



GÖNNEN  
SIE SICH MAL  
EINE KLEINE  
AUSZEIT!

# KULINARISCHES PROGRAMM 2022

Wartenberg im Juli 2022

Liebe Gäste, liebe Freunde,

wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Sommer, sonnige Tage und eine erholsame Urlaubszeit.

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](http://www.muehle-schlossberg.de). Bitte reservieren Sie zur Veranstaltung Ihrer Wahl einen Tisch unter 06302-92340.

Corona bedingt haben wir seit diesem Jahr 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 und nehmen Ihre Reservierung gerne entgegen: 06302.923 40.

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



## MÜHLEN-BRUNCHES 2022

**PFINGST-BRUNCHES**

Sonntag, 5. + Montag, 6. Juni

**FRANKREICH-BRUNCH**

Sonntag, 9. Oktober

**ORIENT-BRUNCH**

Sonntag, 27. November

**ITALIEN-BRUNCH**

Sonntag, 17. Juli

**TEX-MEX-BRUNCH**

Sonntag, 16. Oktober

**NIKOLAUS-BRUNCH**

Sonntag, 4. Dezember

**BARBECUE-BRUNCH**

Sonntag, 7. August

**GÄNSE-BRUNCH**

Sonntag, 6. November

**GEWÜRZ-BRUNCH**

Sonntag, 11. Dezember

**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 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Weitere Infos zu den Brunches finden Sie unter [www.muehle-schlossberg.de](http://www.muehle-schlossberg.de)

# 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, getrüffeltem 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.



## 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 Espressoeis 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!

## KRÄUTERÖLE, -ESSIGE UND -PRALINEN

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). 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.