

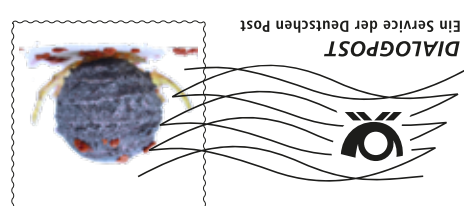


**MÜHLE**  
AM SCHLOSSBERG

JUNI BIS  
DEZEMBER  
2023

## KULINARISCHES PROGRAMM 2023

LAND | ART | HOTEL | MÜHLE AM SCHLOSSBERG ■ Schlossberg 16 ■ 67681 Wartenberg ■ T. 06302.92340 ■ www.muehle-am-schlossberg.de



## GÄNSE-ZEIT

Samstag, 4. November bis Samstag, 24. Dezember 2023

Eine ganze Weidegans vom gegenüberliegenden Bioland-Mühlhof Krehbiel servieren wir gerne auf Vorbestellung (1-2 Tage) für vier Personen. Wir tranchieren die Gans am Tisch und reichen dazu Kartoffelklöße, Beifußsauce, Maronen und Apfelrotkohl. Preis auf Anfrage.

### UNSER GANS-MENÜ

- Feldsalat mit Speck und karamellisiertem Weinbergpfirsich
- 
- Gänseconsommé mit hausgemachtem Ravioli
- 
- Knusprige Gänsekeule mit Beifußjus, kleinen Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl
- 
- Crème Brûlée mit hausgemachtem Walnusseis

Menü komplett 57 Euro | Menü ohne Suppe 50 Euro | Menü ohne Vorspeise 45 Euro



Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung unter 06302.92340.



## BIOLAND-WEIDEGÄNSE

## WEIHNACHTSMARKT

Freitag, 24. November bis Sonntag 26. November 2023, ab 17.30 Uhr

Mit unserem ersten eigenen Weihnachtsmarkt im Innenhof der MÜHLE AM SCHLOSSBERG läuten wir die Vorweihnachtszeit ein! Lassen Sie sich von einem weihnachtlich dekorierten Innenhof und Ständen in feierliche Stimmung versetzen.

Wärmen Sie sich am Feuerkorb, lauschen Sie den Klängen weihnachtlicher Musik und stöbern Sie durch das vielfältige Angebot der Stände mit schönen Geschenken, hausgemachten Leckereien und verschiedenen Dienstleistungen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich verzaubern!

Sicher Sie sich Ihr Weihnachtsmarkt-Ticket für einen Punsch oder Glühwein und eine frisch gebackene Waffel, während Sie über unseren kleinen Weihnachtsmarkt bummeln mit anschließendem weihnachtlichen Menü in fünf Gängen in unserem Restaurant für 59 Euro.



Verschenken Sie Vorweihnachtsfreude mit einem Weihnachtsmarkt-Ticket!



## WEIHNACHTEN IN DER MÜHLE



## DER FRUCHTIGE AUS FRANKREICH

## BEAUJOLAIS-PRIMEUR-ABEND

Freitag 1. Dezember und Samstag 2. Dezember 2023, ab 18 Uhr

Der Beaujolais Primeur gilt als der erste Wein eines Jahrgangs, der noch im selben Jahr verkauft werden darf. Das Gebiet Beaujolais, nördlich von Lyon gelegen, hält aber auch sehr charaktervolle Weine aus den Rebsorten Gamay und Chardonnay bereit. Eine der besten Crus sind Brouilly, Chénas, Fleurie, Juliéna oder Morgon – lassen Sie sich überraschen.

Diesem speziellen Wein gebührt ein Gourmet-Menü als würdiger Rahmen:

- Krosser Zander auf Kopfsalat mit Rieslingsauce und Speckchip
- 
- Zwiebelsuppe mit Comté-Crostini
- 
- Boeuf Bourignon und geschmorte Beaujolaiszwiebel und Wintergemüse
- 
- Käseauswahl mit Chardonnay-Birne
- 
- Mille Feuille mit Walnußsahne, Sauce von eigenen Regent-Trauben und Trestereis

Menü inkl. begleitender Weine, Tafelwasser und Moderation 99 Euro pro Person

## SILVESTER IN DER MÜHLE AM SCHLOSSBERG

Samstag, 30. Dezember 2023 bis Montag, 1. Januar 2024

### SILVESTERTAGE VOM 30. DEZ. 2023 BIS 1. JAN. 2024

- Die Silvestertage mit zwei Übernachtungen und Frühstück beinhalten
- Kleine Überraschung auf dem Zimmer
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag des Anreisetages
- Fondue mit Salaten und hausgemachten Dips am Abend
- Eintopf zum Mittag mit anschl. Spaziergang in der Mehlinger Heide
- Festliches Silvestermenü am Abend
- Neujahrsfrühstück und individuelle Abreise

Die Silvestertage kosten pro Person

315 Euro, kl. DZ | 329 Euro, DZ | 349 Euro, Suite oder Appartement  
EZ-Zuschlag 30 Euro pro Nacht

### SILVESTERMENÜ AM 31. DEZEMBER 2023

- Beeftartar mit Beluga Kaviar, Reibekuchen und Schmand
- 
- Hummerschaumsuppe mit hausgemachtem Ravioli
- 
- Gurkensorbet mit Gin-Geleewürfel und Tonic Espuma
- 
- Rinderfilet Wellington mit tourniertem Gemüse
- 
- Käseauswahl vom Affineur Waltmann
- 
- Champagnersüppchen mit Himbeervariation

Menü komplett 139 Euro p. P. | Menü ohne Vorspeise 115 Euro p. P.

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,

nun ist das erste Halbjahr 2023 schon wieder vorbei und wir möchten Ihnen herzlich für Ihre Treue danken!

Auch in der zweiten Jahreshälfte bieten wir Ihnen wieder tolle kulinarische Highlights, die Sie hier im Kalender finden. Bitte reservieren Sie zur Veranstaltung Ihrer Wahl einen Tisch unter 0 63 02.92 340. oder per E-Mail unter kontakt@muehle-schlossberg.de.

Seit Ostern sind unser Hotel und Restaurant wieder sieben Tage geöffnet, sodass wir Sie nun auch wieder zum Wochenstart bei uns empfangen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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



Blieben Sie immer auf dem Laufenden und abonnieren Sie jetzt unverbindlich unseren Newsletter.



## MÜHLEN-BRUNCHS 2023

<b>ITALIENISCHER BRUNCH</b> Sonntag, 18. Juni	<b>MITTELMEER-BRUNCH</b> Sonntag, 10. September	<b>GÄNSE-BRUNCH*</b> Sonntag, 5. November	<b>NEW-YORK-BRUNCH</b> Sonntag, 17. Dezember
<b>FRANZÖSISCHER BRUNCH</b> Sonntag, 23. Juli	<b>BAYRISCHER BRUNCH</b> Sonntag, 1. Oktober	<b>NIKOLAUS-BRUNCH</b> Sonntag, 3. Dezember	<b>NEUJAHR-FRÜHSTÜCK</b> Montag, 1. Januar 2024
<b>GRIECHISCHER BRUNCH</b> Sonntag, 13. August 2023	<b>KÜRBIS-BRUNCH</b> Sonntag, 15. Oktober	<b>GEWÜRZ-BRUNCH</b> Sonntag, 10. Dezember	<b>FISCH- UND MEERESFRÜCHTE*</b> Sonntag, 28. Januar 2024

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt, Secco und Tischwein pro Person jeweils 54 Euro bzw. \*58 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)



## LECKERES VOM HOLZKOHLEGRILL

## BBQ IM MÜHLENHOF

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

Von Juni bis September feiern wir den Sommer mit einem BBQ im Mühlenhof. Küchenchef Michael Krennrich und sein Team werden für Sie folgende landestypische Grill-Spezialitäten zubereiten:

- Südamerika, am 7. Juni 2023, 54 Euro pro Person
- Spanien, am 5. Juli 2023, 52 Euro pro Person
- Rund um die Welt, am 2. August 2023, 62 Euro pro Person
- Mittelmeer, 6. September 2023, 48 Euro pro Person

Das BBQ beinhaltet ein Vorspeisenbuffet oder eine servierte Vorspeisenvariation und ein Grillbuffet.

## SOMMERFEST IN DER MÜHLE

FREITAG, 21. JULI 2023, AB 18 UHR

Erfrischende Drinks, leichte sommerliche Speisen und eine entspannte Atmosphäre mit Lounge-Musik, das bieten wir Ihnen an diesem Sommerabend! Genießen Sie spritzige Cocktails, leichte Drinks oder probieren Sie hausgemachte Eistees von Kräutern aus dem Mühlengarten, dazu ein sommerliches Menü in fünf Gängen:

- 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 Gewürzbrot
- Crème Brûlée mit Sommerbeeren und hausgemachtem Minzeis

Eintritt und 5-Gang-Menü 69 Euro pro Person | Eintritt ohne Menü 12 Euro pro Person



## 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 uns und unsere Gäste: Wir freuen uns auf interessante Gespräche mit 10 Winzern aus der Pfalz und Rheinhessen und ihren ausgesuchten Spitzenweinen! Mit Livemusik von der Band „Spätles“ sowie der Sängerin Christine Schnepf. Der kulinarische Höhepunkt ist das Kräuter-Menü in fünf Gängen:

- Lachstartar mit Tomatenconçasse auf Asiasalat mit Pistou
- Consommé vom Rind mit hausgemachtem Ravioli und Kresse-Eierstich
- Kalbstafelspitz und Ragout in Rotweinjus mit Sommergemüse und Rosamarinkartoffeln
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Chili-Pfirsich und Salbeifocaccia
- Mascarpone mousse mit Himbeeren und Kaffirlimetteneis

Menüpreis für Weinprobe, Wasser und Musik beträgt 79.50 Euro p. P. inkl. 2 Euro Musikbeitrag.

## HOCHZEITSMESSE IN DER MÜHLE

Mittwoch, 1. November 2023, 12 bis 18 Uhr\*

- Auf unserer dritten hauseigenen Hochzeitsmesse zeigen wir Ihnen unsere Hotelzimmer, Festräume 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 Dienstleiter 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 9.50 Euro. Da wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen möchten, bitten wir für die zeitliche Abstimmung um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Sie!

Sabrina Scheller, Veranstaltungsleiterin, und Kevin Schneider, Veranstaltungskaufmann



## HEIRATEN IN DER PFALZ