

HERZLICH WILLKOMMEN IM MÜHLENRESTAURANT!

Klassisch. Modern. Mit Charakter.

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Mühlenrestaurant willkommen zu heißen und Ihnen eine genussvolle Zeit in der Mühle am Schlossberg zu ermöglichen.

Unsere Küche steht für eine klassisch-moderne Handschrift: französisch inspiriert, mit italienischem Touch und offen für das Beste aus einem internationalen Warenkorb. Traditionelle Gerichte verbinden wir mit zeitgemäßen Ideen, handwerklicher Präzision und einem klaren Fokus auf Qualität und Geschmack.

Wir arbeiten bevorzugt mit saisonalen, frischen Zutaten in erstklassiger Qualität. Fleisch sowie Fisch und Meeresfrüchte stehen ebenso im Mittelpunkt wie Kräuter und Gemüse aus unserem eigenen Garten. Dabei verzichten wir bewusst auf künstliche Zusätze und setzen auf ehrlichen, handgemachten Geschmack.

Vegetarische und vegane Gerichte sowie individuelle Anpassungen bei Allergien oder Unverträglichkeiten sind für uns selbstverständlich. Sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Weinkarte ergänzt die Küche mit einer sorgfältigen Auswahl aus der Pfalz und den renommiertesten Weinregionen Europas. Gerne beraten wir Sie.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Scharff & das Team
der Mühle am Schlossberg

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

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Französische Fine de Claire Austern auf Eis

Austernbrot | Zitrone, je Auster 3.60

■ **Mühlensalat**

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.80

■ **Kürbis-Kokos-Suppe**

Steirisches Kürbiskernöl | Ingwer

9.50

■ **Carpaccio vom Rind**

Balsamico-Perlen | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola

19.90

■ **Gegrillter Oktopus**

Erbsensalsa | kandierter Kürbis | Salz-Zitrone

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50

HAUPTGÄNGE

Hauspaniertes Schnitzel vom Schwein

Waldpilze | Pommes dauphine | Kleiner Salat

19.90

■ **Gebratene Medaillons vom Schwein**

Zucchini | Kartoffelpüree | Trüffel | Thymianjus

24.90

■ **Loup de Mer**

Blumenkohlpüree | Sesam | Paprika-Royal | Brot | Tomate

35.90

■ **Knusprige Gänsekeule**

Apfel-Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel | Maronen

34.00

■ **Tagliatelle**

Trüffel | Beurre Blanc

29.90

■ **Schmorbraten von der Aubergine**

Caponata | Tomatenmarmelade

24.00 -vegan-

DESSERTS

2 große Kugeln

Sorbet vom Weinbergs Pfirsich & hausgemachtes Vanille-Eis
mit eingelegtem Weinbergs Pfirsich

9.90



„Affogato al café“

hausgemachtes Vanilleeis | mit Espresso übergossen
5.70



Drei hausgemachte Kräuterpralinen

mit einem Espresso

7.50



Dessertvariation

aus unserer hauseigenen Patisserie
14.80



Hausgemachte Sorbets

aus unserer hauseigenen Patisserie
3.00 pro große Kugel
-vegan-



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys
3 Sorten 11.50 | 5 Sorten 18.00

KAFFEE & CO.

■ Espresso Café crème Café koffeinfrei	3.80
■ Espresso macchiato	3.90
■ Kännchen Café crème	5.70
■ Milchkaffee	5.40
■ Cappuccino	4.00
■ Latte macchiato	5.20

Kaffee & Co. enthalten Koffein und Milch

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

WINTER-MÜHLENMENÜ

Hausgebeizter Rote Beete-Lachs
Salatbouquet | Honig-Senfsauce

■
Maronen-Suppe

Frischkäseravioli | Pilze

■
Rosa gebratene Entenbrust

Wintergemüse | Pommes Maccaire | Pfirsich-Pfeffersauce

■
Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys

■
Strudel mit Äpfeln aus dem Garten

Walnuss-Eis | Marzipansauce | Apfelspalten

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 56.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 59.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 69.00

5 Gänge | Menü komplett 79.00

WEINBEGLEITUNG

ZUM WINTER-MENÜ

2020 Oberndorfer Weissburgunder trocken

Weingut Hahnmühle | Mannweiler-Cölln | Nahe

0.1l 5.80 | 0.75 35.00

■

2020 Gris Blanc – aus der Magnum-Flasche

Grenache

Gérard Bertrand | Pay D’Oc | Frankreich

0.1l 5.60 | 1.5 65.00

■

2019 Rouge à Trois

Regent | Reberger | Dunkelfelder

Weingut Janson Bernhard | Zellertal | Nahe

0.1l 6.50 | 0.75 42.00

■

2021 Doppio Passo Primitivo - mit Restsüße

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulien

5 cl 6.50 | 0.75 39.00

■

2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker

Weingut Spindler | Forst | Pfalz

5cl 7.50 | 0.375 45.00

VEGANES MENÜ

Variation vom Kürbis

Kardamom | Schwarzkümmel | Rote Zwiebel | Feige



Maronenschaumsuppe

Frische Kräuter



Süßkartoffel

Waldpilze | Rotkohleis | Gemüsejus



Schmorbraten von der Aubergine

Caponata | Tomatenmarmelade



Variation von der Gartenbirne

Sorbet | Törtchen

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

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	79.00

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

MÜHLENEVENTS 2026

Sonntagsbrunch | Sonntag, 15. Februar 2026
Sonntagsbrunch | Sonntag, 22. Februar 2026
Sonntagsbrunch | Sonntag, 8. März 2026
Frühlingsbrunch | Sonntag, 29. März 2026
Karfreitagsbrunch | Freitag, 3. April 2026
Ostersonntags-Brunch | Sonntag, 5. April 2026
Ostermontags-Brunch | Montag, 6. April 2026
Kräuterbrunch | Sonntag, 19. April 2026
Muttertagsbrunch | Sonntag, 10. Mai 2026
Pfingstsonntags-Brunch | Sonntag, 24. Mai 2026
Pfingstmontags-Brunch | Montag, 25. Mai 2026

VALENTINSTAG

Der 14. Februar steht vor der Tür – der perfekte Anlass, um die Liebe zu feiern. Warum nicht mit einem besonderen Abend in der Mühle am Schlossberg? Unser exklusives Valentinsmenü sorgt für ein kulinarisches Erlebnis, das Herzen höherschlagen lässt.

4-Gang-Valentinsmenü | Freitag, 13. Feb & Samstag, 14. Feb 2026

OUR CLASSICS

STARTERS

French Fine de Claire oysters on ice

Oyster bread | Lemon

Per oyster 3.60

Mill salad

herbs | cherry tomatoes | bread crisps

9.80

Pumpkin and coconut soup

Styrian pumpkin seed oil | Ginger

9.50

Beef Capriccio

Balsamic pearls | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.90

Grilled octopus

Pea salsa | Candied pumpkin | Salted lemon

Starter 19.50 | Main course 29.50

MAIN COURSES

House-breaded pork schnitzel

Wild mushrooms | Pommes dauphine | Small salad

19.90

Roasted pork medallions

Zucchini | Mashed potatoes | Truffles | Thyme jus

24.90

Sea bass

Cauliflower purée | Sesame seeds | Paprika royal | Bread | Tomato

35.90

Crispy goose leg

Apple and red cabbage | Homemade potato dumplings | Chestnuts

34.00

Tagliatelle

Truffles | Beurre blanc

29.50

Braised eggplant

Caponata | Tomato jam

24.00 -vegan-

DESSERTS

2 large scoops

Vineyard peach sorbet & homemade vanilla ice cream
with pickled vineyard peaches

9.90



"Affogato al café"

homemade vanilla ice cream | topped with espresso

5.70



Three homemade herb pralines

with an espresso

7.50



Dessert variation

from our in-house Patisserie

14.80



Homemade sorbets

from our in-house Patisserie

3.00 per large scoop

-vegan-

COFFEE & CO.

■ Espresso Café crème Café koffeinfrei	3.80
■ Espresso macchiato	3.90
■ Pot of Café crème	5.70
■ Milk café	5.40
■ Cappuccino	4.00
■ Latte macchiato	5.20

WINTER MENU

House cured beetroot salmon

Salad bouquet | Honey mustard sauce

Chestnut soup

Cream cheese ravioli | Mushrooms

Pink roasted duck breast

Winter vegetables | Pommes Maccaire | Peach pepper sauce

Selection of raw milk cheeses

from Affineur Waltmann

Grapes | Homemade chutneys

Strudel with apples from the garden

Walnut ice cream | Marzipan sauce | Apple slices

3 courses | Soup – Main course – Dessert 56.00

3 courses | Starter – Main course – Dessert 59.00

4 courses | Starter – Soup – Main course – Dessert 69.00

5 courses | Full menu 79.00

WINE PAIRING

2020 Oberndorfer Weissburgunder dry

Winery Hahnmühle | Mannweiler-Cölln | Nahe

0.1l 5.80 | 0.75 35.00



2020 Gris Blanc – aus der Magnum-Flasche

Grenache

Gérard Bertrand | Pay D’Oc | Frankreich

0.1l 5.20 | 1.5 65.00



2019 Rouge à Trois

Regent | Reberger | Dunkelfelder

Weingut Janson Bernhard | Zellertal | Nahe

0.1l 6.50 | 0.75 42.00



2021 Doppio Passo Primitivo

Casa Vinicola Botter | Puglia | Apulia

5 cl 6.50 | 0.75 39.00



2015 Riesling Auslese Deidesheimer Herrgottsacker

Winery Spindler | Forst | Palatinate

5 cl 7.50 | 0.75 45.00

VEGAN MENU

Pumpkin variation

Cardamom | Black cumin | Red onion | Fig



Chestnut foam soup

Fresh herbs



Sweet potato

Wild mushrooms | Red cabbage ice cream | Vegetable jus



Braised eggplant

Caponata | Tomato jam



Variation of garden pear

Sorbet | Tartlets

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

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	79.00

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 2026

Sunday brunch | Sunday, February 15, 2026

Sunday brunch | Sunday, February 22, 2026

Sunday brunch | Sunday, March 8, 2026

Spring Brunch | Sunday, March 29, 2026

Good Friday Brunch | Friday, April 3, 2026

Easter Sunday Brunch | Sunday, April 5, 2026

Easter Monday Brunch | Monday, April 6, 2026

Herbal Brunch | Sunday, April 19, 2026

Mother's Day Brunch | Sunday, May 10, 2026

Pentecost Sunday Brunch | Sunday, May 24, 2026

Pentecost Monday Brunch | Monday, May 25, 2026

VALENTINE'S DAY

February 14 is just around the corner—the perfect occasion to celebrate love. Why not do so with a very special evening at the Mühle am Schlossberg? Our exclusive Valentine's Day menu promises a culinary experience that will make hearts beat faster.

4-course Valentine's Day menu

Friday, February 13 & Saturday, February 14, 2026