

*Herzlich Willkommen  
bei uns auf der  
Krambergsmühle*



# *Die Krambergsmühle anno 1733*

## **Alles begann mit einer Ölmühle...**

Im schönen Tal der Wied gelegen, beginnt die wechselhafte Geschichte der Krambergsmühle im 18. Jahrhundert.

Am 1. Januar 1733 erteilten die Räte des Grafen Georg Friedrich Burggraf zu Kirchberg dem Johann Adam Schneider von Merkelbach, als dem Meistbietenden, das Recht, eine „Olichsmühle gegen Winkelbach über“ neu zu errichten. Der angehende Ölmüller sicherte im Gegenzug zu, eine jährliche Wein- und Geldpacht (Wasserzins) an die Rentenkasse abzuführen. Die Konzession für den Mühlenbetrieb wurde am 29. Januar 1734 erteilt. Die Krambergsmühle wird 1763 und 1771 nochmals als Ölmühle erwähnt.

## **Dann begann die Zeit als Knochenmühle...**

Unter diesem Namen kennen die meisten Älteren die Mühle. Jetzt wurden tierische Knochen durch Mahlen oder Stampfen zerkleinert. Das gewonnene Knochenmehl wurde als organischer Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt. Im beginnenden 19. Jahrhundert, als die traditionelle Dreifelderwirtschaft durch moderne agrarische Bewirtschaftung unter Einsatz von Düngemitteln ersetzt wurde, wurde Knochenmehl als Dünger im industriellen Maßstab hergestellt. Knochenmehl eignet sich aufgrund seiner Mineralhaltigkeit und chemischen Zusammensetzung gut als Pflanzendünger.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde das Knochenmehl nach und nach durch das Thomasmehl ersetzt, und die nächste Nutzungsänderung der Mühle stand an...

## **Landwirtschaftlicher Betrieb**

Jetzt kommen wir ins Spiel: Anton Berg aus Laad übernahm die Krambergsmühle und begann mit der Landwirtschaft. Eine seiner drei Töchter musste den Hof verlassen und zum Arbeiten ins Ruhrgebiet ziehen. Auf der Krambergsmühle führten Anfang des 20. Jahrhunderts Marta, Karl und Paula die Landwirtschaft fort. Da es durch die beiden Kriege keine direkten Nachfahren mehr gab, die den Hof weiterführen konnten, übernahm ein naher Verwandter den Hof.

Bis dann Ende der 80er-Jahre eine neue Ära der Krambergsmühle begann...

## **Gastronomie**

Zuerst als Landcafé, dann als Restaurant und heute noch zusätzlich als Eventlocation. Durch eine glückliche Fügung war es dann schlussendlich meiner Frau und mir möglich, die Krambergsmühle 2018 (zurück) zu kaufen.

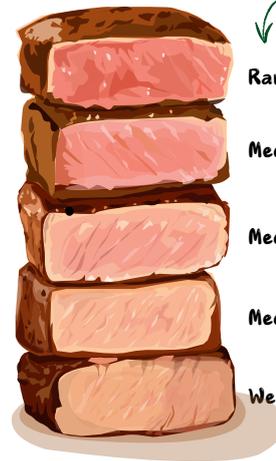
Warum zurückkaufen? Ganz einfach: Wir, die Familie Schmalenberg, sind die Nachkommen der oben erwähnten dritten Tochter. So kam die Krambergsmühle wieder zurück in den Familienbesitz. Gerne erzähle ich die ganze Geschichte interessierten Gästen bei einem guten Mühlentropfen.

# Mühlencarte

NAME: \_\_\_\_\_ TISCH NR.: \_\_\_\_\_ HEISSER STEIN  FERTIG ZUBEREITET

## Vorspeisen

- Räucherplatte 11,90  
(verschiedene Spezialitäten)
- Garnelencocktail 9,50
- Datteln im Speckmantel 8 Stk. 8,90
- Shrimps mit Tomaten Knoblauchragout 9,50
- Rindercarpaccio 11,90
- Bruschetta 8,50



Makieren Sie bitte  
ihre gewünschte Garstufe

Rare

Medium rare

Medium

Medium well

Well done

## Fleisch & Fisch

### RINDER RUMPSTEAK *← unsere Empfehlung*

- 200 gr. / 21,90
- 300 gr. / 32,90

### RINDER HÜFTSTEAK

- 200 gr. / 18,90
- 300 gr. / 25,90

### RINDER FILET

- 200 gr. / 28,50
- 300 gr. / 39,90

### SCHWEINE FILET

- 200 gr. / 17,90
- 300 gr. / 24,90

### HÄHNCHENBRUSTFILET

- 150 gr. / 14,90
- 300 gr. / 20,90

### MIXED PLATTE Rind, Schwein & Huhn

- je 100gr. / 25,50

### SURF 'N' TURF Garnelen & Rinder Rumpsteak

- 4 Stk./200gr. / 35,50

### GARNELEN WHITE TIGER (Geschält)

- 8 Stk. / 18,50
- 16 Stk. / 33,50

### LACHS FILET

- ca. 250gr. / 25,50

## Vegetarisch

### HALLOUMI

- ca. 200gr. / 17,50

## Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,10	<input type="checkbox"/>	Röstgemüse 5,10	<input type="checkbox"/>
Pommes Frites 3,50	<input type="checkbox"/>	KLEINER BEILAGENSALAT WAHLWEISE MIT...	
Süßkartoffel Pommes 5,90	<input type="checkbox"/>	Essig-Öl Dressing 5,10	<input type="checkbox"/>
Knoblauch Pommes mit Parmesan 4,90	<input type="checkbox"/>	Sahne Dressing 5,10	<input type="checkbox"/>
Chilli Cheese Pommes 🌶️🧀 4,90	<input type="checkbox"/>	Sesam Dressing 5,10	<input type="checkbox"/>
Rosmarinkartoffeln 4,90	<input type="checkbox"/>		

## Hausgemachte Mühlen Dip's

Paprika Chutney 🌶️ 1,50	<input type="checkbox"/>	Cocktail 1,50	<input type="checkbox"/>	Barnaise 1,50	<input type="checkbox"/>
Teriyaki 1,50	<input type="checkbox"/>	Curry 1,50	<input type="checkbox"/>	Tomaten Ketchup 1,00	<input type="checkbox"/>
Knoblauch 1,50	<input type="checkbox"/>	Barbecue 1,50	<input type="checkbox"/>	Mayonaise 1,00	<input type="checkbox"/>
Kräuterbutter 1,50	<input type="checkbox"/>	Sour Cream 1,50	<input type="checkbox"/>		

## Nudeln

### BANDNUDELN MIT GEMÜSE WAHLWEISE MIT...

Weißweinsauce 11,50	<input type="checkbox"/>
Rahmsauce 10,90	<input type="checkbox"/>
----- <i>Toppings</i> -----	
+ Streifen vom Hähnchen 6,30	<input type="checkbox"/>
+ Streifen vom Rind 7,60	<input type="checkbox"/>
+ Gewürfeltem Wildlachs 7,60	<input type="checkbox"/>
+ Shrimps 6,50	<input type="checkbox"/>
+ Parmesanflocken 2,00	<input type="checkbox"/>

## Salat

### GROSSER MÜHLEN SALAT WAHLWEISE MIT...

Streifen vom Hähnchen 16,90	<input type="checkbox"/>
Streifen vom Rind 19,50	<input type="checkbox"/>
Griechischem Feta 16,90	<input type="checkbox"/>
Ohne Topping 10,90	<input type="checkbox"/>
----- <i>Dressings</i> -----	
Essig-Öl Dressing	<input type="checkbox"/>
Sahne Dressing	<input type="checkbox"/>
Sesam Dressing ← <i>unsere Empfehlung</i>	<input type="checkbox"/>

# Unsere Mühlen Burger

## CLASSIC 14,50 unsere Empfehlung

Hausgemachtes Brötchen, Burgersoße, Rindfleischpatty, Cheddar, Salat, Tomate, Essiggurke, kandierte Zwiebeln, Zwiebelmarmelade

## HÄHNCHENBURGER 14,50

Hausgemachtes Brötchen, Mangochilimayonaise, Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate, Ananaschutney

## MÄNNERBURGER 19,50

Hausgemachtes Brötchen, Burgersoße, doppelt Beef, doppelt Bacon, doppelt Cheddar, Jalapenos, kandierte Zwiebeln, Zwiebelmarmelade

## STEAKBURGER 19,50

Hausgemachtes Pfefferbrötchen, Chilicheddarsoße, Salat, scharfes Paprikachutney, Steakstreifen, kandierte Zwiebeln

## LACHSBURGER 19,50

Hausgemachtes Brötchen, Honig-Senfsoße, Lachsfilet, Salat, Gurke, marinierte Zwiebeln

## VEGGIE BURGER 15,50

Hausgemachtes Brötchen, Burgersoße, Ziegenkäse, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebelmarmelade

## VEGGIE BURGER 2.0 14,50

Hausgemachtes Brötchen, Tzatziki, Salat, Gurke, Tomate, Falafelpatty, frische Zwiebeln

## VEGANER BURGER 15,50

Hausgemachtes Brötchen, Knoblauchcreme, Salat, Gurke, Tomate, Linsenpatty, Tomatenmarmelade

## Extra's

Bacon 2,50

Patty 5,00

Kandierte Zwiebeln 1,50

Cheddar 2,00

Jalapenos 1,00

## Für unsere kleinen Gäste

### CHEESE BURGER 12,00

Hausgemachtes Brötchen, Patty, Cheddar, Ketchup, Mayo und kleine Portion Pommes

### KIDS PASTA 6,90

Bandnudeln in Rahmsoße

### MÜHLEN NUGGETS 10,50

Panierte Hähnchenstreifen mit kleiner Portion Pommes

## Für den kleinen Hunger

### KNOBLAUCH POMMES mit Parmesan 6,80

### CHILI CHEESE POMMES 6,80

# Unsere Mühlen Special's

---

## CHILI CHEESE BURGER 🌶️🍞 15,00

Hausgemachtes Brötchen, Käsesoße, Essiggurke, Rindfleischpatty, Gouda, Cheddar, kandierte Jalapenos, frische Zwiebeln



## MÜHLEN BOWL MIT HÄHNCHEN 🌶️ 16,50

Reis, gebratenes Hähnchen, Paprikachutney, Salat, Tomate, Mangowürfel, Granatapfelkerne, Edamame & Essig Öl Dressing



## MÜHLEN BOWL MIT LACHS 17,50

Reis, Räucherlachs, Quinoa, Teriyaki-Sesam Soße, Salat, Gurke Edamame, Avocado-Mango Chutney & Sesamdressing



## SPARE RIBS 16,50

mit Pommes und Krautsalat



## Dessert

---

### Fwip Eis 3,70

Schokolade, Vanille, Salted Caramel, Frozen Joghurt, Mango- oder Erdbeersorbet (ca.160ml)



### Schokoladen Triologie 8,90

Schokoladeneis, Schokoladenmousse, Schokoladentörtchen



### Dreierlei Hausgemachtes Eis 4,20



### Espresso Affogato 4,90



### Schokosoße 1,50



### Espresso mit Schokomousse 5,60



### Vanillesoße 1,50



### Espresso mit Apricot Brandy 10,90



### Frisches Obst kandiert mit O-Saft 7,90

(vom heißen Stein)



Alle Preise in Euro € inkl. MwSt. und Service. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service Personal