



## Unsere besonderen Angebote im Winterhalbjahr

Regelmäßig ab Oktober 2017 bis Ende April 2018

### Der Entdecker-Donnerstag

Entdecken Sie jeden Donnerstagabend die Talmühle-Küche bei einem Probier-Menü im Restaurant Fallert in sechs kleinen abwechslungsreichen Gängen.

Für 49,- € pro Person

Für 69,- € pro Person mit einer Weinreise in fünf Stationen

**Bitte um Reservierung**

### Das Sonntagabend-Menü

Lassen Sie das Wochenende genüsslich ausklingen beim Sonntagabend-Menü in den Badischen Stuben in vier Gängen.

Für 36,- € pro Person inklusive Schwarzwaldsprudel

**Bitte um Reservierung**

## ÖFFNUNGSZEITEN

Das Hotel ist immer geöffnet!

Restaurant

**Ab November bis April haben wir die Restaurants MONTAGS UND DIENSTAGS geschlossen.**

Ansonsten haben wir von 8:00 - 23:00 Uhr geöffnet.

Warme Küche von 12:00 – 13:45 Uhr (letzte Bestellannahme) und von 18:00 – 20:45 Uhr (letzte Bestellannahme).

**Für besondere Anlässe ab 15 Personen öffnen wir für Sie auch gerne am Montag und Dienstag.**

Betriebsferien

**Ab 13. Februar bis einschl. 8. März 2018.**

### Eröffnungs-Menü

Freitag, 9. März und Samstag, 10. März 2018

«Zurück aus dem Süden!»

55,- € pro Person

**www.talmuehle.de**

Hotel Talmühle  
Talstraße 36  
77887 Sasbachwalden

Tel. 07841 1001  
Tel. 07841 62829-0  
Fax 07841 62829-99  
info@talmuehle.de



## Unsere Programmhilights im Winterhalbjahr

### Die traditionelle Martinsgans

Am 10. November, 11. November und  
Sonntag, den 12. November 2017

Genießen Sie unseren traditionellen Gänsebraten von  
glücklichen Freilandgänsen.

**Tipp: Denken Sie bei Ihrer Tisch-Reservierung  
schon daran Ihre Martinsgans zu bestellen!**

Extra für Sie braten wir auch zu jedem anderen Termin  
eine Martinsgans. Einfach vorbestellen.  
Bereits ab 4 Personen. Freiland-Ente ab 2 Personen.

### Die Martinsgans to go

Für Zuhause eine Deutsche Gans mit den klassischen  
Beilagen Rotkraut, Kastanien, Apfel, Kartoffelklöß'  
und einer edlen Flasche Haus-Champagner.

Für 160,- € für 4 Personen (Abholpreis)



www.talmuehle.de

## Unsere Küchenfeste 2017

Zum 69. und 70. Mal

Freitag, den 24. November 2017

und Samstag, den 25. November 2017

Ab 19:00 Uhr empfangen wir Sie in unserem Pagoden-  
zelt und in der Lounge mit Winzersekt, Frucht-Cocktail  
und Ulmer Pils sowie mit Fingerhappchen und Austern  
aus der Bretagne.

Anschließend geht es gemeinsam in die große Talmühle-  
Küche. Am Molteni-Herd werden Sie von unseren  
Köchinnen und Köchen mit rund fünfzig verschiedenen  
kulinarischen Versucherle verwöhnt. Ein frischer  
badischer Weißwein begleitet Sie in der Küche durch  
den Abend. Sie haben Gelegenheit mit unserem Gast-  
Winzer zu plaudern und natürlich die Weine zu  
degustieren.

Bei einem kleinen Hauptgang an Ihrem Tisch im  
Restaurant und in der Bauernstube können Sie bei  
einem Glas Rotwein kurz innehalten, bevor es zur  
großen Dessertauswahl nochmals in die Küche geht.

Ein unvergessliches Erlebnis und Verwöhnprogramm  
für den Gaumen für 149,- € pro Person

**Tipp: Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch!**

## Advent und Weihnachten in der Talmühle

### Unser Adventssonntag-Menü

An den Adventssonntagen:  
3., 10. und 17. Dezember

Erleben Sie einen besinnlichen Mittag oder Abend im  
weihnachtlich geschmückten Restaurant Fallert. Die  
Gelegenheit kurz vor dem Fest mit Familie, Freunden  
oder Geschäftspartnern die Adventszeit zu genießen.

Drei Gänge, Weine zu Vorspeise und Hauptgang,  
Mineralwasser, Kaffee und Gebäck

für 68,- € pro Person

### Ihre Weihnachtsfeier bei uns

Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung und Ausführung  
Ihrer Weihnachtsfeier in unserem Hause oder in Ihrem  
Unternehmen.

Hierfür bieten wir attraktive All-inclusive-Arrangements  
an.

Weitere Informationen senden wir Ihnen sehr gerne  
zu. Oder wir beraten Sie persönlich – sprechen Sie ein  
Termin mit uns ab.

**Tipp: Wir empfehlen für Ihre Weihnachtsfeier,  
Ihr Jahresabschluss-Essen oder als Einladung für  
Geschäftspartner auch unser stimmungsvolles  
Küchenfest (siehe vorherige Seite).**

## Weihnachts-Öffnungszeiten

Am 24. Dezember feiern wir im familiären Kreis, daher  
sind unsere Restaurants an diesem Tag geschlossen.

Das Hotel ist durchgehend geöffnet.

An den Weihnachtstagen: 25. und 26. Dezember  
mittags und abends geöffnet.

### Unsere Weihnachtsmenüs

Lassen Sie sich von uns mit einem Weihnachtsmenü  
Ihrer Wahl verwöhnen.

Für 44,- € (3-Gänge)

Für 74,- € (4-Gänge)

Für 88,- € (5-Gänge)

**Tipp: Ab dem Abend des 2. Weihnachtstages  
können Sie bei uns wieder wie gewohnt à la carte  
bestellen.**

## SILVESTER in der Talmühle

### Unser Silvester-Menü

Feiern Sie in das neue Jahr hinein mit einem Talmühle-  
Menü.

Fünfgängiges Silvester-Menü in den Badischen Stuben  
für 120,- € pro Person

Siebengängiges Silvester-Menü im Restaurant Fallert  
für 150,- € pro Person

**Tipp: Das Menü können Sie ab Anfang Dezember  
auf unserer Website [www.talmuehle.de](http://www.talmuehle.de) abrufen  
oder gerne auch persönlich bei uns erfragen.**

## Vorschau

### Traditionelles Frühlingsfest

Am Samstagabend, den 28. April 2018,  
mit einem außergewöhnlichen Frühlings-Menü

Wir möchten Sie gerne zu unserem traditionellen  
Frühlingsfest mit einem außergewöhnlichen  
Frühlings-Menü einladen:

Wir begrüßen Sie ab 18 Uhr im Talmühle-Garten  
in fröhlich-kulinarischer Atmosphäre zum fruchtig-  
frischen Aperitif mit vielen kleinen Kostproben und  
Amuse-Bouche.

An «Marktständen» präsentieren Ihnen unsere  
Partner/Lieferanten ihre Produkte und haben viel  
Wissenswertes und Interessantes zu erzählen.

Um 19:30 Uhr nehmen Sie Platz im Restaurant  
zum Frühlings-Menü.

Zum Menü werden Ihnen zwei Weingüter ihre  
Weine präsentieren.

Frühlings-Menü, inklusive prickelndem Aperitif zur  
Begrüßung, sowie passende Weine zu den Gängen,  
Kostproben an den Ständen, Kaffee, Mineralwasser  
135,- € pro Person

**Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen  
zu dürfen und bitten um Tischreservierung.  
Weitere Informationen erhalten Sie an  
unserer Rezeption und unter der Telefonnummer  
07841 1001.**