



MÜHLE
AM SCHLOSSBERG

SOMMERLICHE
GAUMENFREUDEN
IN DER MÜHLE

KULINARISCHES SOMMERPROGRAMM 2019

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



Ein Service der Deutschen Post



WILD-KOCHKURS

SONNTAG, 4. AUGUST 2019, BEGINN 14 UHR, ABENDESSEN 18 UHR

Wir kochen und grillen gemeinsam Wild, das wir hier aus der Region von Renate Bickmann bezogen haben. Alle Teilnehmer werden mit einem Kräuter-Aperitif und einem kleinen „wildes Imbiss“ begrüßt, erhalten Schürzen und Rezeptmappen und erfahren den Kursablauf.

Renate Bickmann gibt eine Einführung „in das Jagdgeschehen“ und referiert über Wild und dessen Vorzüge. Anschließend finden sich alle in der Küche ein und beginnen mit den Vorbereitungen. Gegen 18 Uhr nehmen alle Gäste zum Aperitif Platz und Gang für Gang wird von den Köchen fertig gestellt. Die Kochkursteilnehmer können hierbei gerne behilflich sein oder einfach das Essen genießen.

Der Kochkurs kostet inkl. Aperitif, Imbiss, 4-Gänge-Menü mit Weinen, Wasser, Kaffee und Rezeptmappe pro Person 99 Euro. Menü für Begleitperson zum Abendessen 89 Euro. Alle weiteren Leistungen können nach Wunsch bestellt werden und werden à la carte berechnet.



Übernachtungsangebot: DZ 90 Euro, EZ 70 Euro p. P. inkl. Frühstücksbuffet



WILDES LECKER
ZUBEREITEN!

KULINARISCHES WEINFEST 2019

SONNTAG, 18. AUGUST 2019, 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“. Der kulinarische Höhepunkt ist das Kräuter-Menü in fünf Gängen:

- Gebratener Ziegenfrischkäse mit Bacon auf Tomatenkompott und Gartenbasilikum
- Lachsforellenfilet mit Nussbutter, Schnittlauchkapern auf Kartoffelstampf
- Kalbstafelspitz „rosa“ gebraten mit Rosmarinocchi und mediterranen Gemüsen
- Auswahl an Rohmilchkäse mit hausgemachten Chutneys und selbstgebackener Thymianfocaccia
- Variation von der Erdbeere mit Sauerampfer-Eis

Der Preis für das Menü mit Weinprobe, Wasser und Musik beträgt 67.50 Euro p. P. inkl. 2 Euro Musikbeitrag.

WEIN, WINZER,
GESANG

Kunstgriff präsentiert:
ART | MUSE | KARAKERE | COMEDY

MÜHLENEVENTS 2019

Samstag, 4. Mai

TRIBUTE TO
SIMON & GARFUNKEL

Konzert VVK 18 Euro/AK 22 Euro
Menü 32 Euro

Essensbeginn 18.00 Uhr
Konzertbeginn 19.30 Uhr

Samstag, 12. Oktober

HOMMAGE AN REINHARD MEY
MIT IVO PÜGNER

Konzert VVK 16 Euro/AK 20 Euro
Menü 32 Euro

Essensbeginn 18.00 Uhr
Konzertbeginn 19.30 Uhr

Samstag, 30. November

MAGISCHES MENÜ IN 3 GÄNGEN
MIT THOMAS JARZOMBKE

Menü und Zaubershow 49 Euro

Einlass ab 18.30 Uhr
Beginn 19.00 Uhr

Ein Ticket mit Übernachtung im Doppelzimmer und Frühstücksbuffet, Event und kulinarischem Genuss kostet pro Person 89 Euro.



Gute Laune verschenken – mit einem Gutschein für ein Konzert mit Gaumenfreuden!

+ + VORSCHAU + + + VORSCHAU + + + VORSCHAU + +

DINNER-KRIMI & GRUSEL-DINNER

24. Mai 2019

DINNER-KRIMI
„MORD IM PARADIES“

19. Oktober 2019

GRUSEL-DINNER
„JACK THE RIPPER“

25. Oktober 2019

DINNER-KRIMI
„REQUIEM
FÜR ONKEL KNUT“

11. Dezember 2019

DINNER-KRIMI
„MORD AN BORD,
MYLORD“

17. Januar 2020

DINNER-KRIMI
„DAS GROSSE
HALALI“

Der Einlass ist um 19 Uhr, die Dinner beginnen um 19.30 Uhr. Ein Theaterticket kostet inklusive einem viergängigen Menü pro Person jeweils 79 bzw. 89 Euro.

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!

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass bei Stornierung einer Reservierung kurzfristiger als drei Tage vor einer Veranstaltung, 80% des Preises in Rechnung gestellt werden müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.

Liebe Gäste und Freunde der Mühle am Schlossberg,

die Tage werden wieder länger und sonniger – da bietet sich unser HOFCAFÉ an: unsere Konditorin Eugenie Enns backt für Sie leckere Kuchen, die Sie in gemütlicher Atmosphäre unseres Innenhofs genießen können. Kosten Sie handwerklich hergestellten Kuchen aus erstklassigen und natürlichen Zutaten, auch vegan und glutenfrei – gerne backen wir auch Ihren Lieblingskuchen!

Neu ab diesem Sommer: unser kleiner Hofladen mit Kräutern für Ihren Garten. Schöne Präsente für Firmenkunden und als Mitbringsel für Zuhause.

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

PS: Detaillierte Infos zu allen Events und Speisen unter www.muehle-schlossberg.de



KRÄUTERSEMINARE

KRÄUTER SELBST ANBAUEN

Mittwoch, 15. Mai 2019

Jedes Kräutlein hat so seine Eigenheiten!

In diesem Seminar geht es um die speziellen Bedürfnisse der Kräuter.

DESTILLATION

Mittwoch, 12. Juni 2019

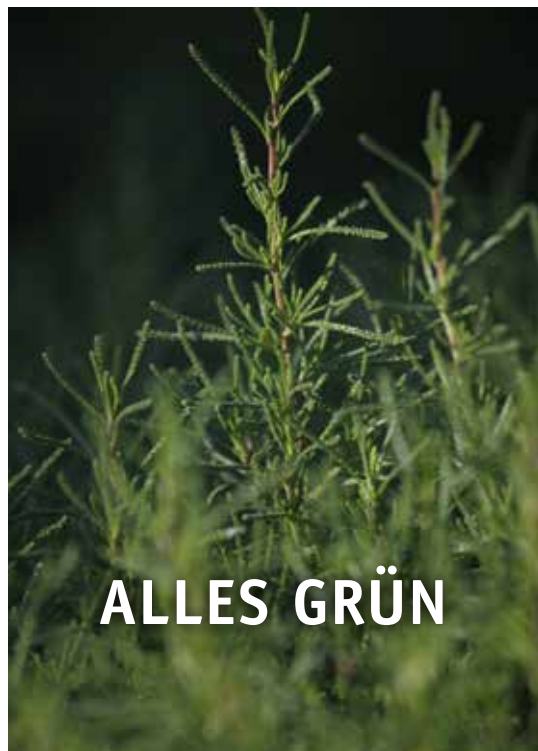
Es werden Kräuter wie Rosmarin, Zitronenverbene, Oregano, etc. destilliert. Die Destillation und Verwendung des entstandenen Öls und Hydrolats werden eingehend besprochen.

KRÄUTER UND HEXENGRÜN

Mittwoch, 17. Juli 2019

Kräutergeschichte aus dem Mittelalter mit Rezepten von Hofköchen und Hexen, aus Klöstern und Apotheken

Die Seminare finden immer mittwochs ab 18 Uhr statt und kosten pro Person jeweils 49 Euro inklusive einem kleinen Kräutersnack.



ALLES GRÜN



ZEIT ZUM
GENIESSEN

SOMMERLICHE BRUNCHS

SPARGEL-BRUNCH

Sonntag, 5. Mai 2019

ITALIENISCHER BRUNCH

Sonntag, 23. Juni 2019

TOMATEN-BRUNCH

Sonntag, 11. August 2019

KRÄUTER-BRUNCH

Sonntag, 19. Mai 2019

PROVENZALISCHER BRUNCH

Sonntag, 14. Juli 2019

SPANISCHER BRUNCH

Sonntag, 1. September 2019

PFINGST-BRUNCH

9. und 10. Juni 2019

ROSEN-BRUNCH

Sonntag, 28. Juli 2019

FRANZÖSISCHER BRUNCH

Sonntag, 8. September 2019

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt, Secco und Tischwein **pro Person jeweils 42.50 Euro**. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Weitere Infos zu den Brunchs unter www.muehle-schlossberg.de/Restaurant/Event-Menü

PS: Wir bitten um Verständnis, dass aus organisatorischen Gründen bei einer Tischreservierung keine bestimmten Plätze zugesagt werden können.

MENÜ ZUM MUTTERTAG

SONNTAG, 12. MAI 2019, AB 11.30 UHR UND AB 18 UHR

Zur Begrüßung laden wir an diesem Tag jede Mutter zu einem Weinbergpfirsich-Bellini ein. Genießen Sie ein liebevoll zubereitetes Menü in idyllischer Atmosphäre:

Ziegenfrischkäsemousse auf Erbsen-Minzsalat und marinierten Frühlingskräutern

Paprikaschaumsüppchen mit Olivenkraut und knusprigem Geflügel WanTan

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchragout und Majoran

Sous vide gegartes Schweinefilet im Kräutermantel mit Stangenspargel, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Topfen-Vanille mousse mit Baiser und Rhabarber

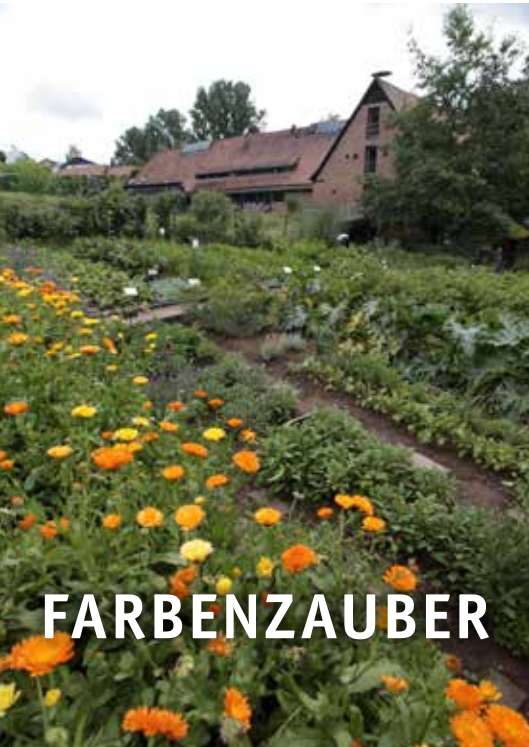
Das Muttertagsmenü – wahlweise mit 3, 4 oder 5 Gängen – kostet zwischen 39 und 55 Euro.



Dankeschön sagen – mit einem Gutschein für ein Muttertagsmenü!



12. MAI



FARBENZAUBER

FARBEN IN ATELIER UND KÜCHE

SONNTAG, 25. AUGUST 2019, 11 BIS 15 UHR

Farben faszinieren und machen Laune! Geht es in Ihrer Küche auch manchmal bunt zu?

Farben aus dem Supermarkt sind häufig gesundheitlich nicht unbedenklich. Sogar bei Finger- und Lebensmittelfarben überwiegt oft das unguete Gefühl, dass mit dem Spaß an Farben problematische Inhaltsstoffe im Körper landen.

Machen wir ungiftige Lebensmittelfarben doch mal selber!

In unserem ca. 4-stündigen Seminar „Farben in Atelier und Küche“ stellen wir ungiftige Pflanzenfarben her und experimentieren damit nach Lust und Laune.

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Kräutersnack.

Die Seminargebühr beträgt inkl. einem kleinen Snack, Materialkosten und Zertifikat pro Person 49 Euro.

BBQ IM MÜHLENHOF

MITTWOCH, 19. JUNI, 24. JULI, 14. AUGUST 2019, JEWEILS AB 18 UHR

Gemütlich im Innenhof sitzend, können Sie ein leckeres Grillbuffet mit Freunden und Familie genießen. Michael Krennrich hat sich viele neue Gerichte mit unserem Smoker und neuen Grill einfallen lassen. Dazu steht ein großes Salatbuffet mit hausgemachten Saucen und Dips bereit. Die Grillfolge finden Sie auf unserer Homepage. Lassen Sie es sich bei einem frisch gezapften Bier, Pfälzer Weinen, einem Rieslingsekt oder einem hausgemachten Eistee gut gehen!

Das Grillbuffet kostet 45 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.



Guten Geschmack verschenken – mit einem Gutschein für ein BBQ!



Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass bei Stornierung einer Reservierung kurzfristiger als drei Tage vor einer Veranstaltung, 80% des Preises in Rechnung gestellt werden müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.