



© Adobe Stock | by-studio

Herburgers
Mahren

Köstliche und nicht alltägliche Schmankerln vom Dünserberger Kalb

vom 12. Februar bis 3. März 2019

Wir präsentieren Ihnen Spezialitäten vom heimischen Kalb, welche nur noch selten auf Speisekarten zu finden sind, wie z.B. eine gefüllte Kalbsbrust, feine Küttele, geröstete Leberle oder Nierle und zarte Kalbszünge. Dazu kredenzen wir passende Weine aus der Bündner Herrschaft.

Ein Abend mit Kabarett & Kulinarik **Faschingsdienstag 5. März 2019 - 19.30 Uhr**

Anna Neuschmid und Manfred Kräutler auf der Mohren Bühne und ein köstliches Flying Buffet aus der Mohren Küche

Preis/Person € 48,00

Rankweiler Kellerfest **Samstag, 23. März 2019 - ab 15 Uhr**

Wir präsentieren Weine aus der Thermenregion mit Heurigenköstlichkeiten und musikalische Unterhaltung im Mohrenschopf

Kochkurs mit einem Festmenü rund ums Lamm **Samstag, 30. März 2019 - 9 Uhr**

Zusammen mit unseren Küchenchefs Mathias Enzenhofer & Pascal Lang bereiten Sie eine Vier-Gänge-Festtagsmenü zu und genießen es bei einem Erfahrungsaustausch.

Preis/Person € 48,00 (incl. Weinbegleitung)

Osterbrunch im Mohren Erlebnisgarten **Ostermontag, 22. April 2019 - ab 11 Uhr**

Für musikalische Unterhaltung sorgt die Band „All about Jazz“.