

Wie jedes Jahr schließen wir zwischen den Jahren wieder unser Restaurant Pichlers.

Diesmal vom 20. Dezember 2018 bis 3. Januar 2019.

Am 4. Januar 2019 sind wir wieder ab 18.00 Uhr für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch.

Dennoch haben Sie selbstverständlich wieder die Möglichkeit in dieser Zeit bei uns zu wohnen bzw. Ihre Gäste unterzubringen. Die Preise sind stabil, so wie im letzten Jahr:

Einzelzimmer € 40,00 und Doppelzimmer € 60,00 pro Nacht ohne Frühstück und Zimmerreinigung.

Die Schlüssel müssen bitte bis 20. Dezember 2018, 12.00 Uhr, abgeholt und die Rechnung beglichen sein.

Wir freuen uns wieder auf viele nette Stammgäste und welche die es werden wollen.

Vormerken: 

ab 1. November

Martinsgansessen

2. & 9. & 16. Dezember

Adventssonntage

20. Dezember bis 3. Januar

Restaurant Pichlers geschlossen

4. Januar

**Ab 18.00 Uhr
Restaurant Pichlers
wieder geöffnet**

Waldesruh Echo

November/
Dezember 2018

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

18. Jahrgang
Kost' nix Nummer 107

Liebe Gäste, liebe Freunde,

während diese Zeilen geschrieben werden, zeigt das Thermometer 24 Grad Celsius an und unsere Terrasse ist komplett eingedeckt und wartet auf sonnenhungrige Gäste – eine echt verrückte Zeit (von den Temperaturen her) liegt hinter uns und es fällt nicht leicht eine winterliche Karte zu schreiben, da man sich nur schwer mit Rosenkohl, Gänsebraten mit Knödeln geschweige denn Stollen anfreunden kann.

Aber: „The show must go on“ und aus diesem Grund finden Sie im Innenteil unserer kleinen Hauszeitschrift unsere kulinarischen Ideen für die Monate November & Dezember.

Nachdem uns liebe Stammgäste darauf aufmerksam gemacht haben, dass die letzten Niederlagen unseres Herzensvereins eventuell damit zusammen hängen könnten, dass die Fahne auf dem Kinderspielplatz zu alt und verschlissen wäre, haben wir keine Kosten & Mühen gescheut sofort eine neue strahlend blaue und weiße Fahne zu hissen und hoffen, jetzt auf Besserung und ruhiges Fahrwasser am Böllenfaktor – you'll never walk alone!!!

So, und jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen des letzten Waldesruh Echos im Jahr 2018!

Bis dahin alles Liebe

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit der gesamten „Mannschaft“

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

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

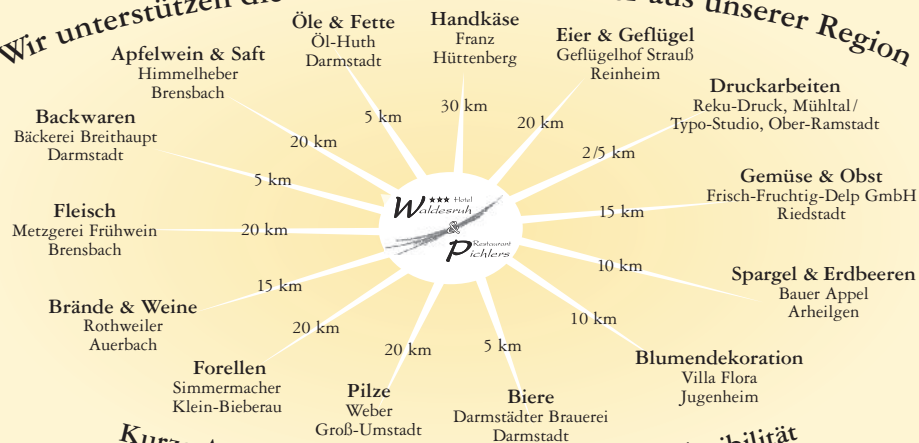
Donnerstag ist unser Ruhetag!

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.

Wir unterstützen die Produkte und Zulieferer aus unserer Region



Kurze Anfahrtswege garantieren Frische und Flexibilität

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 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 € 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. 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 Empfehlungen für November & Dezember

- Leckeres Maronensüppchen**
mit frischen Orangenstücken und Grand-Marnier-Espuma verfeinert € 5,50
- Gänsebrust oder Keule** vom Geflügelhof Strauß aus Georgenhausen.
Ganz klassisch passt dazu frisches Apfelrotkraut, Maronen
und hausgemachte Kartoffelknödel € 21,00
- Odenwälder Schweinelendenmedaillons**
mit marinierten Backpflaumen gefüllt, dazu gibt's eine leckere Glühweinessenz,
handgeschabte Haselnuss-Spätzle und einen tollen Salat vom Markt € 19,50
kleine Portion € 17,50
- Feine Streifen vom Rinderfilet** setzen wir auf eine kräftige
Rotwein-Pfeffersosße, Steinpilzchampignons, Walnussnudeln und ein frischer
Feldsalat in Grapefruitdressing runden dieses Gericht perfekt ab € 23,50
- Eine frische Hähnchenbrust** servieren wir Ihnen weihnachtlich
im Orangen-Spekulatiusmantel. Freuen Sie sich dazu auf ein Dattelisotto
und kurz angeschwitzte Lauchjulien € 16,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht
Pichlers sanft geschmorter Hirschbraten
auf Preiselbeer-Ginreduktion
wir reichen Ihnen dazu Speckrosenkohl
und unsere leckeren hausgemachten Semmelknödel



€ 20,98
kleine Portion € 18,98

Der Hirsch ist der uneingeschränkte König im Wald – wir der, der 2. Liga ©
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unsres Herzensvereins 98 Cent.

Unser veganes Gericht
Gebratene Pattison Kürbisse

setzen wir auf ein hausgemachtes Kichererbsen-Linsencurry
und verfeinern das Ganze mit einer raffinierten Kokos-Blutorangensosse
€ 14,50

Peters suuuper lang geköchelter Wildgulasch
– einfach genial lecker – gereicht mit frischen Fusilloni
und einem Salat vom Markt € 18,50
kleine Portion € 16,50

Kutterfrische Filets von der Rotbarbe
in feiner Zitronen-Thymianbutter gebacken – wir servieren dazu
mit Steinpilzen gefüllte Ravioli, Parmesan und frisches Lauch-Karottengemüse € 18,50

Mikes hausgemachtes Stollenparfait
mit Zwetschgen-Jngwerkompott und weissem-Schokoladenchip
– im Miniglas serviert – € 2,90

**Unser Eigener Rote ist da –
Hanno unser Hauswünzer – hat sich
dazu folgendes einfallen lassen:**

Der Sommer geht – unser ROTER kommt!
Schluss jetzt mit dem Rumliegen und der Feinreiferei!
Steffi, Frank und Peter – das pichler'sche Dreigestirn
der kulinarischen Feingentisse – haben mir den vinologischen
Marschbefehl erteilt! Auf geht's: Nix mehr rumlummeln in vor-
nehmen Weißsechsfässchen; keine Ruhe mehr in der kuschligen
Bordeaux-Flasche genießen. Dekantiert und losgelassen betöre
ich Euch mit meiner herrlich **stofflig-volumigen**, aber auch
fruchtig-feinen Rouge-Aromatik. Ihr werdet sagen:
Ein schöner ROTER muss richtig „dröhnen“ – ich sage
Euch: „Er muss auch tiefrotfruchtig verwöhnen!“
Beide Künste haben das Waldesruh-Trio und der HANNO
vom ROTHWEILERSCHEN ROTEN TURM ZU AUERBACH
auf's rotstofflichste vereint. Ihr werdet staunen und mit
mir freudig all die herbstlich-winterlichen „Pilzmaronen-
hirschpiffertüffelrotgänse-krautknödelspezereien“ aus
Peter's Zauberküche genießen!



**Eine gar wohlfühlige Herbst- und Winterzeit
mit einer Cuvée aus St. Laurent, Syrah und Regent
wünscht unseren Gästen das Waldesruh Team**

Aus Tradition, der Tradition treu!
Seitdem wir dieses Haus führen, liefert uns jeden Morgen eine Bäckerei
frische Brötchen, nun schon seit vielen Jahren die Bäckerei Breithaupt aus Darmstadt.
Ein Familienunternehmen so wie unser Haus,
mit gelernten Kräften, die ihr Handwerk verstehen. Uns ist es wichtig solche Betriebe zu
unterstützen und unsere Waren von ihnen weiterhin zu beziehen.



By the way: die Bäckerei Breithaupt ist übrigens die älteste Bäckerei Deutschlands –
herzlichen Glückwunsch!

Nach dem Wein-Menü ist vor dem Wein-Menü:
Nach unserem durchaus gelungenen Wein-Menü im
Oktober – die Gäste waren wirklich begeistert – wollen
wir es nicht versäumen Ihnen schon heute die Daten
für die beiden Wein-Menüs im neuen Jahr zu verraten.
12. & 13. April 2019
und 19. & 20. Oktober 2019

werden wir Sie wieder mit einem 6-gängigen Menü
mit den dazu korrespondierenden Weinen verwöhnen.
Ab sofort nehmen wir gerne
Ihre Vorreservierung entgegen und freuen uns
einen tollen Abend mit Ihnen zu verbringen.

**Ab dem 1.11. geht
das Gänseessen wieder los.**

Ob Brust, Keule oder ganze Gänse
mit verschiedenen Füllungen
werden uns immer frisch
von der Geflügelfarm Strauß
in Georgenhausen geliefert.
(Ok, die Füllungen kommen von uns ☺)
Auch da machen wir keine Kompromisse
(siehe aus Tradition der Tradition treu) –
Die Familie Strauß beliefert uns mit Eiern und
Geflügel seit über 20 Jahren.
Traditionell servieren wir dazu, frisches Rot-
kraut, Maronen und leckere Kartoffelknödel.
Eine ganze Gans kostet bei uns € 140,00
mit der Füllung Ihrer Wahl, den genannten
Beilagen und einer Flasche Wein von unserem
„Eigenen“ roten Cuvée.



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!
(die Gänse wohl eher nicht ... ☺)

**Unser Aperitif
für die Monate
November & Dezember**

Diesmal waren die Chefs
– Frank & Steffi – am Werk und präsen-
tieren Ihnen einen winterlichen

**Trautheimer
„Royal“**

Ein Sirup aus Hollunder-Brombeere
& Schlehe wird mit unserem
Prosecco aufgegossen!
Rosmarin-Brombeereiswürfel geben
dem Ganzen den besonderen Kick ...

0,15 l € 5,00

Unsere **leckere Sommerlimonade**
hat eingeschlagen wie eine „Bombe“ –
für die Herbst- und Wintertage haben wir
uns jetzt eine neue Limo ausgedacht.
Birne, Holunder und Zitrone
werden schonend eingekocht
und zu einem hausgemachten
leckeren Sirup verarbeitet.
Erfrischend anders und passend
zu der Jahreszeit.

