

# 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.

## APERITIF

■ Hausaperitif		
Pfälzer Secco mit eingelegten Himbeeren und Weinraute,	0,1l	6.90
■ Rieslingsekt trocken		
Bio-Weingut Breiling, Maikammer, Pfalz	0,1l	8.00
■ Aperol Spritz		
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	8.50
■ Hugo		
Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	8.50
■ Lillet Wildberry		
Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	8.50
■ Limoncello Spritz		
Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	8.50
■ Alkoholfreier Traubensecco		
von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.50
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	7.50
■ Campari Orange	4 cl	6.90
■ Campari Soda	4 cl	6.90
■ 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

Sekt & Secco enthalten Schwefel, Sulfit und Alkohol. Aperol, Lillet und Campari enthalten Farbstoffe und Chinin.

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

### MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser   Naturell, Medium, Sprudel	0,25l	3.90
	0,75l	7.90

### BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	4.70
	0,5l	5.40
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5.40
■ Karlsberg Helles	0,5l	5.40
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	4.70
■ Radler	0,3l	4.70
	0,5l	5.40
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,5l	5.40

### SÄFTE & SCHORLEN

■ Lösch's Orangensaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Maracujasaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Apfelsaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Weißer Traubensaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Roter Traubensaft	0,2 l	4.00
■ Saftschorle	0,2 l	3.60
	0,4 l	5.00

### LIMONADEN

■ Coca Cola   Coca Cola zero   Fanta   Sprite	0,2 l	3.80
	0,4 l	4.80
■ Bitter Lemon	0,2 l	4.00
■ Tonic Water	0,2 l	4.00
■ Ginger Ale	0,2 l	4.00

Bier enthält Alkohol & Gluten. Tonic Water enthält Chin, Coca-Cola enthält Koffein.

### KAFFEE & CO.

■ Espresso   Café crème   Café koffeinfrei	3.80
■ Espresso macchiato	3.90
■ 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.

## OFFENE WEINE – GLASWEISE

### Weissweine

- |  |      |      |
|--|------|------|
| ■ 2021 Harmonie feinherb<br>Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz                                   | 0,1l | 5.30 |
| ■ 2022 Bone dry - Riesling trocken<br>Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz                    | 0,1l | 6.30 |
| ■ 2024 Dirmsteiner Sauvignon Blanc trocken<br>Weingut Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz                    | 0,1l | 6.50 |
| ■ 2024 Weißburgunder Chardonnay<br>Jens Bühler, Weingut Bühler, Kallstadt, Pfalz                       | 0,1l | 6.50 |
| ■ ZERO Riesling - aromatisiert - ALKOHOLFREI<br>0,0 % Alkohol, J.P. Valkenberg, Westhofen, Rheinhessen | 0,1l | 6.00 |

### Roséweine

- |  |      |      |
|--|------|------|
| ■ 2022 Bone dry - Rosé trocken<br>Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz              | 0,1l | 5.40 |
| ■ 2021 Rosato trocken<br>Feudo Arancio, Sizilien, Italien                                    | 0,1l | 5.20 |
| ■ 2020 Gris Blanc – aus der Magnumflasche, Grenache<br>Gérard Bertrand, Pay d'Oc, Frankreich | 0,1l | 5.60 |

### Rotweine

- |  |      |      |
|--|------|------|
| ■ 2018 Johannishof Rotwein trocken – Dornfelder, Merlot, Cabernet<br>Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0,1l | 5.90 |
| ■ 2021 Cuvée Augustus trocken – Merlot, Shiraz<br>Weingut Ziegler, Maikammer, Pfalz                      | 0,1l | 6.80 |
| ■ 2017 Roncaccio Cabernet Sauvignon IGT<br>Collavini, Friaul, Italien                                    | 0,1l | 6.00 |
| ■ 2020 Merlot IGT<br>Bolla, Veneto, Italien  | 0,1l | 6.50 |
| ■ 2019 Skaapveld Syrah<br>Man Family Wines, Südafrika  | 0,1l | 6.00 |

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

## OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

### Weissweine

- |   |       |      |
|---|-------|------|
| ■ 2024 Riesling trocken                       | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Spindler, Forst, Pfalz                |       |      |
| ■ 2025 Grauburgunder trocken                  | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz         |       |      |
| ■ 2025 Scheurebe halbtrocken                  | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz |       |      |
| ■ 2024 Weissburgunder trocken                 | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe     |       |      |
| ■ 2023 Gewürztraminer Kabinett lieblich       | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz |       |      |

### Rotweine

- |   |       |      |
|---|-------|------|
| ■ 2024 Portugieser trocken                              | 0,25l | 6.70 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz           |       |      |
| ■ 2024 Cuvée Franz trocken                              | 0,25l | 6.60 |
| Spätburgunder, Dornfelder                               |       |      |
| Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz                |       |      |
| ■ 2024 Rotweincuvée trocken                             | 0,25l | 6.90 |
| Portugieser, Schwarzriesling, Spätburgunder, Dornfelder |       |      |
| Weingut Schneider, Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz        |       |      |
| ■ 2023 Dornfelder lieblich                              | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz           |       |      |
| ■ 2023 Portugieser Rotwein halbtrocken                  | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz           |       |      |

Alle Weine enthalten Alkohol, Sulfite und Schwefel, bei Schönung können auch Spuren von Hühnereiweiß enthalten sein.

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

## UNSERE KLASSIKER

### VORSPEISEN

#### **Mühlensalat**

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips  
9.80



#### **Petersilienwurzel-Suppe**

Basilikum | Croûtons | Kokosschaum  
9.50



#### **Klare Rinderkraftbrühe**

Flädle | Wurzelgemüse  
9.50



#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Balsamico | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola  
19.90



#### **Gegrillter Oktopus**

Sellerie | Romesco-Sauce | Salz-Zitrone | Fenchel  
Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50



#### **Variation vom Knollensellerie**

Frühlingslauch | Süße Chili  
Vorspeise 15.90 | Hauptgang 24.00  
Vegan



#### **Bärlauch-Tagliatelle**

Gebratene Garnelen  
Zwischengang 17.90 | Hauptgang 26.50

## HAUPTGÄNGE

### Tagliatelle

Trüffel | Beurre Blanc  
29.90



### Rosa gebratenes Rumpsteak

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse  
Chili-Chutney  
38.50



### Geschmorte Ochsenbäckchen

Kartoffelpüree | Thymianjus  
Buntes Marktgemüse  
32.00



### Hauspaniertes Schnitzel vom Schwein

Rahmsauce | Pommes dauphine | Beilagensalat  
19.90



### Knusprige Poulardenbrust

Zitronenpolenta | Grillgemüse | Tomatenmarmelade  
26.90



### Gebratener Lachs

Bärlauch | Fregola | Hummerschaum  
Bunte Gemüseauswahl der Saison  
32.90



### Bulgur-Pilaw

Paprika | Aubergine | Waldpilze  
Koriander  
24.00  
vegan

## DESSERTS

### **Apfelstrudel aus dem Mühlengarten**

Walnusseis | Marzipansauce | Gartenäpfel

12.50 - auch vegan möglich



### **Sorbet vom Weinbergpfirsich & Vanille-Eis**

Eingelegter Weinbergpfirsich aus dem Mühlengarten

9.90



### **Hausgemachtes Sauerampferis**

Bunte Beeren

9.90



### **„Affogato al caffè“**

Vanilleeis | mit heißem Espresso übergossen

5.70



### **Drei hausgemachte Kräuterpralinen**

mit Espresso

7.50



### **Dessertvariation**

aus unserer hauseigenen Patisserie

14.80



### **Hausgemachte Sorbets & Eissorten**

aus unserer hauseigenen Patisserie

3.00 pro Kugel



### **Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann**

Trauben | hausgemachte Chutneys

3 Sorten 11.50 | 5 Sorten 18.00

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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

Das Menü ist selbstverständlich auch vegetarisch oder vegan möglich.

■ Menü in 3 Gängen	56.00
mit 3 korrespondierenden Weinen	19.00
■ Menü in 4 Gängen	65.00
mit 4 korrespondierenden Weinen	24.00
■ Menü in 5 Gängen	79.00
mit 5 korrespondierenden Weinen	30.00

Bitte informieren Sie unser Serviceteam vorab über Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir passen die Gerichte gerne individuell für Sie an.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Gang eine passende Weinbegleitung. Diese umfasst pro Gang 0,1 l Wein sowie 5 cl Dessertwein. Gerne schenken wir Ihnen auf Wunsch nach und berechnen den zusätzlichen Genuss separat.

## 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 führen Anja und Anna-Lisa Scharff das Familienunternehmen als „Mühle am Schlossberg“ maßgeblich mit neuem Konzept, regional gehobenem Restaurant sowie 17 Zimmern und als beliebte Hochzeitslocation in der Pfalz.

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

### **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 Storchenpaare 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

9.80



#### **Parsleyroot soup**

Basil | Croutons | Coconut foam

9.50



#### **Clear beef consommé**

Pancakes | Root vegetables

9.50



#### **Carpaccio of beef tenderloin**

Balsamic pearls | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.90



#### **Grilled octopus**

Celery | Romesco sauce | Salted lemon | Fennel

Starter 19.50 | Main course 29.50



#### **Variation of celeriac**

Spring onions | Sweet chili

Appetizer 15.90 | Main course 24.00

Vegan



#### **Wild garlic tagliatelle**

Pan-seared shrimps

Intermediate course 17.90 | Main course 26.50

## MAIN COURSES

### Tagliatelle

Truffle | Beurre blanc

29.90



### Medium-rare rump steak

Rosemary potatoes | Grilled vegetables

Chili chutney

38.50



### Braised beef cheeks

Mashed potatoes | Thyme jus | Market Vegetables

32.00



### House-Breaded Pork Schnitzel

Cream Sauce | Pommes Dauphine | Side Salad

19.90



### Crispy Chicken Breast

Lemon Polenta | Grilled Vegetables | Tomato Jam

26.90



### Pan-seared salmon

Wild garlic | Fregola | Lobster foam

seasonal vegetables

32.90



### Bulgur pilaf

Bell peppers | Eggplant | Wild mushrooms | Cilantro

24.00

vegan

## DESSERTS

### **Apple strudel from the Mill gardens**

Walnut ice cream | Marzipan sauce | Garden apples

12.50 - also available vegan



### **Vineyard peach & vanilla**

Sorbet & ice cream | Pickled vineyard peaches from the Mill garden

9.90



### **“Affogato al caffè”**

Vanilla ice cream | topped with hot espresso

5.70



### **Three homemade herb pralines**

with espresso

7.50



### **Dessert variation**

from our in-house patisserie

14.80



### **Homemade sorbets & ice cream flavors**

from our in-house patisserie

3.00 per scoop



### **Selection of raw milk cheeses from Affineur Waltmann**

Grapes | homemade chutneys

3 varieties 11.50 | 5 varieties 18.00

## SURPRISE MENU

Here you can enjoy a menu curated by our head chef Michael Krennrich and his team. The menu is, of course, also available in vegetarian or vegan options.

■ 3-course menu	56.00
with 3 paired wines	19.00
■ 4-course menu	65.00
with 4 paired wines	24.00
■ 5-course menu	79.00
with 5 paired wines	30.00

Please inform our service team in advance of any allergies or food intolerances. We are happy to customize the dishes for you.

Upon request, we will serve you a wine pairing with each course. This includes 0.1 L of wine per course and 5 cl of dessert wine. We are happy to pour you a refill upon request and will charge for the additional serving separately.

## 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.