

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	6.80
■ Rieslingsekt trocken		
Weingut Breiling, Maikammer, Pfalz	0,1l	8.00
■ Aperol Spritz		
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	7.90
■ Hugo		
Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	7.90
■ Lillet Wildberry		
Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	7.90
■ Limoncello Spritz		
Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	7.90
■ Alkoholfreier Traubensecco		
von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.30
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	7.00
■ Campari Orange	4 cl	6.70
■ Campari Soda	4 cl	6.70
■ Gin Tonic mit Tonic 0,2 l	4 cl	11.50
zur Auswahl - Bombay, Malfy, Needle, Roku, Boodles -		
■ Martini bianco	4 cl	6.00
■ Martini dry	4 cl	6.00
■ Martini rosé	4 cl	6.00
■ Ricard mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.90
■ Pernod mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.90
■ Aperol mit Eis und Zitrone	4 cl	5.50
■ Sandemann Sherry dry	5 cl	5.50
■ Sandemann Sherry medium	5 cl	5.50

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

MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser Naturell, Medium, Sprudel	0,25l	3.80
	0,75l	7.80

BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	3.90
	0,5l	5.00
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5.00
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	4.00
■ Radler	0,3l	3.90
	0,5l	5.00
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,3l	4.00
	0,5l	5.40

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
■ Saftschorle	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.60

LIMONADEN

■ Coca Cola Coca Cola zero Fanta Sprite	0,2 l	3.40
	0,4 l	4.50
■ Bitter Lemon	0,2 l	4.00
■ Tonic Water	0,2 l	4.00
■ Ginger Ale	0,2 l	4.00

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

OFFENE WEINE – GLASWEISE

Weissweine

■ 2022 Sommertraum Cuvée	0,1l	5.20
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz		
■ 2022 Grauburgunder trocken	0,1l	5.60
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst, Pfalz		
■ 2023 Sauvignon Blanc trocken	0,1l	6.40
Weingut Familie Schneider, Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz		
■ 2024 Weißburgunder Chardonnay	0,1l	6.50
Jens Bühler, Weingut Bühler, Kallstadt, Pfalz		

Roséweine

■ 2022 Saigner Rosé trocken	0,1l	5.30
Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz		
■ 2022 Bone dry rosé	0,1l	5.30
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz		
■ 2022 Cuvée Rosalie, Rosé feinherb	0,1l	5.00
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz		

Rotweine

■ 2018 Cuvée Donné trocken – Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	0,1l	6.60
Weingut Ziegler, Maikammer, Pfalz		
■ 2017 Hero, Cuvée trocken – Portugieser, Merlot, Frühburgunder	0,1l	6.20
Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz		
■ 2018 Nèprica – Cabernet Sauvignon IGT	0,1l	5.40
Tomaresca, Puglia, Italien		
■ 2018 Barbera D´Asti Superior DOCG	0,1l	6.50
Bersano, Asti, Piemont, Italien		

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

OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

Weissweine

■ 2023 Riesling trocken	0,25l	6.50
Weingut Spindler, Forst, Pfalz		
■ 2022 Grauburgunder trocken	0,25l	6.50
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	6.30
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz		

Roséwein

■ 2022 Blauer Portugieser Weißherbst lieblich	0,25l	6.30
Weingut Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim, Pfalz		

Rotweine

■ 2021 Spätburgunder trocken	0,25l	6.50
Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz		
■ 2022 Cuvée Franz	0,25l	6.40
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz		
■ 2020 Dornfelder lieblich	0,25l	6.30
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz		
■ 2022 Rotweincuvée trocken		
Portugieser, Schwarzriesling, Spätburgunder, Dornfelder	0,25l	6.50
Weingut Familie Schneider, Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz		

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

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.60



Spargelcremesuppe

Schnittlauch | Croûtons

9.50



Carpaccio vom Rind

Grüner Spargel | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola

19.80



Gegrillter Oktopus

Zitrone | Gemüse | Bärlauch

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50

HAUPTGÄNGE

Hauspanierte Schnitzel vom Schwein

Paprikasauce | Rosmarinkartoffeln | Kleiner Salat

17.50



Rinderrücken rosé

Kräuterpüree | Orangen-Karotten | Thymianjus

32.00



Gebratene Medaillons vom Schwein

Spargel | Sauce Hollandaise | Kroketten

24.50



Rinderschmorbraten

Blumenkohl | Schmand | Burgunderjus

28.80



Schmorbraten von der Aubergine

Tomaten | Apfel | Basilikum | Ingwer

24.00

-vegan-

DESSERTS

2 große Kugeln
hausgemachtes Sauerampfer-Eis
mit Sauerampfer aus dem Kräutergarten
Rahm | frische Erdbeeren
9.80

■
„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

■
Hausgemachte Sorbets
aus unserer hauseigenen Patisserie
2.50 pro großer Kugel
-vegan-

KAFFEE & CO.

■ Espresso Café crème Café koffeinfrei	3.70
■ Espresso macchiato	3.80
■ Kännchen Café crème	5.60
■ Milchkaffee	5.30
■ Cappuccino	4.00
■ Latte macchiato	5.00

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

FRÜHLINGS-MENÜ

Spargelsalat

Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs | Zitrone



Spargelcremesuppe

Schnittlauch | Croûtons



Gebatener Saibling

Caponata | Oliven | Bärlauch



Duo vom Rind

Rinderfilet & Ochsenbäckchen

Tomaten | Brokkoli | Oliven | Sellerie | Thymian



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys



Frische Mispeln

Schokolade | Rhabarber

Blondie - Brownie aus weißer Schokolade

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 54.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 59.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 69.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 79.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 89.00

6 Gänge | Menü komplett 99.00

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

VEGANES MENÜ

Duo vom Spargel

Gurke | Kokos | Sellerie



Kräuterschaumsuppe

Frische Kräuter



Mönchsbart

Paprika | Sauerteig



Schmorbraten von der Aubergine

Tomaten | Apfel | Basilikum | Ingwer



Nashi-Birne

Schokolade

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.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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

Wir empfehlen 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.

OUR CLASSICS

STARTERS

Mill salad

herbs | cherry tomatoes | bread crisps

9.60



Cream of asparagus soup

chives | croutons

9.50



Beef Capriccio

Green asparagus | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.80



Grilled octopus

Lemon | vegetables | wild garlic

Starter 19.50 | Main course 29.50

MAIN COURSES

Home-breaded pork schnitzel

paprika sauce | rosemary potatoes | small salad

17.50



Rack of beef rosé

Herb puree | orange carrots | thyme jus

32.00



Roasted medallions of pork

asparagus | hollandaise sauce | croquettes

24.50



Braised beef

Cauliflower | sour cream | Burgundy jus

28.80



Braised eggplant

Tomatoes | apple | basil | ginger

24.00

-vegan-

DESSERTS

2 large scoops
homemade sour sorrel ice cream
with sour sorrel from the herb garden
cream | fresh strawberries
9.80



“Affogato al café”
homemade vanilla ice cream | topped with espresso
5.60



Three homemade herb pralines
with an espresso
7.00



Dessert variation
from our in-house Patisserie
14.50



Homemade sorbets
from our in-house Patisserie
2.50 per large scoop
-vegan-

COFFEE & CO.

Espresso Café crème Café decaffeinated	3.70
Espresso macchiato	3.80
Pot of café crème	5.60
Coffee with milk	5.30
Cappuccino	4.00
Latte macchiato	5.00

SPRING MENU

Asparagus salad

Home-pickled red beet salmon | lemon



Cream of asparagus soup

Chives | Croutons



Roasted char

Caponata | Olives | Wild garlic



Beef duo

Fillet of beef & ox cheeks

Tomatoes | broccoli | olives | celery | thyme



Selection of raw milk cheeses from Affineur Waltmann

Grapes | homemade chutneys



Fresh medlars

Chocolate | Rhubarb

Blondie - white chocolate brownie

3 courses soup - main course - dessert	54.00
3 courses starter - main course - dessert	59.00
4 courses starter - soup - main course - dessert	69.00
5 courses menu without intermediate course	79.00
5 courses menu without cheese	89.00
6 courses menu complete	99.00

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

VEGAN MENU

Asparagus duo

Cucumber | coconut | celery



Herb foam soup

Fresh herbs



Monk's beard

Paprika | Sourdough



Braised eggplant

Tomatoes | apple | basil | ginger



Nashi pear

chocolate

3 courses soup - main course - dessert	45.50
3 courses starter - main course - dessert	53.00
4 courses starter - soup - main course - dessert	59.00
5 courses menu complete	69.00

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

SURPRISE MENU

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

We recommend 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.