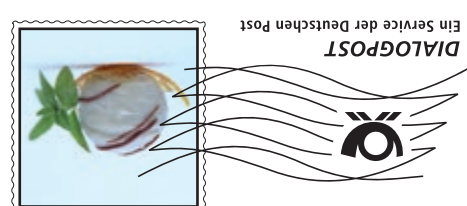




# KULINARISCHES FRÜHJAHR- UND SOMMERPROGRAMM 2021

LAND | ART | HOTEL MÜHLE AM SCHLOSSBERG ■ Schlossberg 16 ■ 67681 Wartenberg ■ T. 0 63 02 92 34-0 ■ www.muehle-schlossberg.de



## BBQ IM MÜHLENHOF

**MITTWOCHS, 9. JUNI, 14. JULI, 11. AUGUST, 1. SEPTEMBER 2021, JEWEILS AB 18 UHR**

Genießen Sie ein leckeres Grillbüffet mit Freunden und Familie in gemütlicher Atmosphäre im Mühleninnenhof. Küchenchef Michael Krennrich hat sich viele neue Gerichte vom Grill und Smoker einfallen lassen. Dazu steht ein großes Salatbüffet mit hausgemachten Saucen und Dips bereit. Die Grillfolge finden Sie auf unserer Homepage. Lassen Sie es sich bei einem Craftbier, Pfälzer Weinen, einem Rieslingsekt oder einem hausgemachten Eistee gut gehen!

Das Grillbüffet kostet 45 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

 **Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein BBQ!**



### WEIN, WINZER, GESANG!

## KULINARISCHES WEINFEST 2021

**Sonntag, 15. August 2021, 12 bis 18 Uhr**

Wir freuen uns dieses Jahr ganz besonders auf unser **KULINARISCHES WEINFEST**, nachdem dieser Termin letztes Jahr zum ersten Mal ausfallen musste. Wieder präsentieren 11 Winzer ihre Weine, die „Spätles“ und „Nimm 2“ animieren zum Tanzen. Unser Kräutermenü in fünf Gängen:

- Lachstatar mit Apfel auf Sommersalaten mit Estragonpesto und Hummusbruscetta
- 
- Knusperei auf Blattspinat mit Trüffelhollandaise
- 
- Kalbstafelspitz mit Ochsenschwanzravioli auf Tomatensugo und Basilikum
- 
- Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutneys und hausgebackenem Brot
- 
- Variation von Sommerbeeren mit Salzkaramelleis

■ Der Menüpreis mit Weinprobe und Wasser beträgt p. P. 72.50 Euro (inkl. 2 Euro Musikbeitrag).

## ENTSPANNEN UND GENIESSSEN

**Ein Angebot für Feinschmecker – 3 Tage/2 Übernachtungen**

Nach einem unglaublichen letzten Jahr sehnt sich jeder nach ein paar Tagen Tapetenwechsel, nach gutem Essen und Geselligkeit. Buchen Sie ein paar Tage Auszeit und erleben Sie entspannten Stunden zu zweit. Wir halten für Sie interessante Vorschläge für Ausflüge in die Umgebung bereit. Am Abend bereitet Küchenchef Michael Krennrich mit seiner Brigade jeweils ein mehrgängiges Menü mit Köstlichkeiten aus der Region und aus unserem hauseigenen Kräutergarten zu. Lassen Sie sich von einem besonderen Menü überraschen.

- zwei Übernachtungen im Wohlfühlambiente
- Frühstück vom Büffet, bei schönem Wetter auf der Terrasse serviert
- eine Flasche Wein auf dem Zimmer
- ein fruchtiger Haus-Aperitif zur Begrüßung
- ein Drei-Gänge-Kräutermenü im MÜHLENRESTAURANT (am ersten Tag)
- ein Fünf-Gänge-Überraschungsmenü an der Küchentafel (am zweiten Tag)
- Preis p. P. im kleineren DZ 229 Euro | im größeren DZ 249 Euro | in der der Suite 309 Euro

Dieses Angebot ist ganzjährig buchbar (15 Euro Aufpreis bei Einzelbelegung).



### FRISCHE KRÄUTERKÜCHE



## AUSZEIT ZU PFINGSTEN

**Sonntag, 23. Mai bis Montag, 24. Mai – 2 Tage/1 Übernachtung**

■ Die Anreise am Sonntag ist ab 14 Uhr möglich, wir begrüßen Sie mit einem Piccolo, frischem Obst und hausgemachten Kräuterpralinen. Besuchen Sie den Japanischen Garten in Kaiserslautern – einen der größten Europas – mit seiner exotischen Vegetation.

■ Am Abend servieren wir Ihnen ein leckeres Menü mit vier Gängen in unserem Restaurant. Am nächsten Morgen genießen Sie ein ausgiebiges Frühstück, gefolgt von unserem Pfingstbrunch.

■ Preis pro Person im kleineren Doppelzimmer 125 Euro, im größeren Doppelzimmer 139 Euro, in der Suite oder im Appartement 165 Euro (15 Euro Aufpreis bei Einzelbelegung).

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass wir für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungstermin storniert werden, 80 % des Preises in Rechnung stellen müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.

Liebe Gäste und Freunde der Mühle am Schlossberg,

die Tage werden wieder länger und sonniger – da bietet sich ein Besuch in unserem **HOFCAFÉ** an: unsere Konditorin Eugenie Enns backt für Sie leckere Kuchen, die Sie in unserem Innenhof in gemütlicher Atmosphäre genießen können. Genießen Sie Kuchen von handwerklichem Geschick aus erstklassigen und natürlichen Zutaten, auch vegan und glutenfrei. Gerne backen wir auch Ihren Lieblingskuchen!

Neu ab diesem Sommer: unser kleiner Hofladen mit Kräutern für Ihren Garten. Schöne Präsente für Firmenkunden und als Mitbringsel für Zuhause.

Nähere Informationen zu unseren Veranstaltungen erhalten Sie auch im Internet unter [www.muehle-schlossberg.de](http://www.muehle-schlossberg.de). Bitte reservieren Sie zur Veranstaltung Ihrer Wahl einen Tisch unter 06302-92340.

Mit herzlichen Grüßen aus Wartenberg,  
Anja Scharff und das Team der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG**



## UNSERE KRÄUTERÖLE

Mit der Eröffnung unseres Hofladens geht ein von uns lang gehegter Wunsch in Erfüllung!

Hier können Sie Kräuter und Kräuterprodukte erwerben... oder unsere Lieblingsweine... oder Obst und Gemüse aus unserem Garten... oder tauschen Sie sich einfach mit unseren Gärtnern Bernd Simon und Fritz Schösser aus, um Wissenswertes über Kräuter zu erfahren oder ihnen beim Destillieren zuzusehen.

Verkosten Sie unsere große Vielfalt an Kräuterölen und -essigen (0,1 l zu 6.50 Euro, 0,2 l zu 12 Euro). In unserm Sortiment finden Sie außerdem hausgemachte Kräuter- und Blütensalze sowie selbstgerührte Fruchtaufstriche mit Kräutern.


Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem neuen kleinen Hofladen!



## UNSERE KRÄUTERPRALINEN

Unser ganzer Stolz sind unsere handgemachten Kräuterpralinen in den Sorten Shiso, Rosmarin, Zitronenverbene, Oregano, Kaffirlimette, Chili und After Eight-Minze – hübsch verpackt in Gebinden zu 3 Stück für 3.90 Euro, 9 Stück für 9.90 Euro und 12 Stück zu 12.90 Euro.



 Unsere Pralinen eignen sich als kleines Mitbringsel, besonderes Dankschön oder einfach zum selbst Genießen!



**FROHE OSTERN!**

## KARFREITAGS-BRUNCH

Freitag, 2. April 2021, ab 10 Uhr bis 14.30 Uhr


▪ Mit Fisch und Meeresfrüchten und einer großen Auswahl an vegetarischen und veganen Frühlingsspeisen.

## BRUNCH ZU OSTERN

Sonntag, 4. April und Montag, 5. April 2021, jeweils ab 10 Uhr bis 14.30 Uhr

▪ Genießen Sie wieder einmal mit der Familie und Freunde an einem Tisch gemütlich zusammen sitzen zu dürfen. Die Kinder können Ostereier bemalen oder diese bei schönem Wetter draußen suchen.

▪ Beide Brunchs kosten inkl. Filterkaffee, Saft, Wasser, Secco, Rieslingsekt und Tischwein jeweils pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

 **Unser Osterspecial vom 1. bis 4. April:** Lassen Sie Ihre Seele mal wieder baumeln und genießen Sie einen Tapetenwechsel mit gutem Essen. Infos auf unserer Internetseite unter [www.muehle-schlossberg.de/hotel/#kurzurlaub](http://www.muehle-schlossberg.de/hotel/#kurzurlaub)

## SONNTAGS-BRUNCHS

### SPARGEL-BRUNCH

Sonntag, 16. Mai

### ITALIEN-BRUNCH

Sonntag, 27. Juni

### ROSEN-BRUNCH

Sonntag, 25. Juli

### PFINGST-BRUNCH

So., 23. + Mo., 24. Mai

### PROVENCE-BRUNCH

Sonntag, 11. Juli

### TOMATEN-BRUNCH

Sonntag, 8. August

### KRÄUTER-BRUNCH

Sonntag, 6. Juni

### PROVENCE-BRUNCH

Sonntag, 11. Juli

### SPANIEN-BRUNCH

Sonntag, 29. August

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt, Secco und Tischwein **pro Person jeweils 44.50 Euro**. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

**PS: Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen bei einer Tischreservierung keine bestimmten Plätze zugesagt werden können.**



**ZEIT ZUM  
GENIESSEN**



**9. MAI**


## MENÜ ZUM MUTTERTAG

Sonntag, 9. Mai 2019, ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr

Sagen Sie Dankeschön mit einem liebevoll zubereiteten Menü in schöner Atmosphäre:

- Törtchen von Räucherlachs und Wasabi-Mousse mit kleinem Salat und Kaviar-Schmand
- Spargelschaumsüppchen mit Kerbel und Croutons
- Knusperei auf Blattspinat mit Nussbitterschaum und gehobeltem Trüffel
- Rosa Kalbstafelspitz auf Spargelgemüse, Sauce Béarnaise und Kartoffelwaffeln
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit marinierten Erdbeeren und Sauerampferis

3 Gänge mit Suppe 40 Euro | 3 Gänge mit Vorspeise 49 Euro | 4 Gänge 55 Euro | 5 Gänge 60 Euro

 **Danke schön sagen – mit einem Gutschein für ein Muttertagsmenü oder einer Kräuterspezialitäten-Box aus unserem Hofladen!**