

# 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

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

## 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 zur Auswahl - Bombay, Malfy, Needle, Roku, Boodles -	4 cl	11.50
■ 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 Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz	0,1l	5.20
■ 2022 Grauburgunder trocken Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst, Pfalz	0,1l	5.60
■ 2023 Sauvignon Blanc trocken Weingut Familie Schneider, Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz	0,1l	6.40
■ 2024 Weißburgunder Chardonnay Jens Bühler, Weingut Bühler, Kallstadt, Pfalz	0,1l	6.50

### Roséweine

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

### Rotweine

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

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

## OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

### Weissweine

■ 2023 Riesling trocken Weingut Spindler, Forst, Pfalz	0,25l	6.50
■ 2022 Grauburgunder trocken Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz	0,25l	6.50
■ 2022 Scheurebe halbtrocken Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz	0,25l	6.40
■ 2022 Weissburgunder trocken Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe	0,25l	6.40
■ 2020 Gewürztraminer Kabinett lieblich Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz	0,25l	6.30

### Roséwein

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

### Rotweine

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

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

## UNSERE KLASSIKER

### VORSPEISEN

#### Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.60



#### Karotten-Ingwer-Suppe

Frische Kräuter | Croûtons

9.50



#### Carpaccio vom Rind

Grüner Spargel | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola

19.80



#### Gegrillter Oktopus

Zucchini | Minze | Knoblauch | Oliven | Tomaten

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50

### HAUPTGÄNGE

#### Hauspaniertes Schnitzel vom Schwein

Waldpilze | Pommes dauphine | Kleiner Salat

17.50



#### Gebratene Medaillons vom Schwein

Zucchini | Kartoffelpüree | Trüffel | Thymianjus

24.50



#### Schottischer Lachs

Pfifferlinge | Fregola | Limonen-Beurre Blanc

29.50



#### Tagliatelle

Trüffel | Beurre Blanc

29.50



#### Schmorbraten von der Aubergine

Caponata | Tomatenmarmelade

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.

## SOMMER-MENÜ

### Cocktail-Garnele

Gurke | Orange | Tomaten



### Karotten-Ingwer-Suppe

Frische Kräuter | Croûtons



### Gegrillte Dorade

Basilikum-Pesto | Sommergemüse | Pommes dauphine



### Geschmorte Ochsenbäckchen

Kohlrabi | Selleriepüree | Zwiebel-Ananas-Chutney



### Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys



### Schwarzwälder Kirsche

Schokolade | Vanille | Sauerkirsche

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.

## **WEINBEGLEITUNG**

ZUM SOMMER-MENÜ

### **2023 Windesheimer Chardonnay trocken**

Weingut Reimann | Lindenhof | Windesheim

0.1l 6.00 | 0.75 36.00



### **2018 Viognier Verdil**

Bodega Neleman | Sodella | Valencia | Spanien

0.1l 6.00 | 0.75 36.00



### **2022 Blanc de Noir trocken**

Weingut Stern | Hochstadt | Pfalz

0.1l 5.50 | 0.75 33.00



### **2014 Zweigelt trocken**

Weingut Setzer | Weinviertel | Österreich

0.1l 6.50 | 0.75 39.00



### **2021 Doppio Passo Primitivo**

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulien

0.1l 6.50 | 0.75 39.00



### **2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker**

Weingut Spindler | Forst | Pfalz

5cl 7.50 | 0.75 45.00

## VEGANES MENÜ

### **Rote Beete-Carpaccio**

Melone | Minze | Zitronenmelisse | Datteln



### **Kräuterschaumsuppe**

Frische Kräuter



### **Geschmorte Zwiebel**

Feige | Krokant | Gemüsejus



### **Schmorbraten von der Aubergine**

Caponata | Tomaten | Kräutersaitlinge



### **Variation von der Nektarine**

Lavendel | Vanille

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
■ Menü in 4 Gängen	65.00
■ Menü in 5 Gängen	78.00

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

## MÜHLENEVENTS 2025

Italienbrunch | Sonntag, 5. Juli 2025  
Sommerfest im Mühlenhof | Samstag, 12. Juli 2025  
Weinfest | Sonntag, 17. August 2025  
Sommerbrunch | Sonntag, 3. August 2025  
Große White Night | Samstag, 30. August 2025  
Mittelmeer-Brunch | Sonntag, 7. September 2025  
Herbstbrunch | Sonntag, 5. Oktober 2025  
Frankreichbrunch | Sonntag, 19. Oktober 2025  
Gänsebrunch | Sonntag, 9. November 2025  
Orient-Brunch, 1. Advent | Sonntag, 30. November 2025  
Nikolaus-Brunch, 2. Advent | Sonntag, 7. Dezember 2025  
Gewürz-Brunch, 3. Advent | Sonntag, 14. Dezember 2025  
New York Brunch, 4. Advent | Sonntag, 21. Dezember 2025

## GRUSEL-DINNER

### **DR. JEKYLL & MR. HYDE | FREITAG, 03. OKTOBER 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?



### **JACK THE RIPPER | FREITAG, 19. DEZEMBER 2025**

Nebel wabert durch die finsternen Straßen des East End. Ein schriller Schrei zerreißt die Stille! Ein Messer blitzt! Eine dunkle Gestalt verschwindet in der Nacht. Jack the Ripper hat wieder zugeschlagen!



### **DRACULA | SAMSTAG, 17. JANUAR 2026**

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 Hlse 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.

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

### **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.

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 vor allem 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, Krebse und Wasserschildkröten, Frösche veranstalten in lauen Sommernächten ein kleines Konzert. Auch zwei Storchenaare kommen seit ein paar Jahren immer wieder ins Lohnsbachtal und brüten ihren Nachwuchs in einem der aufgestellten Storchennester aus.

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 crisps

9.60



#### Carrot and ginger soup

Fresh herbs | Croutons

9.50



#### Beef Capriccio

Green asparagus | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.80



#### Grilled octopus

Courgette | mint | garlic | olives | tomatoes

Starter 19.50 | Main course 29.50

### MAIN COURSES

#### Home-breaded pork schnitzel

Wild mushrooms | French fries dauphine | Small salad

17.50



#### Roasted medallions of pork

Courgette | Mashed potatoes | Truffle | Thyme jus

24.50



#### Scottish salmon

Chanterelles | fregola | lime beurre blanc

29.50



#### Tagliatelle

Truffle | Beurre Blanc

29.50



#### Braised eggplant

Caponata | Tomato jam

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

### Cocktail shrimps

Cucumber | Orange | Tomatoes



### Carrot and ginger soup

Fresh herbs | Croutons



### Grilled sea bream

Basil pesto | Summer vegetables | French fries dauphine



### Braised ox cheeks

Kohlrabi | Celery puree | Onion and pineapple chutney



### Selection of raw milk cheeses from Affineur Waltmann

Grapes | homemade chutneys



### Black Forest cherry

Chocolate | vanilla | sour cherry

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.

## WINE PAIRING

### SUMMER-MENU

#### **2023 Windesheimer Chardonnay dry**

Winery Reimann | Lindenhof | Windesheim

0.1l 6.00 | 0.75 36.00



#### **2018 Viognier Verdil**

Bodega Neleman | Sodella | Valencia | Spain

0.1l 6.00 | 0.75 36.00



#### **2022 Blanc de Noir dry**

Winery Stern | Hochstadt | Pfalz

0.1l 5.50 | 0.75 33.00



#### **2014 Zweigelt dry**

Winery Setzer | Weinviertel | Austria

0.1l 6.50 | 0.75 39.00



#### **2021 Doppo Passo Primitivo**

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulia

0.1l 6.50 | 0.75 39.00



#### **2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker**

Winery Spindler | Forst | Pfalz

5cl 7.50 | 0.75 45.00

## VEGAN MENU

### **Red Beet carpaccio**

Melon | mint | lemon balm | dates



### **Herb foam soup**

Fresh herbs | Croutons



### **Braised onion**

Fig | brittle | vegetable jus



### **Braised eggplant**

Caponata | Tomatoes | Herb mushrooms



### **Variation of nectarine**

Lavender | vanilla

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
■ Menu in 4 courses	65.00
■ Menu in 5 courses	78.00

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

## **MILL EVENTS 2025**

Italian brunch | Sunday, July 5, 2025  
Summer party at the Mühlenhof | Saturday, July 12, 2025  
Wine festival | Sunday, August 17, 2025  
Summer brunch | Sunday, August 3, 2025  
Great White Night | Saturday, August 30, 2025  
Mediterranean Brunch | Sunday, September 7, 2025  
Autumn Brunch | Sunday, October 5, 2025  
French Brunch | Sunday, October 19, 2025  
Goose Brunch | Sunday, November 9, 2025  
Orient Brunch, 1st Advent | Sunday, November 30, 2025  
St. Nicholas Brunch, 2nd Advent | Sunday, December 7, 2025  
Spice Brunch, 3rd Advent | Sunday, December 14, 2025  
New York Brunch, 4th Advent | Sunday, December 21, 2025

## **SPOOKY DINNER**

### **DR. JEKYLL & MR. HYDE | FRIDAY, OCTOBER 03, 2025**

Dr. Henry Jekyll has invited guests to a festive evening. But a dark shadow quickly settles over the party. Terrible murders are taking place. And who is the sinister Mr. Hyde, who seems to know his way around the manor house?



### **JACK THE RIPPER | FRIDAY, DECEMBER 19, 2025**

Fog wafts through the dark streets of the East End. A shrill scream shatters the silence! A knife flashes! A dark figure disappears into the night. Jack the Ripper has struck again!



### **DRACULA | SATURDAY, JANUARY 17, 2026**

Dracula travels to London to look for a bride. He has his eye on Mina, the fiancée of Jonathan Harker. But the vampire hunter Sadie van Helsing is hot on his heels. Watch 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.

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