Januar 2018
Ab 18.00 Uhr
sind wir wieder Ihre Gastgeber

14. Februar
Valentinstag

14. – 21. Februar
Matjes-Tage

29. – 31. März
**Restaurant Pichlers
geschlossen**

1. & 2. April

Ostern

20. & 21. April

Wein-Menü

30. April

Äppelwoigadde-Eröffnung

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2018

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

18. Jahrgang
Kost' nix Nummer 102

Liebe Freunde, liebe Gäste!

Zu allererst wünschen wir Ihnen ein tolles und vor allen Dingen ein gesundes neues Jahr 2018. Hoffentlich wird es friedvoll und so, dass alle Leute glücklich und zufrieden sind. Man sollte sich immer vor Augen halten, dass es nicht selbstverständlich ist ohne Hunger einzuschlafen und ein unverbombtes Dach über dem Kopf zu haben.

Ein bisschen Demut würde uns allen bestimmt ganz gut tun – und trotzdem sollten wir das Leben, das uns in diesen Breitengraden geschenkt wurde, genießen! Ab und zu sollte man sich aber auch selber feiern (z.B. im Pichlers ☺) – Gelegenheiten gibt es genug.

Wir steuern kulinarisch dem Valentinstag, unserer Matjeswoche und unserem Wein-Menü in den ersten Monaten entgegen und freuen uns, Sie als Gäste willkommen zu heißen.

Näheres dazu im Innenteil unserer kleinen Hotelzeitschrift.

Und nun heißt es wieder viel Spaß beim Lesen und hoffentlich auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel Waldesruh und/oder in unserem Restaurant Pichlers.

Herzlichst

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit Team

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

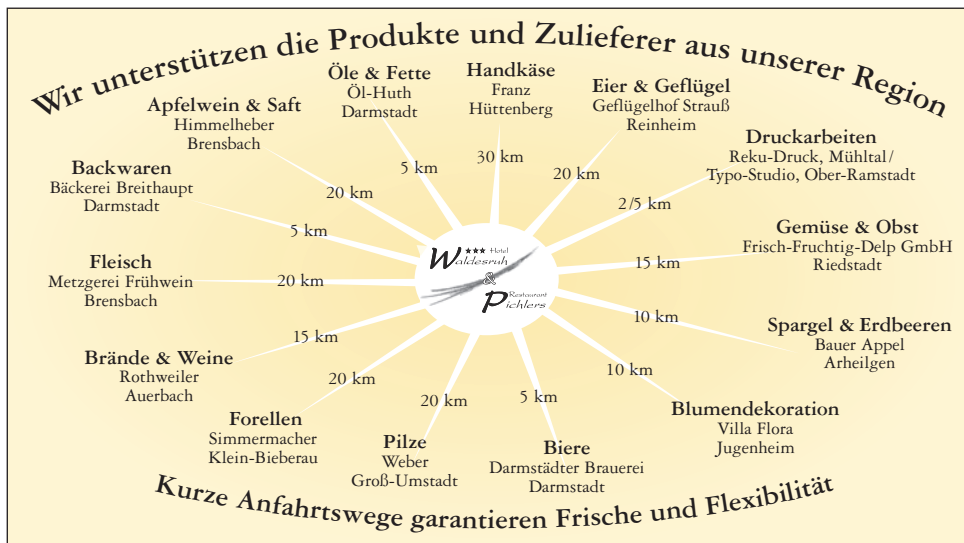
Montag bis Samstag von 6.30 – 23.00 Uhr – an Sonn- und Feiertagen von 7.30 – 17.00 Uhr

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 2018?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit separaten Nebenräumen
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- einem einzigartigen Äppelwoigadde
- 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 € 65,- 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. 06151/91150 · Fax 06151/9115-63
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

- Wunderbar exotische **Yamswurzel-Wirsingcremesuppe** mit hausgemachten Curcumagrissini € 5,50
- Original **Wiener Zwiebel-Rostbraten** – so wie er sein sollte – nämlich aus bestem Roastbeef, mit hausgemachten Butterspätzle und einem bunten Salat € 17,50
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** servieren wir auf Grand-Marnierreduktion. Bei uns gibt's dazu frisches Rotkraut mit Pistazien und Pumpernickelknödel € 21,50
- Fangfrisches Skreifilet** – der Winterkabeljau – auf Rote Beete-Mousse, super lecker mit einem Kartoffel-Birne-Fenchelgratin und einem Klecks Martini-Safranschaum € 19,50
- Lammschnitzelchen** in der Knusperpanade ausgebacken servieren wir auf kräftiger Chiantijus – Speckrosenkohl und Parmesan-Bratkartoffeln runden dieses Gericht perfekt ab € 21,00
- kleine Portion € 19,00

Unser veganes Gericht

Beste veganer Kräuterpfannkuchen
gefüllt mit Hirse, Birnen, Walnüssen, herrlich winterlich abgeschmeckt,
nappiert mit einer exzellenten Vermouthreduktion
€ 12,50

- In Bockbier geschmorte **Brensbacher Schweinebäckchen** auf Rahmspitzkohl, serviert mit unseren handgefertigten Serviettenknödeln € 17,00
kleine Portion € 15,00

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Fein geräuchertes **Kassler**, von unserem Metzger Knapp aus Nieder-Ramstadt.

Passt zu: Kartoffeln, Grünkohl, Erdnüssen, roter Peperoni und einem „Dash“ Limetten-Espuma

€ 16,98

kleine Portion € 14,98



Wir haben beschlossen nicht mehr nach Kassel zu fahren ☹

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

- Hähnchenbrust** gefüllt mit Obst, Brezel und frischer Petersilie gereicht auf raffinierter Orangen-Brandyreduktion – dazu passen Sesam-Chilindeln und ein frischer Feldsalat € 17,00

- Hausgemachtes **weißes Schokoladen-Jngwer-Mousse** getoppt mit Blaubeerkompott dazu gibt's unsere leckeren Chili-Schoko-Chips – im Miniglas serviert – € 2,90

Wir sind mächtig stolz darauf, unsere Mitarbeiter schon so lange an unser Haus gebunden zu haben und dürfen Ihnen heute mal kurz mitteilen wer wie lange schon mit uns arbeitet:

Peter (Küchenchef)	10 Jahre
Mike (Souschef)	3 Jahre
Kim (Koch)	5 Jahre
Ivan (Koch)	4 Jahre
Dorle (Aushilfe Küche)	3 Jahre
Sonja (Restaurantleitung)	7 Jahre
Laura (Service)	8 Jahre
Kathleen (Service)	1,5 Jahre
Tobias (Aushilfe im Service)	2 Jahre
Bianka (Aushilfe im Service)	3 Jahre
Claudia Pfeiffer (Hausdame)	11 Jahre
Claudia Rose (Zimmermädchen)	21 Jahre
Petra (Service & Rezeption)	18 Jahre

Wir danken Euch recht, recht herzlich für Eure Loyalität, Euren Einsatz und Eure Leidenschaft – Toll dass es Euch gibt!

Danke Frank & Steffi

Am 14. Februar 2017 ist Valentinstag

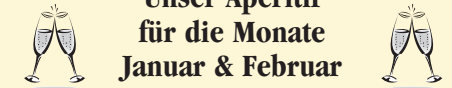
... das Fest der Liebe und der Abend, an dem man seine Liebste oder seinen Liebsten gerne bei Kerzenschein vertraut in die Augen schaut und sich am besten vom Team des Restaurant Pichlers verwöhnen lässt.

Ab 18.00 Uhr haben wir für Sie ein **aphrodisierendes 4-Gang-Menü** (natürlich immer mit der Möglichkeit der Wahl) mit den korrespondierenden Weinen vorbereitet.



Das Restaurant ist in Kerzenlicht getaucht, es läuft romantische Musik und Sie müssen nichts weiter tun, als den Abend zu genießen. Unsere Restaurantleiterin Sonja wird sich, mit ihrer Mannschaft, 100% wieder das eine oder andere „Guddi“ einfallen lassen und Sie müssen nur noch die Seele baumeln lassen.

Reservierungen sind ab sofort möglich!



Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar

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

„Pample Spritz“

Prosecco trifft auf Pampelmousse

Ein herrlich erfrischender Geschmack mit blumiger Note servieren wir mit Eis und Minze.

Ein spritziger Jahresanfang!

0,15 l € 5,00



Pichlers legendäre Matjes-Woche

Am Aschermittwoch ist (angeblich) alles vorbei ...



Nicht so bei uns.

Wir starten an diesem Tag unsere **Matjeswoche** bis einschließlich 21. Februar 2018. Ganz frische Matjes in höchster Qualität zaubern wir Ihnen in verschiedenen Variationen auf den Teller.

Peter, unser Küchenchef, hat sich da mal wieder richtig ins Zeug gelegt, und sich so einiges einfallen lassen.



Herzlich Willkommen!

Wein-Menü am 20. & 21. April

Unser diesjähriges **Frühlingsweinenmenü** findet am 20. & 21. April 2018 statt. Und man soll es nicht glauben: Es gibt noch freie Plätze!! Ok, nicht ganz so viele, aber man kann auf jeden Fall noch reservieren. Die Tickets für das 6-Gänge-Menü inklusive Aperitif, 6 korrespondierenden Weinen und Tischwasser zu € 74,00 können ab dem 15. Januar 2018 im Hotel erworben werden.



Glauben Sie uns, es lohnt sich!