

HERZLICH WILLKOMMEN IM MÜHLENRESTAURANT!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im MÜHLENRESTAURANT willkommen zu heißen und Ihnen einen genussvollen und schönen Aufenthalt in der MÜHLE AM SCHLOSSBERG zu bereiten.

Nachfolgend möchten wir Ihnen unsere Philosophie näherbringen. Wir haben uns auf den Weg begeben,

- mit frischen, ursprünglichen Lebensmitteln zu kochen und Produkte bevorzugt aus der Region saisonal zu beziehen,
- alt hergebrachte Traditionsgerichte wieder in Renaissance zu bringen und auch das eine oder andere bürgerliche Gericht – mit Liebe und neuen Ideen – wieder aufleben zu lassen,
- vergessenen, alten Gemüse- und Obstsorten den Vorrang zu geben – und nicht zuletzt, aus allen Teilen des Tieres etwas Leckeres und Gesundes zu zubereiten, denn schließlich besteht kein Rind nur aus Filet.
- als Mitglied der Vereinigung „Slowfood“ deren Ausrichtung zu unterstützen.

All dies erfordert von unserem Küchenteam ein deutlich höheres Fachwissen und viel Liebe zum Beruf! Die Zubereitung und Herkunft der Gerichte erläutern wir gerne und empfehlen auch den passenden Wein dazu.

In diesem Sinn grüßen Sie herzlich,

Ihre Gastgeberin Anja Scharff und das Team
der MÜHLE AM SCHLOSSBERG

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

VEGETARISCH-VEGANES MENÜ

Gegrilltes Gemüse

Knoblauch | Rosmarin | Bohnenkrautöl | Ruccola | Brotchip

14.50



Zitronengrassuppe mit Kokosmilch

- vegan -

9.50



Hausgemachte Risotto-Bällchen

Maronen-Pilzragout | Tomatenmarmelade

Als Zwischengang 14.00 | Als Hauptgang 20.00



Konfierter Kohlrabi „Asia-Style“

Erbsen | roten Linsen | Karotten-Ingwercreme | Granatapfel

24.00



Schokoladenpraline

Sea Salt-Eis | Beerengrütze

- vegan -

12.00

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 41.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 45.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 54.00

5 Gänge | Menü komplett 66.00

MÜHLEN-MENÜ

Thunfisch-Carpaccio & hausgebeizter Lachs

Wasabi-Mayonnaise | Ingwer | Feldsalat

19.90



Getrüffelte Kürbiscremesuppe

Wintertrüffel | Steirisches Kürbiskernöl

9.80



Auf der Haut gebratener Loup de mer

Fregola Sarda | Kaviar | Shiso-Beurre blanc

Zwischengang 24.50 | Hauptgericht 39.50



Geschmorter & glasierter Rinderschaukelbraten

Zitronenpolenta | Schmorzwiebel | Karottengemüse | Röstzwiebeln

30.00



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys | Feigensenf

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00



Dessertvariation aus unserer Patisserie

14.50

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 46.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 55.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 64.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 74.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 82.00

6 Gänge | Menü komplett 92.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

GLANRIND-MENÜ

Surf ´n Turf vom Carpaccio und Oktopus

Linsen | Salatbouquet | Parmesan

20.00



Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Gemüsebrunoise | Flädle

9.80



Rindergulasch

Majoran | Kümmel | Fregolanudeln

Zwischengang 16.00 | Hauptgang 26.00



Rinderroulade mit Kartoffel-Kräuterpüree mit Apfelrotkohl

Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Thymianjus

33.00



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys | Feigensenf

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00



Schokoladenpraline

Kardamom-Eis | Beerengrütze

12.00

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 52.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 64.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 72.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 82.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 94.00

6 Gänge | Menü komplett 104.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung unseres Küchenchefs Michael Krennrich und seinem Team.

Sommelier und Restaurantleiter Omar Shambri empfiehlt Ihnen auf Wunsch eine Begleitung passender Getränke.

■ Menü in 3 Gängen	54.00
dazu 3 Gläser mit korrespondierendem Wein	20.00
■ Menü in 4 Gängen	65.00
dazu 4 Gläser mit korrespondierendem Wein	28.00
■ Menü in 5 Gängen	75.00
dazu 5 Gläser mit korrespondierendem Wein	32.00

Über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter im Vorfeld, damit die Speisen entsprechend zubereitet werden können. Vielen Dank.

MÜHLENEVENTS 2024

BRUNCHS, VON 10 BIS 14.30 UHR

Karfreitagsbrunch | Freitag, 29. März 2024

Ostersonntagsbrunch | Sonntag, 31. März 2024

Ostermontag - Mühlenfrühstück | Montag, 1. April 2024

Pfingstbrunch | Sonntag, 19. Mai 2024

Pfingstmontag - Mühlenfrühstück | Montag, 20. Mai 2024

Italienischer Brunch | Sonntag, 16. Juni 2024

Sommerliches Mühlen-Frühstück | Sonntag, 28. Juli 2024

Spanischer Brunch | Sonntag, 8. September 2024

Französischer Brunch | Sonntag, 13. Oktober 2024

Winterliches Mühlen-Frühstück | Sonntag, 3. November 2024

Martinsgans-Brunch | Sonntag, 10. November 2024

Brunch zum 1. Advent | Sonntag, 1. Dezember 2024

Brunch zum 2. Advent | Sonntag, 8. Dezember 2024

Brunch zum 3. Advent | Sonntag, 15. Dezember 2024

Brunch zum 4. Advent | Sonntag, 22. Dezember 2024

CRIMINAL-DINNER & GRUSEL-DINNER

Die Mumie | Freitag, 15. November 2024

In dunklen Nächten erzählt man sich Geschichten von einer Herrscherin aus längst vergangener Zeit, die dazu verdammt sei, auf ewig durch eine Pyramide zu wandeln. Manche sagen, dies sei eine Legende. Andere wissen:

es ist die Wahrheit!



Dr. Jekyll & Mr. Hyde | Samstag, 29. März 2025

Dr. Henry Jekyll hat zu einem festlichen Abend eingeladen. Doch schnell legt sich ein dunkler Schatten über die Gesellschaft. Furchtbare Morde geschehen. Und wer ist der unheimliche Mr. Hyde, der sich im Herrenhaus

bestens auszukennen scheint?



Dracula | Freitag, 31. Januar 2025

Dracula reist nach London, um sich eine Braut zu suchen. Er hat ein Auge auf Mina, die Verlobte von Jonathan Harker, geworfen. Doch die Vampirjägerin Sadie van Helsing ist ihm dicht auf den Fersen.

Passen Sie auf Ihre Hälse auf....

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

KARFREITAGSBRUNCH AM FREITAG, DEN 29. MÄRZ 2024

Frühstück ab 10.00 Uhr mit allem was zu einem guten Start in den Tag gehört – Croissants, Brötchen und Brotauswahl, Auswahl an Wurst, Käse und Schinken, selbstgemachtes Bircher Müsli und Müsliauswahl, Obst aufgeschnitten und als Obstsalat, selbst hergestellte Marmeladen, Rühreier, gekochte Eier, Bacon, Würstchen usw.

Ein Vorspeisenbüffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Grüner Bohnensalat mit Thunfisch
Gebratener Oktopus mit geräucherter Paprika und gerösteten
Kartoffelwürfeln
Matjes mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm
Crêpe-Roulade mit Lachs und Kräutermousse
Geräucherte Forelle mit Meerrettichmousse
Bulgursalat mit Cranberries, Zuckerschoten und Cumin
Shrimpscocktail mit Ananas
Blattsalate mit Vinaigrette
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico, Rosmarin und Thymian
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli

Die Suppe servieren wir gegen 11.00 Uhr:

Kräuterrahmsuppe mit Flädle

Hauptgericht zur Wahl gibt es ab 11.30 Uhr:

Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Nussbutter
Oder
Dorade auf Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Ein Dessertbüffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Kaffeemousse mit Krokantippe
Tiramisu mit Mascarpone und Amaretto
Auswahl an hausgemachten Eissorten
Reis Trautmannsdorff mit Erdbeersauce
Mousse von dunkler Valrhonaschokolade
Panna cotta von eigenen Regent-Trauben

Preis pro Person 60 Euro inklusive einen Glas Begrüßungssekt, Karaffenwasser, Filterkaffee, Tischwein und Säfte.
Kinder bis 12 Jahre 2 Euro pro Lebensjahr.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

OSTERSONNTAGSBRUNCH AM SONNTAG, DEN 31. MÄRZ 2024

Frühstück ab 10.00 Uhr mit allem was zu einem guten Start in den Tag gehört – Croissants, Brötchen und Brotauswahl, Auswahl an Wurst, Käse und Schinken, selbstgemachtes Bircher Müsli und Müsliauswahl, Obst aufgeschnitten und als Obstsalat, selbst hergestellte Marmeladen, Rühreier, gekochte Eier, Bacon, Würstchen usw.

Ein Vorspeisenbuffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Blätterteig-Osterhasen – gefüllt mit Frischkäsecreme und Schnittlauch
Garnelen in Knusperteig mit hausgemachter Asiasauce
Meerrettichcreme mit Forellentatar und Gurke im Glas
Eingelegte Möhren mit Schafskäse
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse und Parmesanspänen
Verschiedene Blattsalat mit Vinaigrette
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico, Rosmarin und Thymian
Gefüllte Eier mit Kräutern und Sprossen
Italienisches Ei im Glas mit Spinat, konfierten Tomaten und Käse überbacken
Mini-Frikadellen mit Preiselbeer-Dip

Die Suppe servieren wir gegen 11.00 Uhr:

Kräutersuppe mit Schnittlauchflädle

Hauptgericht zur Wahl gibt es ab 11.30 Uhr:

Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Nussbutter
Oder
Lammällchen mit Ratatouillemarmelade und Risottonudeln
Oder
Dorade auf Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Ein Dessertbuffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Zitronenmousse mit Vanillecrumble
Tiramisu mit Mascarpone und Amaretto
Auswahl an hausgemachten Eis- und Sorbetsorten
Reis Trautmannsdorff mit Erdbeersauce
Mousse von dunkler Valrhonachokolade
Beeren Trifle - vegan

Preis pro Person 60 Euro inklusive einen Glas Begrüßungssekt, Karaffenwasser, Filterkaffee, Tischwein und Säfte.
Kinder bis 12 Jahre 2 Euro pro Lebensjahr.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

OSTERMONTAGSFRÜHSTÜCK AM MONTAG, DEN 1. APRIL 2024

Frühstück ab 10.00 Uhr mit allem was zu einem guten Start in den Tag gehört – Croissants, Brötchen und Brotauswahl, Auswahl an Wurst, Käse und Schinken, selbstgemachtes Bircher Müsli und Müsliauswahl, Obst aufgeschnitten und als Obstsalat, selbst hergestellte Marmeladen, Rühreier, gekochte Eier, Bacon, Würstchen usw.

Ein Vorspeisenbuffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Blätterteig-Osterhasen – gefüllt mit Frischkäsecreme und Schnittlauch
Garnelen in Knusperteig mit hausgemachter Asiasauce
Meerrettichcreme mit Forellentatar und Gurke im Glas
Eingelegte Möhren mit Schafskäse
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse und Parmesanspänen
Verschiedene Blattsalat mit Vinaigrette
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico, Rosmarin und Thymian
Gefüllte Eier mit Kräutern und Sprossen
Italienisches Ei im Glas mit Spinat, konfierten Tomaten und Käse überbacken
Mini-Frikadellen mit Preiselbeerdip

Die Suppe steht ab 11.00 Uhr in der Lounge bereit:

Kräutersuppe mit Schnittlauchflädle

Ein Dessertbuffet steht ab 10.30 Uhr in der Lounge bereit:

Zitronenmousse mit Vanillecrumble
Tiramisu mit Mascarpone und Amaretto
Auswahl an hausgemachten Eis- und Sorbetsorten
Reis Trautmannsdorff mit Erdbeersauce
Mousse von dunkler Valrhonachokolade
Beeren Trifle - vegan

Preis pro Person 46 Euro inklusive einen Glas Begrüßungssekt, Karaffenwasser, Filterkaffee und Säfte.

Kinder bis 12 Jahre 2 Euro pro Lebensjahr.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.