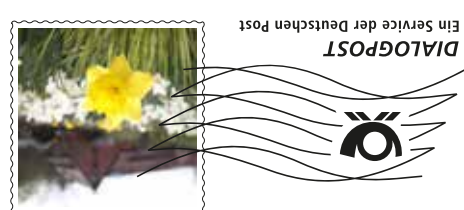




GÖNNEN SIE SICH MAL EINE KLEINE AUSZEIT!

KULINARISCHES PROGRAMM 2022

LAND | ART | HOTEL MÜHLE AM SCHLOSSBERG ■ Schlossberg 16 ■ 67681 Wartenberg ■ T. 06302.9234-0 ■ www.muehle-schlossberg.de



PFINGSTEN – KURZ MAL RAUS!

Sonntag, 5. Juni bis Montag 6. Juni 2022

- Wechseln Sie mal die Tapeten, um sich vom Alltag zu erholen. Wer sich ab und zu eine kleine Auszeit gönnt, kann gestärkter in die Woche starten!
- Reisen Sie am Sonntag ab 14 Uhr an.
- Am Nachmittag können Sie einen geführten Spaziergang durch die Mehlinger Heide erleben und anschließend Kaffee und selbstgebackener Kuchen genießen.
- Abends servieren wir Ihnen in unserem Restaurant ein Menü in vier Gängen.
- Den Pfingstmontag können Sie mit einem ausgiebigen Brunch beginnen, um im Anschluss gestärkt die Heimreise anzutreten.
- Dieser Kurzurlaub kostet 160 Euro pro Person im Doppelzimmer, (EZ-Aufschlag 20 Euro)



KURZURLAUB

KLEINE AUSZEIT ZU ZWEIT

Eine Übernachtung für zwei mit Candlelight-Dinner

Gönnen Sie sich und Ihrem liebsten Menschen eine kleine Auszeit. Genießen Sie ein Candlelight-Dinner, auf Wunsch in einem Séparée wie dem Kaminzimmer oder dem Küchentisch:

San Daniele Schinken und gefüllte Auberginenröllchen mit Granatapfeldressing

Cappuccino von Gartenkräutern

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz mit feinem Gemüse und Grießstrudel

Heiße Liebe - Himbeercreme und Espresso mit beschwipsten, heißen Himbeeren

Menü mit Hausaperitif 56 Euro pro Person

Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet, Menü mit Aperitif 115 Euro pro Person



Verschenken Sie einen Gutschein für eine kleine Auszeit zu zweit!



ZWEISAMKEIT GENIEßEN



WEIN, WINZER, GESANG

KULINARISCHES WEINFEST 2022

SONNTAG, 21. AUGUST 2022, 12 BIS 18 UHR

Wie jedes Jahr ist das **KULINARISCHE WEINFEST** ein Highlight für uns und unsere Gäste: Wir freuen uns auf interessante Gespräche mit Winzern aus der Pfalz und Rheinhessen sowie auf deren ausgesuchte Spitzenweine! Mit Livemusik von der Band „Spätles“ und dem Duo „Lothschütz“. Der kulinarische Höhepunkt ist das Kräuter-Menü in fünf Gängen:

Sushi-Variation mit Wasabicreme und hausgemachter Süß-sauer Sauce

Tomaten-Karottensuppe mit Tomaten-Chili-Bruschetta

Duo vom Kalb mit jungem Lauch, getrüffeltes Polenta und Madeirasauce

Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutneys, Trauben und hausgebackenem Brot

Kokosmousse mit karamellisierter Ananas und Minzeis

Der Preis für das Menü mit Weinprobe, Wasser und Musik beträgt 74.50 Euro p. P. inkl. 2 Euro Musikbeitrag.

KRÄUTERÖLE, -ESSIGE UND -PRALINEN

AUS UNSEREM HOFLADEN

In unserem Hofladen können Sie alles rund um Kräuter entdecken... oder unsere Lieblingsweine... oder Obst und Gemüse aus unserem Garten... oder tauschen Sie sich einfach mit unserem Gärtner Bernd Simon aus, um Wissenswertes über Kräuter zu erfahren oder Sie schauen ihm beim Destillieren zu.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem kleinen Hofladen!



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, liebe Freunde,

wir hoffen, Sie sind gut in 2022 angekommen und wünschen Ihnen viel Glück und Zuversicht für das neue Jahr!

Um Ihnen schöne Momente und Erlebnisse in den nächsten Monaten zu bereiten, haben wir unseren Veranstaltungskalender mit neuen Events bestückt. Wir würden uns freuen, wenn sie Ihnen gefallen. 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.

Corona bedingt haben wir für die Monate Februar, März und April am Montag und am Dienstag einen Ruhetag in Hotel und Restaurant eingelegt. Haben Sie eine Tagung oder eine Feier an einem dieser beiden Tage geplant – dann sprechen Sie uns gerne an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

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



MÜHLEN-BRUNCHES 2022

ASIEN-BRUNCH Sonntag, 13. März	PFINGST-BRUNCHES Sonntag, 5. + Montag, 6. Juni	FRANKREICH-BRUNCH Sonntag, 9. Oktober	ORIENT-BRUNCH Sonntag, 27. November
KARFREITAGS-BRUNCH Freitag, 15. April	ITALIEN-BRUNCH Sonntag, 17. Juli	TEX-MEX-BRUNCH Sonntag, 23. Oktober	NIKOLAUS-BRUNCH Sonntag, 4. Dezember
OSTER-BRUNCHES Sonntag, 17. + Montag, 18. April	BARBECUE-BRUNCH Sonntag, 7. August	GÄNSE-BRUNCH Sonntag, 6. November	GEWÜRZ-BRUNCH Sonntag, 11. Dezember
FRÜHLINGS-BRUNCH Sonntag, 15. Mai	MITTELMEER-BRUNCH Sonntag, 25. September	ÖSTERREICH-BRUNCH Sonntag, 20. November	NEW-YORK-BRUNCH Sonntag, 18. Dezember

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt, Secco und Tischwein pro Person jeweils 46.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.
Weitere Infos zu den Brunches finden Sie unter www.muehle-schlossberg.de

GLANRINDWOCHE

Samstag, 5. März bis Sonntag, 20. März 2022

- Die Donnersberger Glanrind-Wochen wurden 2006 von der Vereinigung „Slowfood“ ins Leben gerufen. Die Glanrinder, vor etwa 70 Jahren Nutztiere unserer Region und wiederentdeckt, wachsen heute in artgerechter und ökologischer Haltung auf.
- Das Fleisch der Glanrinder hat einen besonderen feinen und intensiven Geschmack. Wir verarbeiten das Rind von "nose to tail" und servieren Ihnen schmackhafte Gerichte: einen deftigen Glanrindburger, sanft geschmorten Rouladen, Osso bucco, ein saftiges Gulasch, zartes Roastbeef und natürlich auch das Filet.

Abschluss der Glanrindwochen am Sonntag, 20. März 2022, 12 Uhr

- An diesem Sonntag findet die Abschluss der Glanrindwochen bei uns statt. Rainer und Ingrid Schulmeyer, verantwortliche Initiatoren und unermüdete Verfechter des Donnersbergers Convivium, werden durch den Mittag führen und gerne für Fragen zur Verfügung stehen. Dazu servieren wir ein besonderes Menü mit Glanrind zu 39 Euro.
- Für dieses Event bitten wir um telefonische Reservierung unter 06302-92340.



KULINARISCHES VOM GLANRIND



HEIRATEN IN DER PFALZ

HOCHZEITSMESSE IN DER MÜHLE

Sonntag, 3. April 2022, 12 bis 18 Uhr*

- Auf unserer hauseigenen Hochzeitsmesse zeigen wir Ihnen unsere Festräume, Hotelzimmer und die Außenanlagen mit Park und Seebühne als Kulisse für eine freien Trauung.
- Für all Ihre Fragen, Wünsche, Ideen sowie Terminabsprachen stehen wir Ihnen zur Verfügung und beraten Sie gerne, um Ihre Hochzeit bei uns zu Ihrem schönsten Tag werden zu lassen.
- Probieren Sie unsere Aperitifs, genießen Sie verschiedene Fingerfoods und naschen Sie von unserer Salty- und Candy-Bar. Finden Sie Ihre Hochzeitsweine und suchen Sie passende Gastgeschenke aus. Zur Unterstützung haben wir auch einige Dienstleister mit an Bord, die Ihnen kreative Ideen und Möglichkeiten für Ihre Hochzeit an die Hand geben.
- Buchen Sie Ihr Ticket für zwei Stunden *(12–14 Uhr, 14–16 Uhr oder 16–18 Uhr), inkl. aller Getränke und Speisen à 17.50 Euro. Da wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen möchten, bitten wir für die zeitliche Abstimmung um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Sie, Anja Scharff, Veranstaltungsleiterin Sabrina Scheller und die Verkaufsteams Christina Ruppel und Kevin Schneider

OSTERN GENIESSSEN

Brunches am Freitag, 15.04., Sonntag, 17.04. und Montag, 18.04.2022, 10 bis 14.30 Uhr

- Genießen Sie unseren Karfreitags-Brunch mit vegetarischen Gerichten und viel frischem Fisch in phantasievollen Variationen oder einen unserer Oster-Brunches. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Restaurant-Speisekarte unter www.muehle-schlossberg.de

Ostern mal ausspannen: Karfreitag, 15. April bis Montag, 18. April 2022

Nutzen Sie doch das lange Oster-Wochenende, um bei uns in der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG** auszuspannen, zu genießen und aufzutanken:

- Reisen Sie am Freitag an und genießen Sie abends ein Fischmenü oder ein vegetarisches Menü
- Erfahren Sie am Samstag wissenswertes im Gartenseminar mit Bernd Simon, am Abend servieren wir Ihnen ein Kräutermenü
- Verbringen Sie den Sonntag im Erlebnisbad Montemare und genießen abends ein 3-Gang-Menü
- Der Montag Morgen beginnt mit einem ausgiebigen Osterbrunch, danach Heimreise

Übernachtung im Doppelzimmer 350 Euro pro Person, EZ-Aufschlag 20 Euro



FROHE OSTERN



MENÜ ZUM MUTTERTAG

Sonntag, 10. Mai 2022, ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr

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

- Marinierter Lachs mit Wasabichreme und Gurken-Avocado-Sushi
- Spargelschaumsüppchen mit Kerbel und Buttercroutons
- Hausgemachte Scampi-Ravioli mit Lauch mit Beurre blanc
- Duo vom Kalb mit Frühlingsgemüse, Grießstrudel und Sauce Hollandaise
- Erdbeersüppchen mit Karamellmousse und hausgemachtem Sauerampfer-Eis

3 Gänge mit Suppe 42 Euro | 3 Gänge mit Vorspeise 50 Euro | 4 Gänge 56 Euro | 5 Gänge 62 Euro

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.