

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,
- althergebrachte 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 Familie Scharff & das Team
der MÜHLE AM SCHLOSSBERG

APERITIF

■ Hausaperitif Pfälzer Secco mit frischem Fruchtmark, je nach Saison	0,1l	6.70
■ Rieslingsekt trocken Weingut Breiling, Maikammer, Pfalz	0,1l	7.90
■ Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	7.50
■ Hugo Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	7.50
■ Lillet Wildberry Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	7.50
■ Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	7.50
■ Alkoholfreier Traubensecco von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.20
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	6.90
■ Campari Orange	4 cl	6.60
■ Campari Soda	4 cl	6.60
■ Gin Tonic, 4 cl Spirituose + Tonic 0,2 l	4 cl	9.80
■ Martini bianco	4 cl	5.90
■ Martini dry	4 cl	5.90
■ Martini rosé	4 cl	5.90
■ Ricard mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.60
■ Pernod mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.60
■ Aperol mit Eis und Zitrone	4 cl	5.20
■ Sandemann Sherry dry	5 cl	5.20
■ Sandemann Sherry medium	5 cl	5.20

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

MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser Medium oder Sprudel	0,25l	3.70
	0,75l	7.70
■ Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,25l	3.70
	0,75l	7.70

BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	3.80
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	4.90
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	3.90
■ Radler	0,3l	3.80
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,3l	3.80
	0,5l	5.30

SÄFTE & SCHORLEN

■ Lösch's Orangensaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Maracujasaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Apfelsaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Multivitaminsaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Weißer Traubensaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Roter Traubensaft	0,2 l	3.60
	0,4 l	4.60
■ Apfelsaftschorle	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.60
■ Traubensaftschorle weiß/rot	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.60

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

LIMONADEN

■ Coca Cola	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Coca Cola zero	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Fanta	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Sprite	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Bitter Lemon	0,2 l	3.90
■ Tonic Water	0,2 l	3.90
■ Ginger Ale	0,2 l	3.90

KAFFEE & CO.

■ Espresso, Café crème, Café koffeinfrei	3.60
■ Espresso macchiato	3.70
■ Kännchen Café crème	5.50
■ Milchkaffee	5.20
■ Cappuccino	3.90
■ Latte macchiato	4.90

OFFENE WEINE – GLASWEISE

Weissweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2021 Riesling – Roter Traminer trocken
Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Pfalz | 0,1l | 5.00 |
| ■ 2017 Altozano – Verdejo, Sauvignon Blanc
Fina Costancia, La Mancha, Spanien | 0,1l | 5.00 |
| ■ 2021 Chardonnay trocken
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst, Pfalz | 0,1l | 5.50 |
| ■ 2022 Weissburgunder-Chardonnay trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0,1l | 6.30 |

Roséweine

- | | | |
|---|------|------|
| ■ 2022 Saigner Rosé trocken
Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | 0,1l | 5.20 |
| ■ 2022 Bone dry rosé
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | 0,1l | 5.20 |
| ■ 2022 Cuvée Rosalie, Rosé feinherb
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | 0,1l | 5.00 |

Rotweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2018 Blauer Spätburgunder trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0,1l | 6.50 |
| ■ 2017 Hero, Rotweincuvée trocken
Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz | 0,1l | 6.20 |
| ■ 2018 Nèprica – Cabernet Sauvignon IGT
Tomaresca, Puglia, Italien | 0,1l | 5.40 |
| ■ 2018 Rosso di Montepulciano DOC
Sabazio, Silizien | 0,1l | 6.00 |

OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

Weissweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2022 Riesling trocken | 0,25l | 6.40 |
| Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | | |
| ■ 2022 Grauburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | | |
| ■ 2022 Scheurebe halbtrocken | 0,25l | 6.40 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |
| ■ 2022 Weissburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe | | |
| ■ 2020 Gewürztraminer Kabinett lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Roséwein

- | | | |
|--|-------|------|
| ■ 2022 Blauer Portugieser Weißherbst lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Weingut Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Rotweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2021 Spätburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | | |
| ■ 2022 Cuvée Franz | 0,25l | 6.30 |
| Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | | |
| ■ 2020 Dornfelder lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.60



Tomatencapuccino

Grana Padano

9.50



Gegrillter Oktopus

Fregola | Hummus | Rucola | Zwiebel | Krustentierschaum

19.50

HAUPTGERICHTE

Sanft gegarte Kalbsbäckchen

Zitronenpolentaschnitte | Thymianjus | Sommergemüse

35.00



Rinderrücken rosé

Kräuterpüree | Thymianjus | Bohnenkrautöl | Gemüse

32.00



Rinderschmorbraten vom Mittelbug

Gebratene Pilze | cremige Zitronenpolenta | Röstzwiebel

28.80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Püree von Andengold-Kartoffeln | Kleiner Blattsalat

17.50



Gebratene Medaillons vom Schwein

Tagliatelle | Estragonrahm | Wintergemüse

24.50

Tagliatelle

Sommer-Trüffel | Beurre Blanc

29.50



Gegrillter Oktopus

Fregola | Hummus | Ruccola | Zwiebel | Krustentierschaum

29.50



Hausgemachte Ravioli von Steinbutt und Lachs

Gebratene Wald-Pilze | Beurre Blanc

als Zwischengang 16.00 | als Hauptgang 22.00

DESSERTS

„Affogato al café“

hausgemachtes Vanilleeis | mit Espresso übergossen

5.60



Drei hausgemachte Kräuterpralinen

mit einem Espresso

7.00



Dessertvariation

aus unserer hauseigenen Patisserie

14.50

SIGNATURE MÜHLEN-MENÜ

Pfälzer Saibling

Schnittlauch | Schmand | Zitronenpfeffer | Salat

19.90



Kürbissuppe

Herbsttrüffel | Kokosmilch

10.80



Gebratenes Filet vom Steinbutt

Pack Choi | Tomaten | Oliven | Kapern | Tonkabohne

Orangen-Beurre Blanc

Zwischengang 25.00 | Hauptgang 43.00



Rosa gebratene Entenbrust

Aubergine | Sesam | Tomate | Thymianjus

32.00



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00



Variation von der Birne

Schokolade | Kaffee | Kardamom-Eis

12.00

Auf Wunsch können Sie gerne aus beiden Menüs einzelne Gerichte
à la Carte auswählen.

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 64.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 69.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 79.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 89.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 99.00

6 Gänge | Menü komplett 109.00

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

VEGETARISCH-VEGANES MENÜ

Variation vom Hokkaidokürbis

Herbsttrüffel | Limette | Joghurt

- vegan ohne Joghurt –

17.00



Kräuterschaumsuppe

Kräuter aus dem Mühlengarten

Kokosmilch | Knoblauch

- vegan –

9.50



Hausgemachte Risotto-Bällchen

Ratatouille | Tomatensauce

- vegan -

Zwischengang 14.00 | Hauptgang 20.00



Perlgraupenragout

Waldpilze | Blumenkohl | Zitronengras

- vegan -

24.00



Apfelstrudel

Mandelsorbet | Apfel-Ragout | Apfel-Sorbet

- vegan –

13.00

Auf Wunsch können Sie gerne aus beiden Menüs einzelne Gerichte
à la Carte auswählen.

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 45.50

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 53.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 59.00

5 Gänge | Menü komplett 69.00

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

GÄNSE-MENÜ

Feldsalat

Croutons | Bacon | Balsamico Dressing

14.50



Gänseconsommé

hausgemachte Ravioli | Gemüse

9.80



Knusprige Gänsekeule

Apfel-Rotkohl | Maronen | Beifußsauce | Kartoffel-Knödel

30.00



Crème brûlée

hausgemachtes Traubensorbet

10.00



Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 49.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 52.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 63.00

GANZE GANS für vier Personen

am Tisch tranchiert

Apfel-Rotkohl | Maronen | Beifußsauce | Kartoffel-Knödel

145.00 | Mind. 48h Vorbestellung

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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

Sommelier und Restaurantleiter Omar el Shambri empfiehlt Ihnen auf Wunsch eine korrespondierende Weinbegleitung.

Menü in 3 Gängen	56.00
dazu 3 Gläser mit korrespondierendem Wein	20.00
Menü in 4 Gängen	65.00
dazu 4 Gläser mit korrespondierendem Wein	26.00
Menü in 5 Gängen	78.00
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

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

Gänsezeit | 01. November bis 22. Dezember 2024
Weihnachtsessen | 25. & 26. Dezember 2024
Fondue-Abend | 30. Dezember 2024
Silvesterdinner mit 6-Gang-Menü | Dienstag, 31. 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....

MÜHLENGESCHICHTE

Die Mühle zu Wartenberg stand in enger Verbindung mit dem Wirtschaftsleben der Burg Wartenberg und dem wechselvollen Schicksal der Herrschaft der Kolbe zu Wartenberg. Die Burg, die bereits im 12. Jahrhundert bestand, war zunächst im Besitz einer einzigen Familie – der Kolbe von Wartenberg. Werner Kolbe erhielt 1219 Schloss und Herrschaft von Wartenberg von seinem Vater Merbod. Die Festung wurde 1382 zum Ganerbe mit einer ganzen Anzahl von Besitzern. 1522 wurde die Burg zerstört.

Die Anfänge der Mühle

Es wird vermutet, dass im Mittelalter außer der herrschaftlichen Mühle keine Häuser am Fuße des Schlossberges standen.

Wann die Mühle – oder erste Teile von ihr – erbaut wurden, ist nicht bekannt. Schriftliche Belege zur Historie der Mühle sind mit dem Wartenberger Archiv in Darmstadt während des Zweiten Weltkrieges verbrannt. Einige Beschreibungen stammen aus der Geschichts- und Mühlenforschung von Friedrich W. Weber, der das Quellenmaterial im Landesarchiv Speyer, aus Ortsgeschichten, mündlichen Überlieferungen und Nachforschungen vor Ort über mehr als 20 Jahre zusammentrug.

Erste Erwähnungen der Wartenberger Mühle

Die Wartenberger Mühle wird erstmals im Lagerbuch oder Renovationsprotokoll der Schultheißerei Sembach, angefertigt von dem hochgräflichen Landmesser Joh. Jak. Messmann, erwähnt: „Im Jahre 1725 zählte Wartenberg 20 Häuser. Im Einzelnen waren dies: die mit besonderen Rechten ausgestattete Mühle ... zu ihr gehörten 80 Morgen“.

Graf Casimir zu Wartenberg verkaufte 1735 die Einkünfte der am Fuße des Schlossberges stehenden Mühle an den kurpfälzischen Rat Hecht; Rückkauf 1745. Derselbe Graf nahm 1754 vom Markgraf von Baden eine Anleihe von 130 000 Florentiner auf und verpfändete dafür u. a. die Wartenberger Mühle.

Das Mühlrad als Zeichen der langen Geschichte

250 Jahre betrieb die Familie Krehbiel hier das Müllerhandwerk und Landwirtschaft. Zeugen der Geschichte sind die Inschriften über den Eingängen zur Mühle und zur Wohnung: H.K.B. – G.L., dazwischen ein Mühlrad mit der Jahreszahl 1730 und J.H.K.B. – 1838 – M.W. Sie bedeuten: Heinrich Krehbiel und Gertraude Lichti bzw. Johann Heinrich Krehbiel und Maria Würz.

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

Der Mahlmühle angeschlossen waren eine Bäckerei und ein Sägewerk. Die geringe Wasserkraft wurde durch einen vorliegenden Stauweiher verstärkt. Bis 1906 existierte ein innenliegendes Mühlrad, danach wurde es durch eine Turbine ersetzt, die bis nach Beendigung des Krieges ihren Dienst tat.

Gerne hätten wir das ursprüngliche Mühlrad, wie es in seiner ursprünglichen Form existierte, wieder installieren, was durch den heutigen Bachlauf und Denkmalschutz jedoch leider nicht mehr möglich ist.

Ein Ort für Begegnungen

In den 70er Jahren kaufte Prof. Horst Ermel für seine junge Familie die bis auf die Mauern zerfallene Mühle und renovierte nach und nach jeden Teil des Gebäudes bis zur heutigen Zeit.

2001 wurde die Mühle in neuem Glanz, mit Gourmetrestaurant und Deutschlands größtem Kräutergarten sowie 14 Zimmern als „Wartenberger Mühle“ ersteröffnet. 2006 folgte der heutige Naturpark mit Seebühne sowie 2010 die Eventlocation „Festscheune“ für bis zu 120 Personen auf dem alten Heuboden.

Seit 2012 führt Anja Scharff das Familienunternehmen als „Mühle am Schlossberg“ maßgeblich mit neuem Konzept, regional gehobenem Restaurant sowie 17 Zimmern und als beliebte Hochzeitslocation in der Pfalz.

Naturpark mit Seebühne & Arena

Im Jahre 2006 wurden die an die angrenzenden Wiesen zum Naturpark umgestaltet. Neben einzelnen Skulpturen steht hier vorallem die Pflanzen- und Tierwelt im Fokus, die durch eine nachhaltige Pflege der Anlage möglichst wenig beeinträchtigt wird. Deshalb verwenden wir keine Herbizide, Pestizide oder Kunstdünger und pflanzen selten gewordene Baumarten sowie alte Pflanzensorten an.

Wir sind besonders stolz auf die Artenvielfalt in unserem Naturpark

Die Artenvielfalt soll erhalten bleiben und auch neu entstehen: Fledermäuse schwirren in der Dämmerung umher, im Teich schwimmen verschiedene Karpfen und Wasserschildkröten, Frösche veranstalten in lauen Sommernächten ein kleines Konzert. Auch zwei Storchenpaare kommen seit ein paar Jahren immer wieder ins Lohnsbachtal und brüten ihren Nachwuchs in einem der aufgestellten Storchennester aus.

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

Der umsichtige Umgang mit der Natur hat auch zur Folge, dass nicht alles so akkurat geschnitten und hier und da mal ein Wildkraut zu finden ist, was unseres Erachtens auch zur Vielfalt und Einzigartigkeit der Natur gehört.

Und die Geschichte der Mühle ist noch nicht zu Ende erzählt, auch für die Zukunft ist Einiges geplant. Es bleibt spannend.

Familie Anja & Anna-Lisa Scharff & das Mühlenteam

OUR CLASSICS

STARTERS

Mill salad

Herbs | Cherry tomatoes | Bread chips

9.60



Tomato capuccino

Grana Padano

9.50



Grilled octopus

Fregola | Hummus | Arugula | Onion | Crustacean foam

19.50

MAIN COURSES

Gently cooked veal cheeks

Lemon polenta slices | Thyme jus | Winter vegetables

35.00



Beef back rosé

Herbal puree | Thyme jus | Savory oil | Winter Vegetables

32.00



Beef stew from Mittelbug

Fried mushrooms | creamy lemon polenta | roasted onion

28.80

Schnitzel "Wiener Art" from pork

Puree of Andean Gold Potatoes | Small Leaf Salad

17.50



Fried medallions from pork

Tagliatelle | Tarragon cream | Winter vegetables

24.50

Tagliatelle

Summer truffle | Beurre Blanc

29.50



Grilled octopus

Fregola | Hummus | Rucola | Onion | Crustacean foam

29.50



Homemade ravioli of turbot and salmon

Fried forest mushrooms | Beurre Blanc

as intermediate course 16.00 | as main course 22.00

DESSERTS

"Affogato al café"

homemade vanilla ice cream | doused with espresso

5.60



Three homemade herbal chocolates

with an espresso

7.00



Dessert variation

from our in-house Patisserie

14.50

SIGNATURE MILL-MENU

Palatinate char

Chives | cream | Lemon pepper | Salad

19.90



Pumpkin soup

Summer truffle | Coconut milk

10.80



Fried fillet of turbot

Pack Choi | Tomatoes | Olives | Capers | Tonka bean

Orange Beurre Blanc

Intermediate course 25.00 | Main course 43.00



Pink fried duck breast

Eggplant | Sesame | Tomato | Thyme jus

32.00



Selection of raw milk cheeses by Affineur Waltmann

Grapes | homemade chutneys

Three varieties 11.20 | Five varieties 18.00



Variation from the pear

Chocolate | Coffee

12.00

On request, you are welcome to choose individual dishes from both menus
à la carte.

We also serve the dishes as a menu in smaller portions

3 courses | soup - main course - dessert 64.00

3 courses | Starter - main course - dessert 69.00

4 courses | starter - soup - main course - dessert 79.00

5 courses | Menu without intermediate course 89.00

5 courses | Menu without cheese 99.00

6 courses | menu complete 109.00

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

VEGETARIAN-VEGAN MENU

Variation of the Hokkaido squash

Summer truffle | Lime | Yogurt

- vegan without yogurt -

17.00



Herbal foam soup

Herbs from our garden

Coconut milk | Garlic

- vegan -

9.50



Homemade risotto balls

Ratatouille | Tomato sauce

- vegan -

Intermediate course 14.00 | Main course 20.00



Pearl barley ragout

Chanterelles | Cauliflower | Lemongrass

- vegan -

24.00



Apple strudel

Almond sorbet | Apple ragout | Apple sorbet

- vegan -

13.00

On request, you are welcome to choose individual dishes from both menus
à la carte.

We also serve the dishes as a menu in smaller portions

3 courses | soup - main course - dessert 45.50

3 courses | appetizer - main course - dessert 53.00

4 courses | starter - soup - main course - dessert 59.00

5 courses | menu complete 69.00

GOOSE MENU

Lamb's lettuce

Croutons | Bacon | Balsamic dressing

14.50



Goose consommé

homemade ravioli | vegetables

9.80



Crispy goose leg

Apple red cabbage | Chestnuts | Mugwort sauce | Potato dumplings

30.00



Crème brûlée

homemade grape sorbet

10.00

We also serve the dishes as a menu in smaller portions

3 courses | Soup - main course - dessert 49.00

3 courses | appetizer - main course - dessert 52.00

4 courses | starter - soup - main course - dessert 63.00

WHOLE GOOSE for four people

carved at the table

Apple red cabbage | Chestnuts | Mugwort sauce | Potato dumplings

145.00 | Min. 48h pre-order

SURPRISE MENU

A menu based on the recommendation of our chef Michael Krennrich and his team.

Sommelier and restaurant manager Omar el Shambri recommends you
on request a corresponding wine accompaniment.

Menu in 3 courses	56.00
with 3 glasses of corresponding wine	20.00
■ Menu in 4 courses	65.00
with 4 glasses of corresponding wine	26.00
■ Menu in 5 courses	78.00
with 5 glasses of corresponding wine	32.00

Please inform our service staff in advance about allergies and food intolerances so that the
food can be prepared accordingly. Thank you very much.

EVENTS 2024

BRUNCHS

FROM 10 TO 14.30 AM

Goose Brunch | Sunday, 10 November 2024

Brunch for 1st Advent | Sunday, 1 December 2024

Brunch for 2nd Advent | Sunday, 8 December 2024

Brunch for 3rd Advent | Sunday, 15 December 2024

Brunch for 4th Advent | Sunday, 22. December 2024

Goose season | November 01 to December 22, 2024

Christmas dinner | December 25. & 26. 2024

Fondue evening | December 30. 2024

New Year's Eve dinner with 6-course menu | December 31. 2024

CRIMINAL-DINNER & HORROR-DINNER

THE MUMMY | FRIDAY, NOVEMBER 15, 2024

On dark nights, stories are told of a ruler from a bygone era who is doomed to walk forever through a pyramid. Some say this is a legend. Others know: it is the truth!



DR. JEKYLL & MR. HYDE | SATURDAY, MARCH 29, 2025

Dr. Henry Jekyll has invited to a festive evening. But quickly a dark shadow lays over society. Terrible murders have happened. And who is the creepy Mr. Hyde who seems to know his way around the mansion?



DRACULA | FRIDAY, 31 JANUARY 2025

Dracula travels to London to find a bride. He has his eye on Mina, Jonathan Harker's fiancée. But the vampire hunter Sadie van Helsing is close on his heels. Take care of your necks....

MILL HISTORY

The mill in Wartenberg was closely connected with the economic life of Wartenberg Castle and the eventful fate of the rule of the Kolbe in Wartenberg. The castle, which already existed in the 12th century, was initially owned by a single family - the Kolbe of Wartenberg. Werner Kolbe was given the castle and dominion of Wartenberg by his father Merbod in 1219. The fortress became an inheritance in 1382 with a whole number of owners. In 1522 the castle was destroyed.

The beginnings of the mill

It is believed that in the Middle Ages, apart from the stately mill, there were no houses at the foot of the castle mountain.

When the mill - or first parts of it - were built is not known. Written evidence of the history of the mill was burned with the Wartenberg Archive in Darmstadt during the Second World War. Some descriptions come from the historical and mill research of Friedrich W. Weber, who collected the source material in the state archive Speyer, from local stories, oral traditions and research on site for more than 20 years.

First mentions of the Wartenberg Mill

For the first time, the Wartenberg Mill is listed in the warehouse book or renovation report of the Sembach School Sweatshop, made by the high-grade Landmesser Joh. Jak. Messmann, mentioned:

"In 1725 Wartenberg counted 20 houses. Specifically, these were: the mill equipped with special rights... to her belonged 80 acres. "

Count Casimir zu Wartenberg sold the income of the mill standing at the foot of the Schlossberg to the Electoral Palatinate Council of Hecht in 1735; Buy-back 1745. In 1754, the same Count borrowed 130 000 Florentines from the Margrave of Baden and pledged the Wartenberg Mill, among others, for this purpose.

The mill wheel as a sign of long history.

For 250 years, the Krehbiel family operated the miller's trade and agriculture here. Witnesses of the history are the inscriptions above the entrances to the mill and the apartment: H.K.B. - G.L., in between a mill wheel with the year 1730 and J.H.K.B. - 1838 - M.W. They mean: Heinrich Krehbiel and Gertraude Lichti or Johann Heinrich Krehbiel and Maria Würz.

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

Attached to the mill were a bakery and a sawmill. The low hydropower was reinforced by an existing dam pond. Until 1906, an internal mill wheel existed, after which it was replaced by a turbine, which served until after the end of the war.

We would like to have the original mill wheel, as it existed in its original form, reinstalled, which is unfortunately no longer possible due to today's stream and monument protection.

A place for encounters

In the 1970s, Prof. Horst Ermel bought the mill, which had crumbled to the bricks, for his young family and gradually renovated every part of the building to this day.

In 2001, the mill was opened in new splendour, with gourmet restaurant and Germany's largest herb garden as well as 14 rooms as the "Wartenberger Mill." In 2006, the current nature park with a „Seebühne“ followed, as well as in 2010 the event location "Festscheune" for up to 120 people on the old hayloft.

Since 2012, Anja Scharff has led the family business as "Mühle am Schlossberg" with a new concept, regionally upscale restaurant and 17 rooms and as a popular wedding location in the Palatinate.

Nature park with lake stage & arena

In 2006, the adjacent meadows were transformed into a nature park. In addition to individual sculptures, the focus here is primarily on the plant and animal world, which is affected as little as possible by sustainable care of the plant. That is why we do not use herbicides, pesticides or artificial fertilizers and plant rare tree species and old plant varieties.

We are particularly proud of the biodiversity in our nature park

The biodiversity is to be preserved and also newly created: bats buzz around at dusk, various carp and turtles swim in the pond, frogs organize a small concert on balmy summer nights. Two stork pairs have also been coming to Lohnsbachtal again and again for a few years and hatch their offspring in one of the stork nests.

The prudent handling of nature also means that not everything is so accurately cut and here and there a wild herb can be found, which in our opinion also belongs to the diversity and uniqueness of nature.

And the story of the mill has not yet been told, a lot is planned for the future. There's more to come.

Family Anja & Anna-Lisa Scharff & the mill team