

Wir freuen uns ungemein, mit den gleichen Köpfen der Mannschaft – wie schon all die Jahre – in's neue Jahr zu gehen.

Küche, Service, Rezeption, Etage und Haustechnik ist mit den gleichen Leuten besetzt und somit wissen Sie, liebe Gäste, dass es in Sachen Qualität, Freundlichkeit und Sauberkeit keine Kompromisse geben wird.



Spenden für das Tierheim in Darmstadt:

Wir nehmen schon, seitdem wir dieses Haus führen, kein Geld für mitgebrachte Haustiere, die bei uns im Hotel mit Frauchen oder Herrchen nächtigen! Die Diskussionen, ob nun der vierbeinige Freund haart oder nicht und deswegen das Zimmer besonders lange gereinigt werden muss, ist uns schon seit jeher zu müßig. Aber erst jetzt kamen wir auf die Idee, unseren Gästen die Möglichkeit einer freiwilligen Spende für das Tierheim in Darmstadt anzubieten. Eine verplombte Spardose steht nun bei uns an der Rezeption bereit – und die vielen armen, zurückgelassenen oder kranken Tiere freuen sich über jeden Cent.

Wir werden Ihnen berichten wie die Spendenfreudigkeit unserer Gäste verläuft ...

Vormerken



4. Januar 2019
Ab 18.00 Uhr
Restaurant Pichlers
wieder geöffnet

14. Februar
Valentinstag

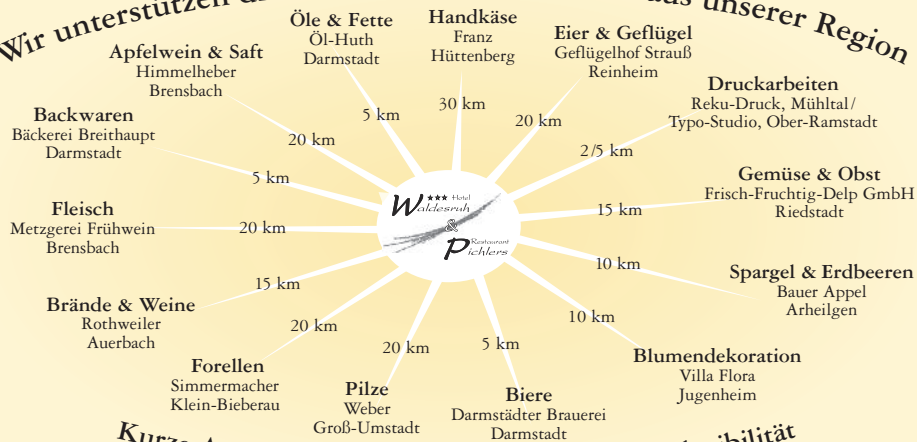
6. – 13. März
Matjes-Woche

29. & 30. März
Wein-Menü

18. – 20. April
Restaurant Pichlers
geschlossen

21. & 22. April
Ostern

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

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2019

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang
Kost' nix Nummer 108

Liebe Gäste, liebe Freunde,

willkommen im neuen Jahr! Wir wünschen Ihnen allen alles nur erdenklich Gute – vor allen Dingen Gesundheit, denn ein höheres Gut gibt es nicht und wird es niemals geben. Ferner wünschen wir Ihnen ein friedvolles Jahr in der Hoffnung, daß kein Politiker ausrastet und unser Leben in Gefahr bringt – nicht auszudenken, wenn auf einmal die „zivilisierte“ westliche Welt Zuflucht in anderen Ländern suchen müsste um nicht im Bombenhagel zu Hause sterben zu müssen.

Wenn wir natürlich positiv denken – und das sollten wir tun – werden wir auch im neuen Jahr Ihre Gastgeber sein und Sie von A wie Aperitif bis Z wie Zimmerreservierung gewohnt verwöhnen.

Wir freuen uns sehr, Sie ab dem 4. Januar 2019 um 18.00 Uhr wieder zu begrüßen.

Das neue Jahr wirft jetzt schon seine Schatten unter die Augen – denn wir haben uns wieder so einiges vorgenommen – lassen Sie sich von uns angenehm überraschen.

Also bis bald – im Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers oder auf unserer wunderschönen Sonnenterrasse, vielleicht aber auch in unserem legendärerem Äpfelwoigadde.

Wir freuen uns auf Sie!

Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke mit dem gesamten 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 2019?

- 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 IM NETZ:

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

Unsere besonderen Empfehlungen

Asiatische Gemüsesuppe mit frischem Koriander verfeinert – getoppt mit zwei gebratenen Samosa Teigtaschen € 5,50

Pichlers hausgemachter Hackbraten vom Hirsch verfeinert mit Nüssen & Rosinen, reichen wir auf Wirsing-Aprikosengemüse – dazu passt ein leckerer Thymian-Kartoffelstampf € 16,50

Unser veganes Gericht

Eine hausgemachte Lasagne aus Bulgur, Linsen und viel frischem Gemüse, gratiniert mit veganem Jaipur-Curry € 11,50

In Limetten-Granatapfelbutter gebratene Forelle – ganz ohne Gräten – servieren wir mit frischem Broccolimosse und Mandelkartoffelchen € 15,00

Eine Hähnchenbrust füllen wir mit frischem Mangold und einer Garnele – setzen das Ganze auf Sesam-Linsen-Reis und überziehen es mit einer Pina-Colada-Reduktion – gigantisch – € 17,50

Breite Frischei-Bandnudeln reichen wir Ihnen mit einer raffiniert pikanten Soße aus Maronen & Chili und toppen diese mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen, dazu unser allseits beliebter Salat kleine Portion € 17,50 € 15,50



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Pichlers Neujahrs Schnitzel „2019“

in der Cornflakes-Cashewpanade.

Ein feines Camembert-Birnen-Sößchen, unsere suuuper leckeren Skin on-Pommes, und ein frischer Salat vom Markt runden dieses Gericht ab.

€ 17,98

Neues Jahr, neues Glück – Jungs Ihr schafft das!

Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent



Wiener Zwiebelrostbraten – genau so, wie wir ihn lieben – mit handgeschabten Gemüsespätzle und einem frischen Salat vom Markt € 18,50

Geschmorte Lammhaxe auf einer raffinierten Perlwiebel-Balsamico Reduktion. Freuen Sie sich dazu auf ein Walnusskartoffelgratin und karamellisierten Chicorée € 17,00

Orangen-Tiramisu mit Kaffee-Reduktion und einem hausgemachten Schokochip – im Miniglas serviert – € 2,90

Andere denken nach – wir denken vor:

Wir suchen für unsere am 30. April beginnende Äpfelwoigaddesaison schon jetzt fleißige „Gärtner“, die eigenverantwortlich an einem oder auch gerne an mehreren Tagen Gastgeber im schönsten Apfelweingarten westlich des Darmbachs sein wollen ☺
Auch unsere **Zimmermädchen-Brigade** sucht **Verstärkung**: Wir freuen uns über jede Bewerbung von Leuten, die bereit sind unser Haus weiterhin sauber und gepflegt zu halten. Gerne in Festanstellung, aber auch auf 450,- € Basis.



Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar



Diesmal waren wieder unsere Bar-Cracks Laura & Sonja am Mixen und haben Ihnen einen tollen Aperitif kreiert:

„Fire & Ice“

Martini Fiero mit Tonic und Blutorangensaft

Ein erfrischend-fruchtiger Start in's Jahr mit der Süße der Blutorange und dem Herben der Zitrusfrüchte – Ein Mix wie das Leben –



0,15 l € 5,00

Zwischen den Jahren haben wir wieder intensiv an der Sauberkeit der Küche – insbesondere der Dunstabzugshaube – gearbeitet. **Eine Profifirma reinigt bei uns jedes Jahr alle Kanäle der Abluft und der Decke.** Der Schornsteinfeger wird hoffentlich wieder sehr zufrieden sein ...
Ferner haben wir **neue Speisekarten** gekauft, da die alten bordeaux-farbenen Lederkarten dank unserer vielen lieben Gäste wirklich abgegriffen waren. Gedanken müssten wir uns machen, wenn sie aussehen würden wie am 1. Tag ☺

Unser neuer **kulinarischer Kalender 2019** ist ab sofort auf unserer Homepage www.HotelWaldesrub.de nachzusehen oder in gedruckter Form bei uns im Hotel jederzeit erhältlich.

Ob es die Daten zu unserem berühmten Wein-Menü sind oder die legendären Matjestage, Steakwoche, Fischwoche oder, wenn sie statt Halloween lieber die wunderschöne Stadt Wien feiern – alles nachzulesen in unserem kulinarischen Jahreskalender 2019.

Am 14. Februar 2019 ist Valentinstag

Eine Konstante im Jahreskalender ist außer dem 24. Dezember, der 14. Februar ☺ – der Tag der Liebe!

Wie jedes Jahr tauchen wir unser Restaurant in Kerzenschein, untermalen das Ganze mit romantischer Musik und verwöhnen unsere „liebenden“ Gäste, mit einem feinen 4-Gang Menü mit verschiedenen Wahlmöglichkeiten. Sonja, unsere Restaurantleiterin und ihr erstklassisches Serviceteam, werden sich wieder das Eine oder Andere einfallen lassen, um Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Einfach zurücklehnen, seinem Gegenüber tief in die Augen schauen und den Abend genießen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 06151-91150.



Unser **Wein-Menü** im Frühjahr findet diesmal aus organisatorischen Gründen bereits am 29. & 30. März 2019 statt!

Die Tickets für ein leckeres, gehobenes 6-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und einem Aperitif sind bis zum 15. Februar 2019 bei uns käuflich zu erwerben, sofern wir noch Plätze frei haben.

Der Preis hierfür beträgt € 75,00 und wir versprechen Ihnen heute schon, dass Sie keinen Cent bereuen werden.

Wir freuen uns wieder zwei tolle Abende mit Ihnen verbringen zu dürfen!

Wir haben eine **neue Mitarbeiterin**, die sowohl im Service als auch in der Küche einsatzbereit ist. So jemanden wünscht man sich als Arbeitgeber, flexible Mitarbeiter die dann vor Ort sind, wenn es brennt.

FELICITAS ist eine von diesen Mitarbeitern, denn Sie unterstützt sowohl unsere Küchenmannschaft, als auch unsere Servicecrew mit ihrer ganzen Erfahrung, die sie über die Jahre in anderen Betrieben sammeln durfte.

Herzlich Willkommen und gaanz viel Spaß bei der Arbeit!