



Steaktasting

Das ultimative Wissen für Steak-Fans, direkt vom Metzgermeister! Lerne alles über herausragende Fleischqualität, die besten Cuts und spannende Reifemethoden. Wir bereiten das Fleisch mit verschiedenen Grilltechniken zu und krönen das Ganze mit einer ausgiebigen Verkostung.

140 €
/Person

 ca. 4 Stunden

 Do, 30.04.2026
Fr, 07.08.2026
Sa, 10.10.2026

Vatertagsgrillen

Ein entspannter Tag am Grill! Wir nehmen verschiedene Steak-Cuts genauer unter die Lupe, bereiten gemeinsam leckere Beilagen vor und lernen den Einsatz unterschiedlicher Grills kennen. Anschließend lassen wir es uns bei einer gemütlichen Verkostung gut gehen.

99 €
/Person


 ca. 4 Stunden


 Do, 14.05.2026

Bratwurstseminar

Werde zum Wurst-Profi! Gemeinsam mit Metzgermeister Alexander Siebenhütter lernst du die Kunst der rohen Bratwurstherstellung kennen. Kreiere deine ganz persönliche Wurst, die wir danach zusammen grillen, verkosten und fachmännisch beurteilen.

120 €
/Person


 ca. 3 Stunden


 Sa, 01.08.2026

From Nose to Tail

Für bewusste Fleischliebhaber: Wir veredeln das ganze Tier von der Nase bis zum Schwanz für einen nachhaltigen Kreislauf. Nach einer spannenden Stallbesichtigung tauchen wir tief in die Fleischkunde (Rind & Schwein) ein und wenden verschiedenste Grill- und Gartechniken an. Ein echtes Geschmackserlebnis!

140 €
/Person

 ca. 4 Stunden


 Fr, 10.07.2026
Sa, 24.10.2026

Feiertagsgrillen

Festtagsstimmung vom Rost! Wir zeigen dir, wie du aus ausgewählten Zutaten ein komplettes 6-Gänge-Menü ausschließlich auf dem Grill zauberst. Lerne verschiedene Grills kennen und genieße am Ende unser gemeinsames Festmahl.

145 €
/Person


 ca. 5 Stunden

 Do, 04.06.2026

Oktoberfest

Hol dir die Wiesn nach Hause! Wir bereiten absolute Oktoberfest-Klassiker wie Steckerlfisch, saftiges Maishendl, Schweins- und Kalbshaxe sowie Ente zu. Dazu gibt es deftige Beilagen direkt vom Grill und aus dem Feuer, bevor wir bei einer gemütlichen Verkostung anstoßen.

100 €
/Person

 ca. 4 Stunden

 Sa, 19.09.2026




HOFMETZGEREI
**Zur Oberen
Mühle**


OBERE MÜHLE

**GRILL
SEMINARE**

Wagyu & Mangaliza Tasting Kurs

Exklusiver Genuss und ganzheitliche Verwertung: Erfahre alles Wissenswerte über die außergewöhnlichen Rassen Wagyu und Mangaliza. Wir zeigen dir die wertschätzende Verarbeitung und laden dich ein, verschiedenste Spezialitäten bei unserem exklusiven Tasting zu entdecken.

 ca. 4 Stunden

 Sa, 13.06.2026
Sa, 18.07.2026


150 €
/Person

Wild und Weide

Die wilde Seite des Grillens! Von Kaninchen bis Wildschwein – entdecke die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten. Wir kreieren gemeinsam spannende Gerichte und runden das Seminar mit einem leckeren Tasting ab.


135 €
/Person

 ca. 4 Stunden

 Sa, 27.06.2026
Sa, 05.09.2026

Weißwurstseminar

Das bayerische Original selbst gemacht! Erlerne mit Metzgermeister Alexander Siebenhütter die traditionelle Weißwurst-Herstellung – vom feinen Brät bis zum Abfüllen. Danach genießen wir die kesselfrischen Würste gemeinsam.

 ca. 3 Stunden

 Sa, 06.06.2026
Sa, 14.11.2026


120 €
/Person


Holy Trinity (Intensivseminar)

Tauche ein in die Königsklasse des American BBQ! In diesem 7-stündigen Intensivseminar dreht sich alles um die „Heilige Dreifaltigkeit“ der Smoker-Kultur: Rinderbrisket, Pulled Pork und echte Spareribs. Unter dem Motto „Low and Slow“ nehmen wir uns bewusst Zeit zum Entschleunigen. Unser Grillmeister verrät dir, wie du die Temperatur über Stunden hältst, wie die Minionmethode funktioniert, welcher Smoker zu dir passt und vieles mehr.

170 €
/Person

Freue dich auf ein episches Menü direkt aus dem Rauch: St. Louis Cut Spareribs, Pulled Pork Burger mit hausgemachtem Bun und Coleslaw, Wagyu Rinderbrisket mit Baked Potatoes, Baby Back Ribs, eine deftige Bacon Bomb und als süßen Abschluss gegrilltes Eis.



 ca. 7 Stunden

 Sa, 30.05.2026
Sa, 22.08.2026

Burger & Spareribs

Das Traum-Duo vom Grill! Wir lüften das Geheimnis des perfekten Burgers – vom passenden Fleisch bis zum besten Belag. Zudem erfährst du alles über saftiges Low & Slow BBQ und lernst die besten Teilstücke und Techniken für meisterhafte Spareribs kennen.

95 €
/Person

 ca. 4 Stunden
 Fr, 05.06.2026
Fr, 14.08.2026
Sa, 03.10.2026



TERMINÜBERSICHT

Steaktasting	Do, 30.04.2026
.....	Fr, 07.08.2026
.....	Sa, 10.10.2026
Vatertagsgrillen	Do, 14.05.2026
Bratwurstseminar	Sa, 01.08.2026
From Nose to Tail	Fr, 10.07.2026
.....	Sa, 24.10.2026
Feiertagsgrillen	Do, 04.06.2026
Oktoberfest	Sa, 19.09.2026
Wagyu & Mangaliza	Sa, 13.06.2026
.....	Sa, 18.07.2026
Burger & Spareribs	Fr, 05.06.2026
.....	Fr, 14.08.2026
.....	Sa, 03.10.2026
Holy Trinity	Sa, 30.05.2026
.....	Sa, 22.08.2026
Wild und Weide	Sa, 27.06.2026
.....	Sa, 05.09.2026
Weißwurstseminar	Sa, 06.06.2026
.....	Sa, 14.11.2026

Alle Preise verstehen sich inklusive Zutaten und einer Getränkeauswahl.

Anmeldung und Rückfragen an
alexander@oberemuehle.bayern.