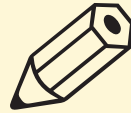


Vormerken

16. – 25. September
Omas Bratenwoche



18. & 19. Oktober
Wein-Menü (bereits ausgebucht)

1. – 13. November
Hallo Wien statt Halloween

Ab 1. November
Martinsgans-Essen

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Pichlers

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

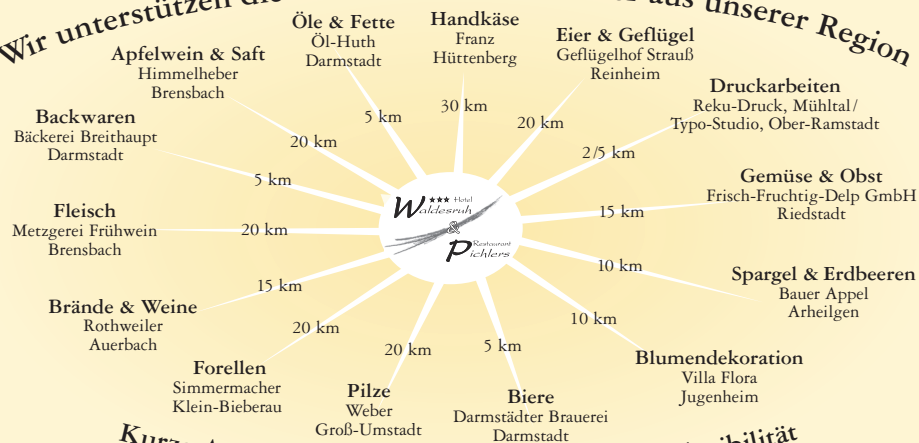
Donnerstag ist unser Ruhetag!

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

☆☆☆ **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

September/
Oktober 2019

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang
Kost' nix Nummer 112

Liebe Gäste, liebe Freunde,

zum dritten Mal in Folge haben wir die Nachprüfung (alle 3 Jahre) zur Hotel-Klassifizierung des Deutschen Hotel & Gaststättenverbandes bestanden. Permanent neue Herausforderungen machen es einem privaten Hotelbesitzer nicht leicht alle notwendigen Standards zu erfüllen. Umso stolzer sind wir natürlich, dass wir weiterhin als ein 3 Sterne „Superior“ Hotel gelistet sind und wir weiterhin versuchen werden, für unsere Gäste tolle Gastgeber zu sein.

Ohne jeden Zweifel war die Apfelweingarten Crew dieses Jahr die besten Gastgeber, die wir je hatten. Voll des Lobes über Freundlichkeit und Flexibilität haben wir reihenweise nur Gutes über die „Gärtner“ gehört – und somit möchten wir uns natürlich nicht nur bei allen Gästen recht herzlich für die Saison bedanken, sondern auch bei unseren Mitarbeitern im „Gadde“ – Ihr seid Spitze!

Und auch der Küchenmannschaft sei natürlich gedankt – die Mehrarbeit während der Gartensaison ist schon gewaltig und will erst mal bewerkstelligt sein. Auch Euch ein fettes DANKE!

Genug des (Eigen) Lobes – the show must go on – und schon steht der Herbst vor der Tür und unsere Extrakarte ist wieder der Jahreszeit angepasst.

Viel Spaß beim Schmökern unserer hoteleigenen Zeitschrift und hoffentlich wieder bis bald im Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers.

Herzlichst

Frank Jebautzke, Stephanie Oberpichler und das gesamte Waldesruh-Team

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 Empfehlungen für September & Oktober

Ein frisches Süppchen aus Schmorgurke & Curry
getoppt mit Mango-Espuma € 5,50

Feine Tranchen von der Rehkeule auf Gin-Reduktion
servieren wir mit frischen Waldpilzen und handgefertigten Thymian-Talern € 21,50
kleine Portion € 19,50

Ein fangfrisches Sankt-Petersfischfilet legen wir auf ein Bett
aus karamellisierten Karotten- und Zucchini-Spaghetti. Ein Klecks Safransoße
und ein Melonenrisotto mit Serranochip runden dieses Gericht perfekt ab € 23,50

Pichlers Wildburger – verfeinert mit Rotkraut, Wirsing und
Preiselbeerconfit. Das „Brötchen“ sind gebratene Brezelknödelscheiben
mit „wilden“ Gewürzen € 16,50

Ein Kalbsrückensteak überbacken wir mit Birne und bestem
Bavaria-Blue-Käse. Freuen Sie sich dazu auf frische Kräutergnocchi und
unseren allseits beliebten Salat € 22,50

Odenwälder Schweinemedallions
reichen wir mit frischen Rahmpfifferlingen und Kürbis-Schupfnudeln € 19,50
kleine Portion € 17,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Darmstädter Cordon-Bleu

gefüllt mit Apfelweinkraut, Speck, Zwiebeln und einem Klecks Kochkäse.
Dazu passen knusprige Bratkartoffeln und ein Salat vom Markt

€ 18,98



Wir – nicht Frankfurt – setzen neue (kulinarische ☺) Maßstäbe.
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unsres Herzensvereins 98 Cent.

Gekochte, butterzarte Rinderzunge in Marsalajus,
gibt's im Pichlers ganz klassisch mit Karotten-Erbsengemüse
und feinem Kartoffelschnee aus Süßkartoffeln € 17,50
kleine Portion € 15,50

Unser veganes Gericht

Handgefertigtes Gemüse-Kartoffelgratin
auf einem würzigen Ragout von der Ochsenherzen-Tomate

€ 14,50

Hausgemachtes Sherry-Maracuja-Mousse
mit einem Schuss Schokosoße und weißem Chili-Schokoladen Chip
– im Miniglas serviert – € 3,10

Warm - Heiss - Heisser - Küche!

Während der wirklich heißen Tage
im Juli mit Temperaturen über 35 Grad
– echt Wahnsinn – war der heißeste
Arbeitsplatz in unserem Haus
natürlich die Küche.

Heißer Dampf, heiße Herdplatten,
heiße Tellerwärmer und die
heißen Temperaturen draußen haben
die Küche auf über 60 Grad
aufgeheizt.

Hitzefrei gibt es in der
Gastronomie, im Gegensatz
zu manchen Behörden, leider nicht,
und somit verneigen wir uns
vor der Leistung unserer
Küchenmannschaft – toll mit welcher
Bravour ihr das geschafft habt!

DANKE!

Unser Aperitif für die Monate September & Oktober

Unsere Barcracks Laura & Sonja
haben wieder was ganz besonderes
kreiert:



Miraculix



Die bretonische Antwort
auf unseren Spritz.
Asterix & Obelix
würden sich über
diesen Zaubertrank
freuen ...

Aperol wird mit
Cidre aufgegossen
und mit einem Apfelschnitz
und Eis verfeinert.



**Beim Teutates – Bärenstark!
Lecker! Noch mehr!**

0,15 l € 5,50

Im November ist wieder Gänsezeit!

Erfahrungsgemäß ist der
November bei uns im
Pichlers der stärkste
Restaurant-Monat im Jahr.



Wir möchten Sie deswegen schon heute
darauf aufmerksam machen, rechtzeitig
Ihr geplantes Gänseessen zu termi-
nieren und bei uns zu buchen!
Letztes Jahr konnten wir viele Gast-
wünsche nicht erfüllen, da es einfach
zu voll war.

Wir freuen uns sehr, Sie wieder ab
dem **1.11.2019** mit besten Gänsen aus
Georgenhausen verwöhnen zu dürfen.

Omas Bratenwoche vom 16. – 25. September

In diesem Zeitraum
verückt unsere Küchen-
mannschaft Sie, liebe Gäste,
mit alten Rezepten aus
Omas Kochbuch die wir
für Sie neu interpretieren –
einfach, aber sensationell gut !



Grandma

Neues Outfit für unser Frühstücksbüffet

Der letzte Eindruck eines Gastes
ist der des Frühstücksbüffets.
Aus diesem Grund haben wir jetzt
nicht nur unsere Müsliecke um einige
Sachen erweitert, sondern auch das
ganze Büffet in schicker Holzoptik
gestaltet. Uns und auch vielen Gästen
gefällt es sehr – es wirkt alles viel
wärmer und heimischer.
Freuen sie sich
auf unser großes
„Guten Morgen“
Frühstücksbüffet –
auch gerne
für Gäste von
außerhalb!

