

Ab dem 1. November geht's bei uns wieder traditionell mit den **Gänseessen** los! Egal ob ganze Gänse oder „nur“ Brust bzw. Keule gewünscht wird – alles beziehen wir ausschließlich vom Geflügelhof Strauß aus Georgenhausen. Wir machen da keine Kompromisse bezüglich der Qualität. Das dazugehörige Rotkraut kommt nach wie vor nicht aus der Dose und die Knödel werden bei uns noch mit der Hand gerollt. Dazu ein gutes Glas Rotwein aus dem Hause Rothweiler aus Bensheim-Auerbach und der Tag ist gerettet!



Termine



Zur Information!
Im Dezember öffnen wir unser Restaurant Pichlers auch donnerstags abends.
Ab 18.00 Uhr sind wir Ihre Gastgeber!

1. – 13. November
**Hallo Wien
statt Halloween**

Ab 1. November
Gänse-Essen
Adventssonntage
am 1. + 8. + 15. Dezember
bieten wir Ihnen zusätzlich
3 tolle weihnachtliche
Gerichte an.

Zwischen den Jahren, genau vom
20. Dezember 2019 bis 5. Januar 2020,
haben wir unser Restaurant Pichlers und
unser Hotel Waldesruh geschlossen.

Jedoch besteht natürlich wieder die Möglichkeit,
bei uns (ohne Service & Frühstück)
in dieser Zeit zu wohnen.

Wie immer müssten die Schlüssel bis zum
19. Dezember 2020 - 15.00 Uhr - bei uns abgeholt
und die Zimmer bezahlt werden.

Der **Sonderpreis** in diesem Zeitraum
beträgt € 40,00 für das Einzelzimmer und
€ 60,00 für das Doppelzimmer.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

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

November/
Dezember 2019

D1898

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

19. Jahrgang
Kost' nix Nummer 113

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Der Herbst ist nun endgültig da! Die Blätter fallen von den Bäumen und unser Hausmeister Theo hat alle Hände voll zu tun, die Eingänge und die Terrasse von Laub, Kastanien und Walnüssen zu befreien – a never ending story – er ist im Augenblick wirklich nicht zu beneiden!

Falls Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier bzw. Jahresabschlussfeier planen, wäre es sinnvoll dies möglichst rasch zu konkretisieren, da wir schon an sehr vielen Tagen (der Küche und dem Service sei Dank ☺) ausgebucht sind!

Für das nächste Jahr haben wir uns wieder so einiges vorgenommen: die kulinarischen Highlights und Daten sind bereits ab Mitte November auf unserer Homepage nachzulesen. Alles Weitere wird nach und nach bekannt gegeben, nur eins ist sicher: Stillstand wäre ein Rückschritt. Wann, wenn nicht im letzten Waldesruh Echo des Jahres, wäre es ein besserer Zeitpunkt sich bei Ihnen, liebe Gäste, für Ihr Vertrauen in unser Haus zu bedanken – die vielen Feiern, Stammtische und soooo viele Stammgäste – sowohl im Restaurant als auch im Hotel – machen uns stolz und glücklich, denn sie sind ein Zeugnis davon, dass wir auf dem richtigen Weg sind. In diesem Sinne wünschen wir allen eine tolle Vorweihnachtszeit und freuen uns jetzt schon auf 2020!

Ihre Gastgeber

Frank Jebautzke, Stephanie Oberpichler und das gesamte Waldesruh-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

- Rotkrautsüppchen mit kandierten Walnüssen und Vanillesahne € 5,00
- Feinster Lammrücken unter der Maronenkruste
Wir setzen das ganze auf eine Mandarinen-Madagaskarpfeffersoße und reichen Ihnen dazu eine hausgemachte Winterpolenta € 22,50
- Pichlers Wildgulasch verfeinert mit Schattenmorellen & Marzipan – bestens abgeschmeckt mit einem kräftigen Schluck Gin – bei uns gibt's dazu dicke Fussili und einen frischen Feldsalat in Preiselbeerdressing € 19,50
kleine Portion € 16,50
- Gänsebrust oder -Keule – wie schon all die Jahre zuvor: frisch vom Geflügelhof Strauß – mit Vanillemaronen, hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen € 22,00
- 2 kleine Schnitzelchen werden in der Walnusspanade ausgebacken und auf Steinpilzsoße serviert. Freuen Sie sich dazu auf Rosmarin-Bratkartoffeln und einen leckeren Marktsalat € 17,50
kleine Portion € 15,50

Unser SV Darmstadt '98 Gericht



In Apfel-Glühwein geschmorte Odenwälder Schweinebäckchen

reichen wir Ihnen mit pikantem Rosenkohlmousse und hausgemachten Orangen-Spekulatiuskroketten

€ 18,98 kleine Portion € 16,98

Bodenständig, qualitätsbewusst und doch „Aus Tradition anders“, so wie unsere Lilien!
Für jedes bestellte Gericht erhält die Jugend unseres Herzensvereins 98 Cent.



Unser veganes Gericht

BBQ Blumenkohl

– suuuper lecker – mit einem Fenchel-Spinatragout und orientalischen Falafel

€ 11,50

Seesaiblingfilets garen wir auf reinem Meersalz und verfeinern es mit warmem Birnen-Jngwerchutney. Dazu passt ein Püree aus lila Kartoffeln und feine Romanescoröschen mit gerösteten Mandelblättern € 20,00

Barbarie-Entenbrust glaciert mit Sesam, Honig und Chili auf einer phantastischen Grand-Marnier-Reduktion. Perfekt mit einem Kartoffel-Lauchgratin und Feldsalat mit Preiselbeerdressing € 21,50

Hausgemachtes Haselnussmousse mit Zwetschgen-Zimt-Kompott € 3,10

Unser Winterwein Roter Newsletter 2019

Das Weingut am Roten Türmchen zu Auerbach wird international – wer hätte das gedacht? Merlot, der vornehme Bordeaux-Abkömmling aus Frankreich, ziert mit feinstem Schmelz, mit vollem Duft und weicher Wucht den Weinbergs-gabentisch im Auerbacher Fürstenlager.

Am südlichen Steilhang ausgebaut, bekommt er die volle Sonne ab und färbt sich rubinlich rot! Dann geht's ab in den Stahltank und danach noch ein bisschen ins Barriquefass und „schwupps die wupps“ kommt Pichlers Eigener zum Vorschein. Ein Prachtstück aus dem Hause Rothweiler ist entstanden.

Jetzt gilt es mit Trüffeln, Gänsen und Schmor-gebratenem aus Peter's Schmausereien-Zauberhand mitzuhalten.

*Euch, liebe Gäste, wünscht das
PICHLERS-TEAM und auch der Winzer
HANNO eine frohe, feinschmeckerliche
Vor- und Nachweihnachtszeit!*

0,11 € 3,00 0,21 € 5,50 0,75 l € 20,00



Unser Wein-Menü am 18. & 19. Oktober mit vollem Haus und glücklichen Gästen liegt jetzt hinter uns – doch die nächsten Daten stehen bereits fest:



am 3. & 4. April 2020 und 23. & 24. Oktober 2020, heißt es wieder 6 tolle Gänge und 6 tolle Weine in gepflegter Atmosphäre genießen und den Geschmacksnerven freien Lauf lassen.

**Wir freuen uns
auf Ihre Reservierung!**

An dieser Stelle möchten wir uns nochmal bei unseren Mitarbeitern in Service, Küche und Spülküche bedanken – die wieder über ihre Grenzen hinaus gegangen sind – ohne Euch wäre dies alles nicht möglich!

DANKE Frank & Steffi

Ein paar Worte zu unserem Herzensverein:

Nach wie vor sollten sich alle Kritiker und Nörgler vor Augen halten, dass wir uns vor 6-7 Jahren noch nicht vorstellen konnten, in der 2. Liga spielen zu dürfen und zu den 36 besten Mannschaften des Landes zu gehören.

Klar fehlt es im Augenblick hier und DA an Qualität und Mentalität und es ist nicht alles Gold (wie auf Franck Ribéry's Steak ☺) was glänzt – doch nach dem Sieg auf St. Pauli heißt es auf einmal nicht mehr: 7x nicht gewonnen – sondern 3x nicht verloren – es hängt also alles dicht beisammen. Wenn es nach uns gehen würde, würden Juskić, Wolf und Sulu noch heute die anderen Stürmer erschrecken, Strohengel Tor um Tor schießen und Bechthold die Freistöße – aber die Realität sieht anders aus und wird sich auch wieder zum Guten wenden... und wir werden auch nächstes Jahr wieder nach Hamburg, Fürth, Bochum und Dresden fahren dürfen!

Come on you boys in blue!



Unser Aperitif für die Monate

November & Dezember

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

Baby Belle (sazar)

Die Rosévariante des deutschen Belsazar Wermuts kombinieren wir mit Tonic Water und verzaubern sie mit geeisten Beeren, frischen Kräutern und Mini-Meringue in einen fruchtig-frischen Herbst-aperitif, der Ihnen auch noch beim ersten Schneefall schmecken wird!



0,15 l € 5,50