

# 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-

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

## 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**

Friskäseravioli | 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-

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

## 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

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

## 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