

Waldesruh Echo

Januar/
Februar 2012

DIE UNABHÄNGIGE, KULINARISCHE
MONATSZEITUNG MÜHLTALS

12. Jahrgang
Nummer 65

Unser neuer Kulinarischer Kalender für das Jahr 2012

ist natürlich auch rechtzeitig fertig geworden und ist ab sofort auf unserer Internetseite unter www.hotelwaldesruh.de nachzulesen, oder in gedruckter Form bei uns im Hotel zu erhalten.

Neben dem **Valentinstag** und der schon traditionellen **Matjeswoche** vom 22. – 29. 2. ist vor allem unser allseits beliebtes **Frühjahrsweinenü** am 27. + 28. 4. zu erwähnen, das es jetzt schon zu buchen gilt, wenn Sie (wieder) dabei sein wollen.

Mit Sicherheit eines der Highlights in diesem Jahr!

Termine:



6. Januar
Ab 18.00 Uhr wieder geöffnet

14. Februar
Valentinstag
4-Gang Menü bei Kerzenschein

22. – 29. Februar
Matjeswoche
Matjes in leckeren Variationen & Kreationen

19. – 25. März
Vegetarische Woche
Fleischlose Überraschungen!

8. & 9. April
Ostern
Menüs rund um die Osterzeit

27. & 28. April
Weinenü
Das schnell ausgebuchte und schon legendäre!
6 Gänge mit den passenden Weinen

Liebe Freunde, liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen und Ihren Familien von ganzem Herzen ein gesundes und friedvolles neues Jahr 2012! Mit vielen, vielen Glücksmomenten und wunderschönen Augenblicken, an die man sich ein Leben lang zurückerinnert.

Vielleicht findet ja so ein Augenblick auch in unserem Hotel statt, bei einem Familientreffen, einer Hochzeit oder eventuell bei einem romantischen Abendessen zu zweit ...

Auf jeden Fall sind wir für Sie da:

Ab dem 6. Januar 2012 um 18.00 Uhr freuen wir uns wieder auf Ihren Besuch.

Seit nunmehr 16 Jahren steht das Haus unter der Leitung von Stephanie Oberpichler & Frank Jebautzke und die beiden haben sich, mit Ihrem Team, auch für dieses Jahr wieder viel vorgenommen, um weiterhin gelebte Gastfreundschaft in Mühlthal zu zelebrieren.

Schauen Sie vorbei und werfen Sie mal einen Blick in unsere neue Sauna & Wellnesslandschaft und natürlich auch in unsere neue Speisekarte.

Das Team des Hotel Waldesruh mit seinem Restaurant Pichlers erwartet Sie gerne.

Herzlichst

Frank Jebautzke, Stephanie Oberpichler und 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

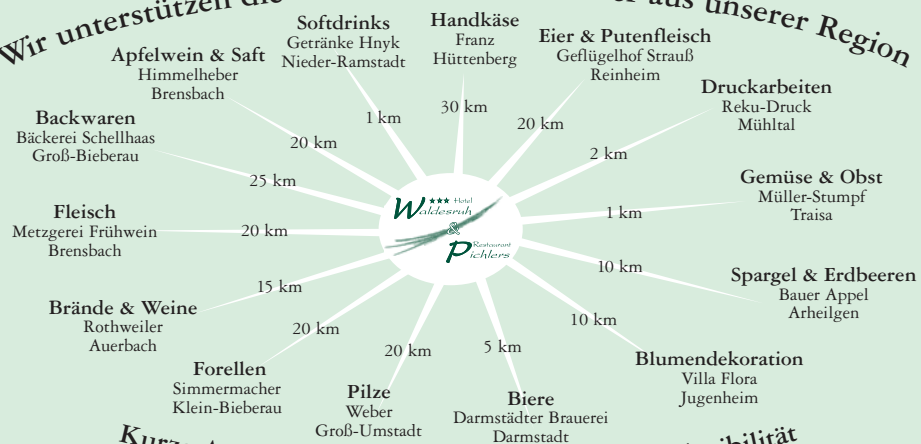
Donnerstag ist generell Ruhetag!

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 € kostet ein Zimmer in einem Hotel im Jahr 2012?

- in absolut ruhiger Lage
- mit einem tollen Restaurant
- mit einer großen Sommer-Sonnen-Terrasse
- mit einem einzigartigen Äppelwoigadde
- mit kostenlosen Parkplätzen
- mit Sauna & Fitnessbereich
- mit kostenlosem Kaffee zum Mitnehmen
- mit modernisierten Zimmern
- mit flexiblen & freundlichen Mitarbeitern
- mit komplett renovierten Hotelbädern
- mit Wireless-Lan Anschluss in allen Zimmern
- mit freiem Internetzugang in der Hotelloobby
- mit Konferenzraum
- mit allen Qualitätsanforderungen die ein 3* „Superior“ Hotel haben muss!

Wir wissen es nicht, aber bei uns kostet das Einzelzimmer € 58,- und das Doppelzimmer € 86,- / das Dreibettzimmer € 104,- / ein Vierbettzimmer € 122,-

Für unser großes „Guten Morgen“ Frühstücksbüffet berechnen wir € 5,00 pro Person – **nur** in Verbindung mit einer Übernachtung!

– Messepreise kennen wir nicht –

☆☆☆
Hotel Waldesruh Restaurant Pichlers

Am Bessunger Forst 28 · 64367 Mühlthal/Trautheim · Tel. 061 51/91 15-0 · Fax 061 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

Extra Karte für Januar & Februar

Cappuccino von frischen Waldpilzen – im Glas serviert – € 5,00

Rinderzunge auf Marsalasauce angerichtet –
bei uns bekommen Sie dazu: Buttermöhrrchen und Petersilienkartoffeln € 15,50
kleine Portion € 13,50

Geschmorte Schweinebäckchen
in kräftiger Glühweinjus – serviert mit hausgemachter Maronen-Polenta
und einem leckeren frischen Feldsalat € 14,50

Rehrücken an einer Wacholder-Limonensauce,
dazu reichen wir Rosenkohl und hausgemachte Semmelknödel € 19,00
kleine Portion € 17,00

Gebratenes Seeteufelfilet auf Ingwer-Cassissauce
dazu gibt's Walnussspinat und feine Bandnudeln € 18,00
kleine Portion € 16,00

Feine Tranchen von der Hähnchenbrust
auf lauwarmem Avocado-Grapefruitsalat mit Pistaziennudeln € 15,00



Unser SV Darmstadt '98 Gericht

Winterliche Bratwurst

vom Metzger Knapp aus Nieder-Ramstadt

serviert mit Amarenakirschen-Rotkraut und frischem Kartoffelstampf

€ 10,50

Wir können auf die Stadionwurst in der Winterpause nicht verzichten ☺
Für jedes bestellte Gericht spenden wir 98 Cent an die Jugend des SV98



Odenwälder Schweinebraten
in winterlicher Apfelweinsauce gegart, dazu reichen wir Krokettzapfen € 14,50
und geschmorten Spitzkohl € 12,50
kleine Portion

Breite Bandnudeln werden mit frischer Zucchini,
Steinpilzchampignons und Paprika in Kräuterrahm geschwenkt,
dazu ein frischer Marktsalat € 12,00

Barbarie Entenbrust unter der Zimtkruste, dazu servieren wir
Orangen-Fenchelgemüse und hausgemachte Walnusspätzle € 16,00

Hausgemachtes Heidelbeer-Vanilleparfait
auf einer Malibureduktion € 5,00

Preiserhöhung im Zimmerbereich

Die Stromanbieter und andere „Verbrecher“ ☺ nennen es „Preis Anpassung an den Markt“ wir bleiben bei der Wahrheit und nennen es schlicht: Erhöhung.

Um so manchen Preistreibern (siehe oben) die Rechnungen bezahlen zu können, müssen wir unsere Zimmerpreise erhöhen und haben wirklich so manche Nacht deswegen nicht schlafen können.

Wir kommen aber nicht umhin in diesem Jahr für das Einzelzimmer € 58,00 und für das Doppelzimmer € 86,00 aufzurufen, das einzige was konstant bleibt, ist der Preis für unser Frühstücksbüffet, das weiterhin mit € 5,00 zu Buche schlägt und mit Lachs, 7 Sorten Säften, 8 Brötchensorten, Sekt, 14 verschiedenen Tees, frischem Obstsalat, Müsli etc. seines Gleichen sucht. Selbstverständlich nur in Verbindung mit einer Zimmerbuchung.
Gäste von „außerhalb“ begrüßen wir natürlich auch gerne, sie zahlen für unser Frühstücksbüffet jedoch € 12,00.

Wir hoffen sehr, dass Sie sich weiterhin für unser familiär geführtes Haus entscheiden und nicht die „Großen“ favorisieren, die es uns jeden Tag nicht leichter machen ... schließlich geht man ja auch ans Böllenfaktor und nicht in die Allianzarena ... ☺☺☺

Danke für Ihr Vertrauen.

Was im Dezember der 24. ist,
ist im Februar der 14.!

Valentinstag – der Tag der Liebe!



Wie jedes Jahr verwandeln wir unser Restaurant in ein Kerzenmeer und servieren Ihnen ein suuper leckeres 4-Gänge-Menü mit der entsprechenden Weinempfehlung.
Schnappen Sie sich Ihren Liebsten (Ihre Liebste), oder noch besser Ihre LiebsteN ☺ und verbringen Sie wunderbare Stunden in unseren Räumen und lassen sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.

Unbedingt reservieren!

Zwischen den Jahren haben wir unsere Speisekarte überarbeitet.

Unser Küchenchef Peter Brandes hat in akribischer Kleinarbeit eine „Penner-Renner-Liste“ des Jahres 2011 angefertigt (dafür 1000 Dank und unseren ganzen Respekt!), um zu wissen und unseren ganzen Gaumen erfreuten. Ein paar Sachen raus, ein paar Neue rein, hier und da die Beilagen geändert, dort die Rezeptur und schon war unsere neue Karte fertig ... sie kann sich sehen lassen...

Unser Aperitif für die Monate Januar & Februar



„Belino“

Pfirsichlikör und Pfirsichfrucht
werden mit unserem „Eigenen“
Riesling Sekt – trocken – aufgeossen
– ein Hochgenuss –
0,15 l € 4,00

Endlich ist es soweit:

Nach 3-monatiger Umbauphase haben wir am 10. 12. letzten Jahres unseren neuen Sauna + Fitnessbereich eröffnen können. Er ist uns wirklich richtig gut gelungen, wenn wir den Worten unserer Gäste glauben schenken dürfen ☺.

Hell, freundlich, mit einer großen Terrasse und Profi Fitnessgeräten stellt sich nunmehr unser altes Schwimmbad dar. Die Sauna wird, wenn es unsere Hausgäste wünschen, jeden Abend ab 17.00 Uhr aufgeheizt.

