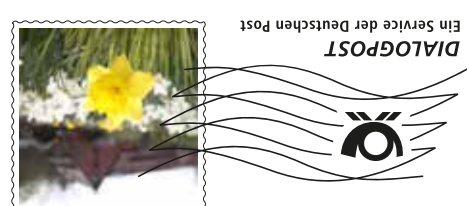




NEUE TERMINE FÜR EVENTS, BRUNCHES UND MEHR!

KULINARISCHES PROGRAMM FRÜHJAHR/SOMMER 2023

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



BBQ IM MÜHLENHOF

VON JUNI BIS SEPTEMBER, JEDEN ERSTEN MITTWOCH IM MONAT, JEWEILS AB 18 UHR

In den Monaten Juni bis September findet an jedem ersten Mittwoch des Monats einer unserer BBQ-Abende statt. Im Mittelpunkt dieser Grillabende stehen die Länder, die für ihr besonderes Fleisch bekannt sind. Unser Küchenteam um Küchenchef Michael Krennrich wird Sie an diesen vier Abenden kulinarisch rund um die Welt führen!

- Mittwoch, 7. Juni 2023, ab 18 Uhr – Südamerika 54 € pro Person
- Mittwoch, 5. Juli 2023, ab 18 Uhr – Spanien 52 € pro Person
- Mittwoch, 2. August 2023, ab 18 Uhr – Um die Welt 62 € pro Person
- Mittwoch, 6. September 2023, ab 18 Uhr – Mittelmeer 48 € pro Person

Die BBQs beinhalten jeweils ein Vorspeisenbuffet oder eine servierte Vorspeisenvariation und ein Grillbuffet. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.



GRILLEN RUND UM DIE WELT



GAUMEN- UND NERVENKITZEL!

KRIMINAL- UND GRUSEL-DINNER

Freitag, 17. März 2023	Samstag, 28. Oktober 2023	Freitag, 15. Dezember 2023
DAS TÖDLICHE VERMÄCHTNIS Einlass 19 Uhr, Beginn 19.30 Uhr 85 € pro Person inklusive 4-Gang-Menü	JACK THE RIPPER Einlass 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr 89 € pro Person inklusive 4-Gang-Menü	JACKYL AND HYDE Einlass 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr 89 € pro Person inklusive 4-Gang-Menü

■ Informationen zu den Menüs finden Sie im Internet unter www.muehle-schlossberg.de



Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein Dinner mit Gaumen- und Nervenkitzel!

SOMMERFEST IM MÜHLENHOF

FREITAG, 21. JULI 2023, AB 18 UHR

Gutes Essen, leckere Drinks und eine romantische Atmosphäre mit entspannter Lounge-Musik – das bieten wir Ihnen an diesem Sommerabend und laden Sie ein zu einem leichten Menü in vier Gängen, dazu erfrischenden Cocktails.

Untermalt wird dieser Abend mit entspannter Lounge-Musik.

- Salat mit gebratenem Scampi, Gewürz-Krabben-Brot und Kräuterdip
- Rahmsuppe von unseren Gartentomaten und Basilikum
- Hausgemachte Maultaschen vom Kalb auf Champignon-Salat mit Kräuternage
- Tête de Moine mit hausgemachten Chutney und Knusperbrot
- Crème Brûlée mit Sommerbeeren und hausgemachtem Minzeis

Sommerfest-Ticket mit Menü 69 Euro | Sommerfestticket ohne Menü 12 Euro



ROMANTISCHE SOMMERNACHT



WEIN, WINZER, GESANG

KULINARISCHES WEINFEST 2023

SONNTAG, 20. AUGUST 2023, 12 BIS 18 UHR

Wie jedes Jahr ist das **KULINARISCHE WEINFEST** ein Highlight für unsere Gäste und uns: 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:

- Lachstartar mit Tomatenconccasse auf Asiasalat mit Pistou
- Consommé vom Rind mit hausgemachtem Ravioli und Kresse-Eierstich
- Kalbstafelspitz und Ragout in Rotweinjus ■ Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Chili-Pfirsich und Salbeifocaccia
- Mascarpone mousse mit Himbeeren und Kafirlimetteneis

Der Preis für das Menü mit Weinprobe, Wasser und Musik beträgt 79,50 Euro p. P. inkl. 2 Euro Musikbeitrag.

Liebe Gäste, liebe Freunde,

auch wenn das neue Jahr schon Einzug gehalten hat, möchten wir Ihnen noch alles Gute, Gesundheit und viele glückliche Momente für 2023 wünschen! Vielleicht können unsere Mühlevents ja ein bisschen dazu beitragen. Wir freuen uns, Sie in unseren historischen Wänden zu neuen Veranstaltungen willkommen zu heißen.

Bitte reservieren Sie unter 06302-92340 oder per E-Mail an kontakt@muehle-schlossberg.de.

Unser Mühlenrestaurant hat auch weiterhin am Montag und Dienstag Ruhetag. 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**

Sie möchten zukünftig kein Event mehr verpassen? Dann melden Sie sich doch unverbindlich für unseren Newsletter an!



MÜHLEN-BRUNCHES 2023

SUPERFOOD-BRUNCH Sonntag, 26. Februar	OSTERMONTAGS-BRUNCH Montag, 10. April	BAYERISCHER BRUNCH Sonntag, 1. Oktober	NEW YORK-BRUNCH Sonntag, 17. Dezember
FRÜHLINGS-BRUNCH Sonntag, 12. März	SPARGEL-BRUNCH Sonntag, 30. April	GÄNSE-BRUNCH* Sonntag, 5. November	NEUJAHRS-BRUNCH Montag, 1. Januar 2024
KARFREITAGS-BRUNCH Freitag, 7. April	PFINGSTSONNTAGS-BRUNCH Sonntag, 28. Mai	NIKOLAUS-BRUNCH Sonntag, 3. Dezember	
OSTERSONNTAGS-BRUNCH Sonntag, 9. April	PFINGSTMONTAGS-BRUNCH Montag, 29. Mai	GEWÜRZ-BRUNCH Sonntag, 10. Dezember	

Die Brunches beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, einem Glas Sekt und Tischwein pro Person jeweils 54 Euro bzw. 58 Euro für den Gänse-Brunch. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Weitere Infos zu den Brunches finden Sie unter www.muehle-schlossberg.de



LIEBE IST...

ZUM VALENTINSTAG

VALENTINSMENÜ

Dienstag, 14. Februar 2023

- Kleiner Feldsalat mit Scampi und Granatapfel
 - Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen und Karottenroyal
 - Lauwarmer Büffelmozzarella auf geschmolzenen Tomaten
 - Tagliatelle mit Wintertrüffel und beurre blanc oder
 - Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste auf Selleriemousseline und gebratenem Gemüse
 - Crème Brûlée mit Cassis-Feigen und Traubensorbet
- 3 Gänge 48 Euro | 4 Gänge 60 Euro | 5 Gänge 70 Euro

ROMANTISCHE AUSZEIT

14. bis 15. Februar 2023

- Genießen Sie entspannte Tage und entführen Sie Ihren Liebblingsmenschen für romantische Zweisamkeit.
- Anreise am Dienstag, Valentinsmenü bei Kerzenschein am Abend
- Am Mittwoch Frühstücksbuffet bis 12 Uhr, Abreise
- 99 Euro p. P. im DZ

GLANRINDWOCHE ZUM 15. MAL

Samstag, 4. März bis Sonntag, 19. März

- Die Donnersberger Glanrind-Wochen wurden 2006 von der Vereinigung „Slowfood“ ins Leben gerufen. Die Glanrinder, vor 70 Jahren Nutztiere unserer Region und wiederentdeckt, wachsen heute in artgerechter und ökologischer Haltung auf.
- Das Fleisch der Glanrinder hat einen besonders 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, saftiges Gulasch, zartes Roastbeef und natürlich auch das Filet.

Auftakt am Samstag, 4. März, 18 Uhr

- Zur Auftaktveranstaltung in der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG** servieren wir Ihnen ein Glanrind-Menü für 49 Euro pro Person:
- Carpaccio vom Glanrind mit bunten Linsen und Salatbouquet
- Oxtail mit Gemüseperlen und Soja-Royal
- Ragout vom Osso Bucco mit Zitronenpolenta und glasierten Perlzwiebeln
- Panna Cotta mit Regent Trauben und hausgemachtem Eis von Walnüssen aus dem Mühlengarten



KULINARISCHES
VOM GLANRIND



HEIRATEN
IN DER PFALZ

HOCHZEITSMESSE IN DER MÜHLE

Sonntag, 26. März 2023, 12 bis 18 Uhr*

- Nach dem Erfolg im letzten Jahr, wird es auch 2023 wieder eine Hochzeitsmesse in der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG** geben! Wir 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 ausgesuchte 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, 16-18 Uhr), inkl. aller Getränke und Speisen à 25 Euro. Da wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen möchten, bitten wir für die zeitliche Abstimmung um Ihr Verständnis.

MENÜ ZUM MUTTERTAG

Sonntag, 14. Mai 2023, ab 11.30 Uhr und ab 18 Uhr

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

- Carpaccio vom Rind mit bunten Linsen und Salatbouquet
- Spargelschaumsüppchen mit Buttercroutons
- Hausgemachte Lachsravioli auf Lauch à la Crème mit Champagnersauce
- Maispoularde mit Frühlingsgemüse, Kräuterpüree und Madeirasauce
- Weißes Schokoladenmousse auf marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Sauerampferis

3 Gänge mit Suppe 46 Euro | 3 Gänge mit Vorspeise 54 Euro | 4 Gänge 60 Euro | 5 Gänge 66 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.