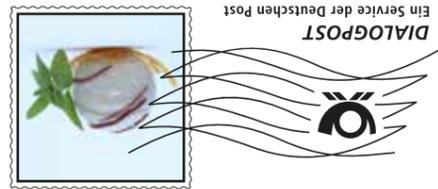




DEN SOMMER
IM FREIEN
GENIESSEN!

KULINARISCHES SOMMERPROGRAMM 2021

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



SONNTAGS-BRUNCHS

ITALIEN-BRUNCH Sonntag, 27. Juni	ORIENT-BRUNCH Sonntag, 25. Juli	SPANIEN-BRUNCH Sonntag, 29. August
PROVENCE-BRUNCH Sonntag, 11. Juli	TOMATEN-BRUNCH Sonntag, 8. 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



WEIN, WINZER,
GESANG!

BBQ IM MÜHLENHOF

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

Genießen Sie ein leckeres Grillbuffet 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 Salatbuffet 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 Grillbuffet kostet 45 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

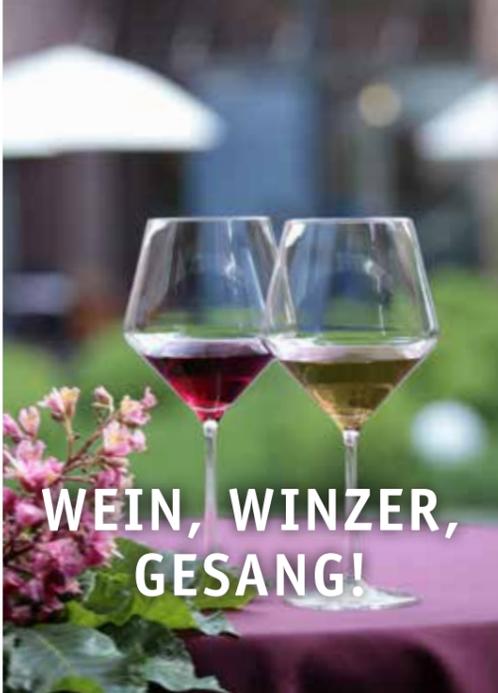
Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein BBQ!

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 „friends Mike & Andi“ 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).



WEIN, WINZER,
GESANG!



ROMANTISCHE SOMMERNACHT

Freitag, 20. August 2021, Einlass ab 17.30 Uhr, Beginn 18 Uhr

Ob zu zweit oder mit Freunden – endlich wieder zusammen kommen zu können und eine laue Sommernacht zusammen feiern, mit mediterranen Gerichten und Live-Musik des Duos DOUBL im Innenhof der MÜHLE AM SCHLOSSBERG, darauf freuen auch wir uns! Das Menü in 4 Gängen:

- Mediterraner Vorspeiseteller
- Gazpacho
- Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus
- Tiramisu mit marinierten Erdbeeren und Espresso-Krokanteis

Die Romantische Sommernacht mit Menü und Live-Musik kostet 56 Euro pro Person (inkl. 2 Euro Musikbeitrag)



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. 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**



PROBIEREN SIE DIE VIELFÄLTIGEN PRODUKTE AUS UNSERER MÜHLENMANUFAKTUR MIT ZUTATEN AUS DEM MÜHLENGARTEN.

UNSERE KRÄUTERÖLE UND ESSIGE



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!

<p>No. 1 Basilikum zu Caprese</p> 	<p>No. 2 Bruschetta zu Bruschetta</p> 	<p>No. 3 Bohnenkraut zu Eintöpfen</p> 	<p>No. 4 Chili zu Chili con Carne</p> 	<p>No. 5 Estragon zu Möhren</p> 	<p>No. 6 Kaffirlimette zu Tom Kha Gai</p> 	<p>No. 7 Knoblauch zu gegrilltem Gemüse</p> 
<p>No. 8 Lavendel zu Provencegerichten</p> 	<p>No. 9 Nanaminze zu gegrilltem Gemüse</p> 	<p>No. 10 Orangenthymian zu Hähnchen</p> 	<p>No. 11 Oregano zu Pizza</p> 	<p>No. 12 Rosenpelargonie zu gratiniertem Ziegenkäse</p> 	<p>No. 13 Rosmarin zu Kartoffeln</p> 	<p>No. 14 Shiso zu japanischer Küche</p> 
<p>No. 15 Thymian zu gebratenen Pilzen</p> 	<p>No. 16 Zitronenbasilikum zu Tomaten</p> 	<p>No. 17 Zitronenthymian zu Pasta</p> 	<p>No. 18 Zitronenverbene zu Fleisch</p> 	<p>Koriander-Balsamico zu Asia-Salat</p> 	<p>Liebstockel-Balsamico zu Linsensalat</p> 	<p>Apfel-Shiso-Essig zu Rettich und Salaten</p> 

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!**



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 ein mehrgängiges Menü mit Köstlichkeiten aus der Region und aus unserem Kräutergarten zu.

- ein fruchtiger Haus-Aperitif zur Begrüßung
 - zwei Übernachtungen mit Frühstücksbuffet, bei schönem Wetter auf der Terrasse
 - eine Flasche Wein auf dem Zimmer
 - 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).

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.