



**MÜHLE**  
AM SCHLOSSBERG

NEU:  
UNSER MÜHLEN-  
FRÜHSTÜCK

# KULINARISCHER VERANSTALTUNGSKALENDER 2024

LAND | ART | HOTEL | MÜHLE AM SCHLOSSBERG ■ Schlossberg 16 ■ 67681 Wartenberg ■ T. 063 02.92 340 ■ www.muehle-schlossberg.de



## FREITAG, 19. APRIL 2024, AB 18.30 UHR

Die erste Wine Night in unserem **MÜHLENRESTAURANT**: Claude Donné vom Weingut August Ziegler präsentiert einen erstklassigen Aperitif und fünf der besten Weine aus dessen Weinbergen. Wir servieren Ihnen dazu ein abgestimmtes Menü in vier Gängen:

**Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabimayonnaise und Yuzuperlen**  
**Rosa Kalbstafelspitz in Thymianjus mit Zitronenpolenta und Frühlingsgemüse**  
**Rohmilchkäse von Affineur Waltmann mit hausgemachtem Chutney**  
**Panna Cotta mit Traubensauce und Karamell-Eis**

Das Ticket für die Weinprobe mit 4-Gang-Menü kostet 89 Euro pro Person.

Das Ticket für die Weinprobe mit 4-Gang-Menü und Übernachtung kostet 159 Euro pro Person im Doppelzimmer und 169 Euro pro Person im Einzelzimmer.



Wir freuen uns auf Ihre Ticket-Buchung unter 0 63 02.92 340.



## 1. WINE NIGHT

## SONNTAG, 18. AUGUST 2024, 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 10 Winzern aus der Pfalz und Rheinhessen und ihren ausgesuchten Spitzenweinen! Mit Livemusik von zwei Bands. Der kulinarische Höhepunkt ist das Kräuter-Menü in fünf Gängen:

**Tomatenmousse mit konfierten Scampi und Balsamicoperlen**  
**Zwiebelsuppe mit Pfälzer Riesling und Parmesancrostini**  
**Rosa Kalbstafelspitz auf Karotten-Ingwermousse und Kartoffelgratin mit Thymianjus**  
**Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachtem Chutney und Rosmarinfocaccia**  
**Zitronen-Quarkmousse mit gebratenem Salbei-Pfirsich und Rahmeis von Werter's Echte**

Menüpreis für Weinprobe, Wasser und Musik beträgt 99 Euro pro Person inkl. 2 Euro Musikbeitrag.

## KULINARISCHES WEINFEST 2024

## HEIRATEN ZU JEDER JAHRESZEIT!

Sie möchten heiraten und sind auf der Suche nach der richtigen Location? Die **MÜHLE AM SCHLOSSBERG** mit ihren 500 Jahre alten Mauern bietet die romantische Kulisse für Ihren schönsten Tag! Modern, aber denkmal-getreu restauriert, lassen sich in diesem idyllischen Ambiente wunderbare Feste feiern! Im großen Stil oder im kleinen Kreis – wir haben die passende Räumlichkeit und jahrzehnte lange Erfahrung.

Im Sommer bieten Ihnen der Innenhof, die große Gartenterrasse und die **SEEBÜHNE** im angrenzenden **SKULPTURENPARK** einen wunderschönen Rahmen, um unter freiem Himmel zu feiern.

Die **FESTSCHEUNE** ist zu jeder Jahreszeit ein romantischer Ort für eine Hochzeit!

Das **LAND | ART | HOTEL** verfügt über eine Hochzeitssuite mit Himmelbett und Whirlpool sowie 17 weitere individuell eingerichtete Hotelzimmer – teilweise im Maisonnettestil gebaut.

Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung – bitte vereinbaren Sie einen Termin. Wir freuen uns auf Sie!

## HOCHZEIT FEIERN!

In unserer 70qm großen Suite im Maisonnettestil steht ein Himmelbett der nahegelegenen Bettenmanufaktur Schramm. Wie in all unseren Zimmern haben wir verschiedene Matratzenlinien mit diversen Härtegraden. In diesem Zimmer finden Sie die Linie Divina 1 für die Dame und Divina 2 für den Herren. Das Himmelbett ist der Rahmen für ein originales Unikat des Künstlers Gottfried Bräunling – eine beleuchtete Plastik mit dem Titel „Der erotische Himmel“.

Ein kleiner Austrittsbalkon gibt einen Ausblick über das Lohnsbachtal mit der **SEEBÜHNE** und dem **MÜHLENGARTEN**. Auf der zweiten Ebene befindet sich das Bad mit einem runden Whirlpool für zwei, einer Dusche und einem Doppelwaschbecken.

Am Abend begrüßen wir Sie gerne zu einem Candle-Light-Dinner im Kreuzgewölbe unseres **MÜHLENRESTAURANTS**, dem ehemaligen Kuhstall. Am nächsten Morgen erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Hier können Sie besondere Anlässe, wie Hochzeits- oder Geburtstage in einem romantischen Ambiente feiern.



Buchen Sie ein romantisches Date unter [www.muehle-schlossberg.de/hotel](http://www.muehle-schlossberg.de/hotel)

## ZIMMER 17



Liebe Gäste, liebe Freunde,

2024 ist ein weiteres Jahr mit vielen Herausforderungen in einer Zeit im Wandel! Um so wichtiger ist es, sich ab und zu eine Auszeit zu gönnen und die schönen Momente mit Familie und Freunden wertzuschätzen. Hier hätten wir ein paar Vorschläge für Sie: Unser Mühlen-Frühstück, bei schönem Wetter auch in unserem idyllischen Innenhof. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Vorspeisen, Frühstücksgeschichten, einer saisonalen Suppe und köstlichen Desserts aus unserer Patisserie. Ein weiteres neues Event ist unsere Wine Night: eine Weinprobe mit Weinen vom Weingut August Ziegler und einem auf die Weine abgestimmten Menü in vier Gängen. Aber auch unsere traditionellen Veranstaltungen, wie das beliebte kulinarische Weinfest und unsere Brunches gibt es wieder.

Buchen Sie jetzt – wir freuen uns auf Ihren Besuch und senden Ihnen kulinarische Grüße 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 2024

### BRUNCH ZU KARFREITAG

Freitag, 29. März

Starten Sie genussvoll ins Osterwochenende mit Spezialitäten von fangfrischem Fisch und einer reichen Auswahl an vegetarischen Gerichten.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### SONNTAGS-BRUNCH ZU OSTERN

Sonntag, 31. März

Ein familiärer Brunch für ein Treffen mit Ihren Liebsten. Bei schönem Wetter gibt es für alle Kinder eine Ostereiersuche in unserem Innenhof.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### MÜHLEN-FRÜHSTÜCK ZUM OSTERMONTAG

Montag, 1. April

NEU! Genießen Sie ein ausgiebiges Frühstück am Ostermontag mit einem reichhaltigen Buffet, einer saisonalen Suppe sowie Desserts aus unserer Patisserie.

Inkl. einem Glas Sekt, Saft, Wasser und Kaffee pro Person 46 Euro.

### BRUNCH ZU PFINGSTEN

Sonntag, 19. Mai

Bei schönem Wetter können Sie die ersten Sonnenstrahlen und einen ausgiebigen Brunch auch im Freien in unserem geschützten Innenhof genießen.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### MÜHLEN-FRÜHSTÜCK ZU PFINGSTEN

Montag, 20. Mai

NEU! Am Pfingstmontag können Sie mit Familie und Freunden ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, eine saisonale Suppe sowie Desserts aus unserer Patisserie genießen.

Inkl. einem Glas Sekt, Saft, Wasser und Kaffee pro Person 46 Euro.

### ITALIENISCHER BRUNCH

Sonntag, 16. Juni

Dolce Vita – versüßen Sie Ihr Leben mit unserem Brunch, der die sommerlich leichten Klassiker der italienischen Küche in geselliger Runde auftischt und für diese typische Atmosphäre sorgt.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### MITTELMEER-BRUNCH

Sonntag, 14. Juli

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise rund ums Mittelmeer und genießen Sie mediterrane Gerichte mit viel Gemüse, Fisch und würzigen Kräutern – nicht nur sehr lecker sondern auch gesund!

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### SOMMERLICHES MÜHLEN-FRÜHSTÜCK

Sonntag, 28. Juli

NEU! Ein entspanntes Sonntagsfrühstück – bei schönem Wetter im Innenhof – mit einem reichhaltigen Buffet, einer saisonalen Suppe sowie Desserts aus unserer Patisserie.

Inkl. einem Glas Sekt, Saft, Wasser und Kaffee pro Person 46 Euro.

### SPANISCHER BRUNCH

Sonntag, 8. September

Buenos Diaz – mit einem spanischen Brunch kann ein sommerlicher Sonntagmorgen gut beginnen! Genießen Sie spanische Klassiker, wie Tapas, Gazpacho und Paella.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### FRANZÖSISCHER BRUNCH

Sonntag, 13. Oktober

Gott sei Dank, kann man auch in Deutschland gut essen! Auf dem reichhaltigen Buffet finden Sie französische Spezialitäten, wie Austern, Boeuf Bourguignon und Crème Brûlée.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### WINTERLICHES MÜHLEN-FRÜHSTÜCK

Sonntag, 3. November

NEU! Genießen Sie in gemütliches Sonntagsfrühstück mit einem reichhaltigen Buffet, einer wärmenden Suppe und winterlichen Desserts aus unserer Patisserie.

Inkl. einem Glas Sekt, Saft, Wasser und Kaffee pro Person 46 Euro.

### MARTINGANS-BRUNCH

Sonntag, 10. November

Verpassen Sie nicht einen unserer beliebtesten Brunches des Jahres und buchen Sie rechtzeitig: Der Martinsgans-Brunch mit seinen traditionellen Gerichten!

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 69 Euro.

### BRUNCH ZUM 1. ADVENT

Sonntag, 1. Dezember

1001 Aromen – die große weite Welt der Gewürze haben wir in unseren orientalisch angehauchten Gerichten für Sie eingefangen. Probieren und entdecken Sie Ihr Lieblingsgewürz!

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### BRUNCH ZUM 2. ADVENT

Sonntag, 8. Dezember

Feiern Sie gemeinsam mit Ihrer Familie den Nikolaustag mit unserem vorweihnatlichen Brunch. Wir servieren Ihnen ein Buffet mit leckeren Gerichten für Groß und Klein!

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### BRUNCH ZUM 3. ADVENT

Sonntag, 15. Dezember

New York, New York ... immer wieder eine Reise wert, insbesondere auch der Kulinarik wegen! Viele der amerikanischen Klassiker finden Sie auf unserem reich gedeckten Buffet.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

### BRUNCH ZUM 4. ADVENT

Sonntag, 22. Dezember

Gehen Sie entspannt in die Feiertage und lassen Sie sich mit einem festlichen Buffet auf Weihnachten einstimmen! Genießen Sie die traditionellen Gerichte am Weihnachtsbrunch.

Inkl. einem Glas Rieslingsekt, Wein, Säften, Wasser u. Kaffee pro Person 60 Euro.

Die Brunchs und das Mühlen-Frühstück beginnen jeweils ab 10 Uhr. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 2 Euro pro Lebensjahr.



Weitere Infos finden Sie unter [www.muehle-schlossberg.de/restaurant/#speisekarte](http://www.muehle-schlossberg.de/restaurant/#speisekarte)



## 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 6.90 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 4.50 Euro, 9 Stück für 10.50 Euro und 16 Stück für 16.90 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. Tickets im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.