



## Einblick

Wir haben unglaubliches Glück mit unserem Team im Salischen Hof – das ist uns nicht zuletzt wieder am 1. Mai dieses Jahres bewusst geworden, als wir im Kreis unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie vieler Ehemaligen das emotionale Fest „20 Jahre Familie Möller im Salischen Hof“ feiern durften. Doch nach 16, 11 und 5 Jahren an unserer Seite möchte jetzt unser Serviceteam neue Wege gehen: Ein Ortswechsel, ein neues Haus kennenlernen, etwas Neues machen. Natürlich waren wir im ersten Moment ebenso überrascht wie traurig – doch selbstverständlich haben wir nach so einer Zeit Verständnis für die neuen beruflichen Ziele unserer Mitarbeiter.

Für uns heißt das, bis zum 1. Februar 2020 ein neues Serviceteam zusammenzustellen. Wenn Sie selbst ein erfahrener Servicemitarbeiter oder auch ambitionierter Newcomer in der Gastronomie sind oder

jemanden kennen, der Interesse hat an einer neuen Herausforderung in einem familiären Umfeld, mit 2-3 festen freien Tagen in der Woche, bei Gastronomie untypischen Arbeitszeiten ohne Teilzeit und festen Urlaubszeiten durch Betriebsferien sowie übertariflicher Bezahlung in einem tollen Team, dann freuen wir uns sehr, Sie kennenzulernen.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung, kommen Sie einfach einmal vorbei oder rufen Sie uns an, Telefon 06235.931-0.

Herzlich

Karsten und Carina Möller



## Erstmals...



## Ein externes Trauzimmer

Seit dem 29.08.2019 ist es offiziell: Wir sind das erste externe Trauzimmer der Stadt Schifferstadt. Und freuen uns riesig über diese Anerkennung. Denn ab sofort können sich Paare von Montag bis Freitag sowie an einem Samstag im Monat, jeweils um 10 und um 11 Uhr, von den Standesbeamten der Stadt Schifferstadt in unserem idyllischen Restaurantgarten oder in der "Entenstube" unseres Hauses standesamtlich trauen lassen. Den Samstag des jeweiligen Monats legt das Brautpaar fest, das sich zuerst anmeldet. Danach ein Sektempfang in unserem Garten,

Mittagessen im kleinen Kreis ab 15 Erwachsenen oder das rauschende Fest mit bis zu 100 Gästen bei uns? Unser Hochzeitsangebot wird quasi grenzenlos – und jeder, der in unserem Garten schon eine freie Trauung miterlebt hat, weiß genau, was wir meinen.

Die Anmeldung zur standesamtlichen Trauung im Salischen Hof erfolgt über das Standesamt Schifferstadt, Laura Sprengard, Telefon 06235.44-306, E-Mail: [standesamt@schifferstadt.de](mailto:standesamt@schifferstadt.de)

## Einfach ganzjährig:



„Viele Menschen essen Wildgerichte im Herbst oder an den Weihnachtsfeiertagen“, sagt Thomas Dietrich, stellvertretender Obmann der Kreisgruppe Ludwigshafen im Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V. (LJV). „Doch Wildfleisch ist ein sehr vielseitiges Naturprodukt, mit dem man auch im Sommer herrliche Gerichte zubereiten kann.“ Die Teilnehmer unseres ersten Wild-Grillkochkurses 2019 bestätigten den großen Erfolg der landesweiten LJV-Initiative „Wilde

Sommer-Kochkurse“: Sie waren umgehend Feuer und Flamme für das Fleisch heimischer Wildschweine, Rehe und Kaninchen – von dem allein 3.000 Tonnen 2015/16 auf pfälzischen Tellern serviert wurden.

Nachhaltig, gesund und modern – seit vielen Jahren beziehen wir das Wild für unsere Küche ausschließlich vom LJV. Reservieren Sie für den zweiten Grillkochkurs „Der Sommer schmeckt WILD“ im Möllers den 27. September 2020.



Ein köstlicher Termin nach dem anderen...



11.10.2019, 18:30 UHR

Bildung mit Biss

## Österreich

Unser Nachbarland steht im Fokus des spannenden Vortrags mit Projektionen, Musik und Schmankerln österreichischer Küche in vier Fingerfood-Gängen. Michael Stephan ist Reisejournalist und bittet gemeinsam mit unserem Team von Möllers Restaurant im Rahmen der VHS-Reihe „Bildung mit Biss“ zu dieser kurzweiligen Reise. Die Anmeldung ist bis 4.10.2019 ausschließlich über die VHS Schifferstadt, online unter der Kursnummer D109405S01 oder telefonisch unter 06235.44-302 möglich.

26 Euro pro Gast



26.10.2019, AB 11 UHR

Suppenfest am Geschirrpätzlel

## Suppe an Suppe mit Speyerer Gastronomen

Nach der erfolgreichen Premiere 2018 rührt der Lions Club Palatina Speyer in 2. Auflage die Suppentöpfe für den guten Zweck: Sehr gern beteiligen wir uns abermals mit 15 Liter Suppe an dieser spendablen Samstagsidee. Verschiedene Suppen kosten und genießen, sich treffen, ein Glas Wein und den Herbst in der Speyerer Innenstadt genießen – das ist die Idee der Veranstaltung. Das Ziel ist der gute Zweck und das Projekt „Härtfonds Stadt Speyer – Mittagsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“.

[www.lc-speyer-palatina.de](http://www.lc-speyer-palatina.de)



22.11.2019, 18:30 UHR

Kompositionen für Gaumen und Ohren

## à la Rossini

Bekannt wurde der Komponist Gioachino Rossini (1792-1868) durch seine Opern. Weniger bekannt sind seine über 100 Klavierstücke und seine Kreativität in der Küche: Während wir Rossini'sche Kreationen in einem 3-Gänge-Menü servieren, erfahren und hören Sie von Musikwissenschaftlerin Dr. Anja Pohnser Interessantes aus dem Leben und musikalischen Wirken Rossinis. Genießen Sie "Bildung mit Biss"! Die Anmeldung ist bis 15.11.2019 ausschließlich über die VHS Schifferstadt online unter der Kursnummer D200111S01 unter Tel.: 06235.44-302 möglich.

39 Euro pro Gast



29.11., 30.11. + 13. + 14.12.2019

Büro- oder Praxis-Weihnachten:

## Adventsbuffet

Ganz gleich, ob Sie zwei Kollegen, zwölf Vereinsvorstände oder 25 Mitarbeiter haben – das Finale gemeinsamen Arbeitens und Wirkens sollten Sie gemeinsam feiern: Am 29. und 30.11. sowie am 13. und 14.12.2019 bitten wir jeweils ab 18:00 Uhr zu unserem begehrten Adventsbuffet. Unser Tipp: Melden Sie sich schnellstmöglich für Ihren Wunschtermin an.

39 Euro pro Gast



6.12.2019

Minimalismus de luxe:

## Maximal Nikolaus

Mit köstlichen Kreationen in zehn Gängen widmen wir dem Heiligen von Myra in rotem Mantel unser Minimalismus de luxe-Menü an diesem 6. Dezember. Ziehen Sie Ihre Stiefel an und stapfen Sie, mit viel Glück ja vielleicht sogar im Schnee, in den Salischen Hof. Ihre Reservierungen nehmen wir auch für diesen Abend ab sofort entgegen.

60 Euro pro Gast



15.12.2019, 11:30 UHR

Großes Sonntagsfinale

## Advents-Lunchbuffet

Seit zehn Jahren bitten wir jeden 3. Sonntag im Monat zu unserem Lunchbuffet "Family and Friends" – doch jetzt bestehen unsere Familien bei immer mehr Wochenendveranstaltungen auf einen freien Sonntag. Aber versprochen, dieses Advents-Lunchbuffet wird ein besonders köstliches Finale – das Sie auf keinen Fall verpassen sollten.

35 Euro pro Gast

+++ Kartenvorverkauf Weihnachten/Silvester ab sofort! +++



Jeden Montag ab 18 Uhr: Two for One + zu jeder Zeit: „Grimms Menue“ & Landlust & Hofgenuss + dienstags u. d. + + Sonntags-Lunchbuffet 2019: Finale\_15.12.: Adventslunch + + + Adventsbuffet: 29.+ 30.11. und 13.+ 14.12.2019  
 + + + 2020: 11. + 12. Januar Hochzeitsmesse in LU + + + WinterBarbecue mit Glühwein-Empfang: 24. Januar  
 + + + 12.3.2020: Ostersonntag-Lunchbuffet, 13.3.2020: OsterMontag Two for One + + + Salischer Hof ge  
 . . . Hotel-Urlaub: 1.- 5. Januar 2020 ...

## Es weihnachtet

### Das Fest der Feste

Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste bleiben wir unserer Tradition „Weihnachten im Möllers“ treu und bitten zu köstlichen Festtagsglanzlichtern an Tisch und Buffet: Am 25. Dezember ab 11:30 Uhr und ab 17 Uhr sowie am 26. Dezember von 11:30 bis 14 Uhr servieren wir die Vorspeise und Sie stellen sich aus einer köstlichen Auswahl an Hauptgängen und Desserts an unserem großen Festtagsbuffet Ihr persönliches Weihnachtsmenue zusammen. Selbstverständlich werden auch die Festfavoriten der Kinder nicht fehlen, traditionell speisen die ganz Kleinen bis 6 Jahre auf Hofeinladung. Karten für den Festtagsgenuss verkaufen wir ab sofort - und diese sind traditionell höchst begehrt. Sie sollten nicht zu lange mit Ihrer Feiertagsplanung warten.

45 Euro pro Gast, 22 Euro pro Kind (6-12 Jahre)



## Ein Jahresende

Das Finale 2019 Der Blick geht gen 2020 - doch ein großes Finale 2019 muss sein. Am 31. Dezember servieren wir die sechs besten Gänge aus dem zu Ende gehenden Jahr und verzichten traditionell auf Böller und Rumtata. Das Silvestermenue inkl. Aperitif, begleitende Weine zum Essen, Wasser und Kaffee kostet 125 Euro pro Person. Mit unserem Arrangement „jahrausjahrein“ verbringen unsere Gäste den Silvesterabend im Möllers, übernachten in einem unserer komfortablen Zimmer und genießen einen Neujahrsbrunch. Die Arrangementpreise liegen für zwei Personen im Doppelzimmer bei 330 Euro, für eine Person im Einzelzimmer bei 180 Euro.

Kartenverkauf: ab sofort

11. & 12. Januar 2020:

TRAU Die Hochzeitsmesse in Ludwigshafen  
Wir haben sie... die Location, Kreativität und Kulinarik für Ihre TRAUhochzeit. Sehen wir uns an unserem Stand auf der TRAU?

## Esslust

### Pulled Pork vom Wildschwein „Sous Vide“, Gin, BBQ Sauce und Kohl



Zutaten:  
Ca. 150 g Nacken und  
Schulter vom Wildschwein (ohne Knochen)  
Salz, Pfeffer, Gin, frischen Rosmarin,  
frische Lorbeerblätter

BBQ Sauce:  
Zucker, Karamalz oder Schwarzbier,  
Sojasauce, Tabasco mit Raucharoma, Honig,  
Tomatenmark, Rinderbrühe, BullsEye-Sauce  
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Für das Pulled Pork das parierte Wildschweinfleisch trocken tupfen, mit frischem Rosmarin, frischen Lorbeerblättern und etwas Gin in einen Vakuumbutel geben, vakuumieren und ca. 5 Std. bei 85°C im Wasserbad garen. Anschließend aus dem Beutel nehmen, in eine Schale legen, mit etwas BBQ Sauce übergießen und im Smoker bei ca. 100°C für 2 Stunden räuchern.

Für den Kohl aus dem Wok: 1 St Kohl in breite Streifen geschnitten, Butter geröstete Cashewkerne Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Muskat... Im Kugelgrill den Wokeinsatz platzieren und im Wok etwas Butter schmelzen lassen. Den Kohl in der Butter leicht anschwitzen (es darf etwas Bräunung entstehen). Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Muskat würzen, geröstete Cashewkerne dazu und abschmecken. (Wenn der Kohl zu trocken ist, mit etwas Weißwein oder Geflügelbrühe angießen.)

Guten Appetit

## ES WIRD HEISS

Unsere Grillkochkurse 2020

... gern auch als Gutschein und zündende Geschenkidee:

03. Mai, 31. Mai:

„Der Pfingstochse“ - alles vom Rind  
05. Juli, 30. August, 13. September &  
27. September 2020

„Der Sommer schmeckt WILD“ -  
Alles vom heimischen Wild

Die hitzige Weiterbildung beginnt jeweils um 11 Uhr und kostet 100 Euro pro Kopf.

Unsere BBQ-Termine für 2020:

Am 24. Januar heißt es ab 17 Uhr  
„Winter-Barbecue“, am 28. Februar und am  
27. März ab 18 Uhr „Möllers Barbecue“  
39 Euro pro Gast



Einfach nachhaltiger: Oben ohne

Wir leben Nachhaltigkeit und freuen uns sehr, dass auch unsere Gäste immer mehr Wert auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit legen. Das zeigt sich insbesondere bei unserer Aktion „Oben ohne“: Seit mehreren Monaten verzichten wir auf die Verwendung von Plastik-Trinkhalmen, womit wir auf große Zustimmung stoßen - insbesondere auch bei unseren kleinen Gästen. Und Halm für Halm muss bei jährlich 40 Milliarden Plastik-Trinkhalmen in Deutschland doch wirklich reduziert werden.

## Ein Unikat



## Dekorative Tischplatte

Hängen Sie auch so an dem Tisch aus Großmutter's Esszimmer, der leider nur noch mit Tischdecke eine gute Figur macht? Vielleicht können Sie ihm ja mit diesem Tipp zu neuem Glanz und deckenlosen Dasein verhelfen:

Schleifen Sie die alte Tischplatte gründlich ab und grundieren Sie sie mit dunkler Beize. Dann bemalen Sie sie mit Acrylfarbe. Jetzt heißt es "auf alt trimmen". Verpassen Sie Ihrem Tisch mithilfe von Schmirgelpapier Gebrauchsspuren und aktuellen Vintage-Look. In Bastelfachgeschäften und Baumärkten finden sie eine unglaubliche Vielfalt an Schablonen. Und natürlich auch den Sprühlack, mit dem Sie Ihren neuen-alten Tisch mit Ornamenten oder kleinen Mustern zu einem Unikat sprühen. Wenn Sie zum Schluss die Tischplatte mit Hartöl behandeln, ist eine lange Lebensdauer mit gutem Schutz vor Feuchtigkeit und Schmutz gesichert.

Viel Spaß beim Gestalten!



Tipp!



## Eiersuche



Das Fest rund ums Ei...

fällt 2020 auf den 12. und 13. April - also nur wenige Tage nach Erscheinen unserer nächsten Ausgabe. Für Ihre Festtagsplanung die Eckdaten schon heute: Am Ostersonntag bitten wir zum großen Osterbuffet - wir servieren die Vorspeise, danach wählen Sie von unserem Hauptspeisen- und Dessertbuffet. **45 Euro pro Gast, 22 Euro für die 6 - bis 12-jährigen Gäste.**

Unser Klassiker am Ostermontag: Two for One mit frühlingshaften Genussinterpretationen. **75 Euro pro Genießerpaar inkl. einer Flasche Wein.**

## Eine Erinnerung



Denken Sie jetzt schon an die Konfirmation oder Kommunion Ihrer Kinder nächstes Jahr: Festtafel im Carpe Diem, Menue auf der Galerie oder ein Buffet in Möllers Restaurant? Wer zuerst bucht, hat die Wahl - und seine weitgereisten Gäste bestens in unseren 24 Hotelzimmern untergebracht.

Rufen Sie uns gerne an unter 06235.931-0

## Einfach frisch renoviert

Moderner Fließputz an den Wänden, großflächige spanische Fliesen in den Duschen: Von Dezember 2018 bis Februar 2019 haben wir mehr Zeit im Bad bzw. in Bädern verbracht als in unserem Leben zuvor: Mit fachmännischer Unterstützung haben wir unsere insgesamt 24 Hotelbadezimmer renoviert und saniert. Und wir freuen uns sehr, dass die Gäste unseres Hauses unsere Begeisterung so vielstimmig teilen.



## Ausblick:

Zum 1. April 2020 erscheint unsere nächste Ausgabe. Die Themen: Frühlinghaft & Sommer satt.

Das Team des Salischen Hof's freut sich über Ihre Reservierungen für Restaurant und Hotel unter Tel.: 06235/931-0, immer von MO-SA, 8:00-21:00 Uhr, oder per Mail an [info@salischerhof.de](mailto:info@salischerhof.de)

## Erreichbar...

### Hotel Salischer Hof

Carina und Karsten Möller  
Burgstraße 12-14 • 67105 Schifferstadt  
[www.salischer-hof.de](http://www.salischer-hof.de) • [info@salischer-hof.de](mailto:info@salischer-hof.de)  
Telefon +49.6235.931-0 • Fax +49.6235.931-200



## Ein herzlicher Dank

Lieber Falk, lieber Christian, lieber Eric,  
Ihr habt den Salischen Hof und das Möllers in den letzten Jahren mitgeprägt - und es war großartig, Euch über so viele Jahre in unserem Team zu wissen. Einen ganz herzlichen Dank bereits an dieser Stelle.  
Wir freuen uns auf die gemeinsame Arbeit bis Ende des Jahres.

Karsten und Carina Möller

Impression  
Möllers Hofzeitung, 13. Ausgabe, Okt 2019  
Herausgeber: Salischer Hof  
Auflage 21.000  
Verantwortlich für den Inhalt:  
Carina und Karsten Möller  
Konzeption: [designa-werbung.de](http://designa-werbung.de)  
[schuerer-medienarbeit.de](http://schuerer-medienarbeit.de)  
Redaktion u. Text: Katharina Schürer, Speyer  
Gestaltung: designa, Gabi Riefing-Repp  
Druck: Chroma Druck & Verlag, Römerberg  
Fotos®: Karsten Möller und fotolia.com