

# Herzlich Willkommen „An der Kochmühle“!

Wir bieten eine gutbürgerliche, deutsche Küche mit regionalem Bezug einerseits und mediterranen Spezialitäten andererseits.

Alle Speisen, Saucen und Beilagen werden bei uns immer frisch für Sie zubereitet. Das Kochen braucht seine Zeit, haben Sie deshalb Verständnis, wenn Sie vielleicht einmal ein wenig länger warten müssen.

Es ist unser Anspruch, dass Sie in unserem Hause eine familiäre, freundliche und entspannte Atmosphäre und geschmackvolle Speisen und Getränke genießen. Und wenn doch einmal etwas nicht so sein sollte, wie Sie es erwarten, sprechen Sie uns bitte an. Kritik und Anregungen sind uns willkommen, denn wir sind sehr gerne Ihr Gastgeber.

Correna Herfurth (Geschäftsführerin)  
Benjamin Schwan (Restaurantleiter)  
und das gesamte Team  
**„An der Kochmühle“**


## Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Gerichte, die in der Karte mit  gekennzeichnet sind, sind vegetarisch zubereitet.  
Hinweise auf Allergene erhalten sie bei Ihrer Bedienung oder in unserer separaten Allergenliste.




## Aperitif

|   |          |      |
|---|----------|------|
| <b>Sommerschorle</b><br>(Oberkircher Winzer „O“ Rose) ,feinherb<br>mit Tonicwater <sup>9</sup> , Limetten und Minze | 0,25 l € | 5,40 |
| <b>Aperol Spritz</b> <sup>1,3</sup><br>mit Prosecco und Soda  | 0,25 l € | 5,40 |
| <b>Campari</b> <sup>1</sup><br>mit Orangensaft <u>oder</u> Soda   | 4 cl €   | 4,80 |
| <b>Hugo</b> <sup>1</sup><br>Holunderblütensirup <sup>10</sup> , Prosecco,<br>Limette und Minze                      | 0,25 l € | 5,20 |
| <b>Lillet Wild Berries</b><br>Lillet Rose mit Schweppes Wild Berries <sup>9</sup>                                   | 0,25 l € | 5,50 |
| <b>Piccolo Sekt „Oberkircher Winzer“</b><br>weiß oder rosé  | 0,2 l €  | 4,50 |
| <b>Piccolo Prosecco</b> <sup>1</sup><br>(Scavi & Ray, Bolzano, Italien)   | 0,2 l €  | 4,50 |

## Suppen

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Kräftige Rinderkraftbrühe</b> <sup>l</sup><br>mit feinen Gemüsestreifen und nach <u>Wahl</u><br>mit Herrgottsbscheißerle <sup>A</sup> oder Flädle <sup>A,C</sup> | € | 4,80 |
| <b>Tomatencremesuppe</b>  mit kleinem Sahnehäubchen <sup>G</sup>                 | € | 4,80 |
| <b>Herzhafte Grumbeerrahmsuppe</b> <sup>l,G</sup><br>verfeinert mit Schwarzwälder Schinken  | € | 4,90 |

## Vorspeisen

- Durcheinander Salatpflanze**<sup>20/C,J</sup>  € 4,50  
gemischter Beilagensalat
- Bruschetta**  € 4,50  
knuspriges gebackenes Ciabattabrot<sup>A</sup> mit  
Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Basilikum
- Salat „Caprese“**  € 8,50  
Tomate & Mozzarella<sup>G</sup> mit Olivenöl,  
Balsamicocreme<sup>1</sup> und Basilikumpesto<sup>H,G</sup>
- Gambas Pil Pil alla „Phillip“** € 10,50  
Black Tiger MERMAID<sup>®</sup> Bio-Garnelen<sup>B</sup> in der Terrakotta-Schale  
auf offener Flamme in Olivenöl angebraten, mit frischem Knoblauch,  
verfeinert mit feingehackter frischer Blattpetersilie, dazu Baguette<sup>A</sup>

## Salate

- Salat nach italienischer Art**<sup>20/C,J</sup> € 9,50  
gemischter Salat mit Hinter-Schinken<sup>2,7</sup>, Gouda<sup>1,E,H</sup>  
gekochtem Ei<sup>G</sup> und roten Zwiebeln
- Salat nach griechischer Art**<sup>20/C,J</sup>  € 10,50  
Bunte Salatpflanze mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
Schafskäse<sup>G</sup>, Peperoni, grünen und schwarzen Oliven
- Salat Sesam<sup>K</sup>-Curry<sup>J</sup>-Göggele**<sup>20/C,J</sup> alla „Manushe“ € 11,50  
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten,  
und in Streifen geschnittenem, gebratenem Gockel
- Salat Feldwebel Scampi**<sup>20/C,J</sup> € 11,90  
bunte Salatpflanze mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
sautierten Egerlingen, Zitrone und Black-Tiger MERMAID<sup>®</sup>  
Bio Garnelenspießen<sup>B</sup>

Salat „Weide & Aue“<sup>20/C,J</sup> € 12,80

bunte Salatpflanze mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, geschwenkten Champignons und Tranchen vom argentinischen Weiderind RODEO®

Auf Wunsch reichen wir zu allen Salaten Baguette

## Hauptgerichte – Geflügel

Gebratenes Göggele € 12,90

Hähnchenbrustfilet mit frischem saisonalem Gemüse, Basmatireis und Rahmsoße<sup>G,I,20</sup>

## Hauptgerichte – Schwein

Schnitzel Wiener Art<sup>A,C</sup> € 13,80

Borstentierückenlachse aus dem schönsten Land in Deutschlands Gau ´n... zart geklopft, mit Mehl und Ei sanft paniert...und ab in die Pfanne, mit Fritten, dazu Braten<sup>I,20-</sup>, Rahm<sup>H,I,20-</sup> oder Champignonrahmsoße<sup>I,G,20</sup>nach Ihrer Wahl

Gefülltes Borstenvieh<sup>A,C,G</sup> alla „Nico“ € 15,50

Cordon bleu mit Hinter-Schinken<sup>2,7</sup> & Gouda<sup>G</sup> gefüllt, dazu Pommes frites und wahlweise Braten<sup>I,20-</sup>, Rahm-<sup>G,I,20</sup> oder Champignonrahmsoße<sup>G,20</sup>

Medaillons vom Schweinefilet € 15,90

aus heimischem Gefilde mit selbstgemachten druckte Spatzen<sup>A,C</sup> und Champignonrahmsoße<sup>G,20</sup>

## Hauptgerichte – Kalb

**Kaiser-Schnitzel<sup>A,C</sup>** € 19,50  
original Wiener Kalbs-Schnitzel mit ausgebackenen Erdäpfeln,  
auf Wunsch wahlweise Braten<sup>l,20</sup>-, Rahm-<sup>G,l,20</sup> oder  
Champignonrahmsoße<sup>G,20</sup>  
...Gott bewahre...schimpft der Österreicher,  
...Wiener Schnitzel mit Soße

## Hauptgerichte – Rind

*Unser Rindfleisch (Marke Rodeo®) stammt vom argentinischen Weiderind*

**Schwäbischer Rostbraten (220g)** € 15,90  
aus der Hüfte geschnitten mit Röstzwiebeln<sup>A</sup>,  
Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup> und Zwiebeln,  
an einer kräftigen braunen Soße<sup>l,20</sup>

**Rumpsteak (200g)** € 17,80  
je wahlweise mit Pfefferrahmsoße<sup>G,l,20</sup> oder einer selbstgemachten  
Kräuterbutter<sup>G</sup>, dazu Kroketten oder Pommes frites

**Rinderfilet (200g)** € 22,50  
mit frischem saisonalem Gemüse & Twister-Pommes  
und Pfeffersoße<sup>G,l,20</sup>

## Hauptgerichte – Fisch

|  |         |
|--|---------|
| <b>Jungfräulicher Fisch in Soße</b>  | € 12,50 |
| Matjes-Filet <sup>D</sup> Hausfrauen Art <sup>G</sup> mit Schmand, Joghurt, Sahne, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und Salzkartoffeln |         |
| <b>Zanderfilet<sup>D</sup>, auf der Haut gebraten</b>  | € 16,50 |
| mit frischem Marktgemüse und Basmatireis, dazu Basilikumsoße <sup>I,G,20</sup>   |         |
| <b>Norwegisches Lachsfilet<sup>D</sup></b>   | € 16,90 |
| auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln und Hummersoße <sup>I,G,20,B</sup>   |         |

## Nicht nur für unsere Kleinen

|   |        |
|---|--------|
| <b>Spaghetti<sup>A</sup> mit Tomatensoße</b>  | € 4,90 |
| <b>Spätzle<sup>A,C</sup>, hausgemacht</b>  <b>alla „Danijel“</b> | € 4,90 |
| mit Rahmsauce <sup>I,G,20</sup>   |        |
| <b>Frittierte Chicken Crossies<sup>A,C</sup></b>  | € 6,80 |
| panierte Hähnchenbrust-Nuggets mit Pommes frites oder Kroketten nach <u>Wahl</u>  |        |
| <b>Wichtelschnitzel<sup>A,C</sup></b>   | € 7,90 |
| dazu Pommes frites, Ketchup <sup>1</sup> und/oder Majo <sup>C</sup>   |        |

## Pasta

**Spaghetti<sup>A</sup> Bolognese** € 9,50  
mit hausgemachter Hackfleischtomatensoße<sup>1,20</sup>  
und Parmesan<sup>G</sup>

**Spaghetti<sup>A</sup> Kochmühle** € 10,50  
mit Olivenöl, Knoblauch, Lauchzwiebeln,  
Kirschtomaten, Peperoni und Parmesan<sup>G</sup>,  
wahlweise mit oder ohne Sahne<sup>G</sup>


**Herrgottsbscheißerle<sup>A,G</sup>**  € 11,70  
selbstgemachte Maultaschen  
mit Spinat-Ricotta<sup>G</sup>-Füllung auf Ratatouille<sup>20</sup>

**Ravioli<sup>A,G</sup> gefüllt mit Steinpilzen**  € 12,50  
in Tomaten-Sahne<sup>G</sup>-Soße und Parmesan<sup>G</sup>

## Klassiker

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>G</sup>**  € 7,90  
und kleinem Blattsalat

**Bauernvesper** € 7,90  
Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup>, glasierten Zwiebeln  
und zwei Spiegeleiern<sup>C</sup>

**Käsespätzle<sup>G,A</sup>**  € 8,50  
mit Sahne<sup>G</sup>, druckte Spatzen<sup>A,C</sup>, Gouda<sup>G</sup> und  
selbst hergestellten Röstzwiebeln<sup>A</sup>,  
wahlweise mit oder ohne gekochten Hinter-Schinken<sup>2,7</sup>

|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Badischer Wurstsalat<sup>1</sup></b><br>mit frischem Wurzelbrot <sup>A</sup>  | € | 8,50 |
| <b>Straßburger Wurstsalat<sup>1</sup></b><br>mit Gouda <sup>G</sup> und frischem Wurzelbrot <sup>A</sup>   | € | 9,50 |
| <b>Ochsenmaulsalat</b><br>mit Bratkartoffeln, Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln  | € | 9,50 |
| <b>Fernfahrerplatte</b><br>Domstädter Bockwurst mit selbstgemachter<br>Curry-Soße <sup>1,20,G</sup> und Pommes frites                              | € | 8,90 |
| <b>Fleischlaib vom Grill</b><br>gebratener Fleischkäse mit Bratkartoffeln,<br>Speck <sup>1</sup> und Spiegelei <sup>c</sup> ...wie sich das gehört | € | 9,80 |

## Dessert

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Crème Brûlée<sup>G,C</sup>, hausgemacht</b><br>aus Eigelb, Sahne, Zucker und Bourbon-Vanille   | € | 5,90 |
| <b>Tiramisu<sup>G,20,A</sup>, hausgemacht alla „lonut“</b><br>mit Löffelbiskuits, einer Creme aus Mascarpone,<br>Amaretto und Kakaopulver | € | 5,90 |
| <b>Apfelstrudel<sup>A</sup></b><br>Apfelstrudel halt...mit Bourbon-Vanilleeis <sup>G</sup> & Sahne <sup>G</sup>                           | € | 5,90 |
| <b>Apfelküchle<sup>A</sup></b><br>panierte, frittierte Apfelringe mit Vanillesoße <sup>G</sup><br>und Sahnehaube <sup>G</sup>             | € | 5,90 |
| <b>Kaiserschmarren<sup>A,G,C</sup></b><br>mit Apfelmus <u>oder</u> Vanille-Soße <sup>G</sup>  | € | 6,20 |



## Seeberger-Heiß-Getränke

|                                    |   |      |
|------------------------------------|---|------|
| Cappuccino <sup>8,19</sup>         | € | 2,90 |
| Kaffee <sup>8</sup>                | € | 2,30 |
| Milchkaffee <sup>8,19</sup>        | € | 3,00 |
| Latte Macchiato <sup>8,19</sup>    | € | 3,20 |
| Espresso <sup>8</sup>              | € | 2,20 |
| Doppelter Espresso <sup>8</sup>    | € | 3,60 |
| Espresso Macchiato <sup>8,19</sup> | € | 2,50 |
| Espresso Affogato <sup>8,19</sup>  | € | 3,40 |
| Heiße Schokolade <sup>19</sup>     | € | 3,00 |

## Bio Samova Tee

|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Kännchen Tee:</b> Earl Grey / Darjeeling / Grün / Früchte<br>Kamille / Pfefferminz / Kräuter / Rooibos-Vanille-Orange | € | 4,00 |
|--|---|------|

## Alkoholfreie Getränke

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Sinalco Cola, <sup>17</sup> Orange, <sup>1,3</sup> Cola Mix, <sup>2,17</sup> ZitroLimo <sup>10</sup> | 0,2 l  | € | 2,00 |
|  | 0,4 l  | € | 3,50 |
| Cola-Light <sup>18</sup> , und Cola-Zero <sup>18</sup>   | 0,33 l | € | 3,40 |
| Almdudler  | 0,35 l | € | 3,50 |
| Orangina <sup>1</sup> gelb oder rot  | 0,25 l | € | 3,20 |
| Teinacher Genuss-Limonade <sup>1</sup>   | 0,33 l | € | 3,50 |
| Rhabarber-Mirabelle / Zitrone / Orange-Mandarine<br>Mango-Maracuja-Orange / Johannisbeere-Holunder   |        |   |      |
| Elephant Bay Ice Tea Zitrone oder Pfirsich <sup>3</sup>  | 0,33 l | € | 3,50 |
| Kumpf Orangensaft  | 0,2 l  | € | 2,80 |
| Kumpf Tomatensaft  | 0,2 l  | € | 3,00 |
| Apfel-, Johannisbeer-, Rhabarber-Saft  | 0,2 l  | € | 2,80 |
|  | 0,4 l  | € | 3,90 |
| Apfel- Johannisbeer-, Rhabarber-Saftschorle  | 0,2 l  | € | 2,70 |
|  | 0,4 l  | € | 3,80 |
| Bionade <sup>1</sup>   | 0,33 l | € | 3,50 |
| Holunder / Zitrone-Bergamotte / Ingwer-Orange  |        |   |      |

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Schweppes   | 0,2 l  | € | 2,50 |
| Tonic Water <sup>9</sup> , Bitter Lemon <sup>9</sup> oder Ginger Ale <sup>9</sup> |        |   |      |
| Neuroder Quellwasser spritzig mit Kohlensäure                                     | 0,2 l  | € | 1,90 |
|   | 0,4 l  | € | 2,60 |
| Neuroder Quellwasser Still  | 0,4 l  | € | 1,00 |
| Teinacher Mineralwasser Classic / Medium / Still                                  | 0,25 l | € | 2,70 |
|   | 0,75 l | € | 5,80 |

## Biere Alpirsbacher Klosterbrauerei

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Export „Spezial“ vom Fass                              | 0,3 l  | € | 2,90 |
|  | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Pils, Klosterbier vom Fass                             | 0,3 l  | € | 3,10 |
|  | 0,4 l  | € | 3,90 |
| Helles Hefeweizenbier vom Fass                         | 0,3 l  | € | 2,90 |
|  | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Kristall-Weizen  | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Kloster Dunkel   | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Dunkles Hefeweizen                                     | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Kloster Zwickel, naturtrübes Kellerbier                | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Alkoholfreies Pils                                     | 0,33 l | € | 3,10 |
| Alkoholfreies Hefeweizen                               | 0,5 l  | € | 3,90 |
| Alkoholfreies Radler, süß <sup>10</sup> oder sauer     | 0,5 l  | € | 4,00 |
| Cola-Weizen <sup>17</sup> / Weizenradler <sup>10</sup> | 0,3 l  | € | 3,10 |
|  | 0,5 l  | € | 4,10 |

|                                     |       |   |      |
|-------------------------------------|-------|---|------|
| Radler süß <sup>10</sup> oder sauer | 0,3 l | € | 2,90 |
|                                     | 0,5 l | € | 3,90 |

## Wein-Schorle

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Schorle Weiß, Landwein  | 0,25 l | € | 3,00 |
| Schorle Weiß QbA Qualitätswein<br>(wahlweise weißer / grauer Burgunder,<br>Riesling, Gewürztraminer)                    | 0,25 l | € | 3,30 |
| Schorle Rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein   | 0,25 l | € | 3,30 |
| Schorle Rot QbA Qualitätswein<br>(wahlweise Spätburgunder, Trollinger mit<br>Lemberger, Merlot, Primitivo, Tempranello) | 0,25 l | € | 3,30 |

## Weiß - Wein, offen

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Weißer Burgunder, QbA trocken<br>(Oberkircher Winzer - Baden)        | 0,25 l | € | 4,90 |
| Grauer Burgunder, QbA trocken<br>(Hex vom Dassenstein - Baden)       | 0,25 l | € | 4,90 |
| Riesling, QbA trocken<br>(Hex vom Dassenstein – Baden)               | 0,25 l | € | 4,90 |
| Gewürztraminer, QbA lieblich<br>(Königschaffhausen - Baden)          | 0,25 l | € | 4,90 |
| Collezione IL MIO Pinot Grigio, trocken<br>(IGT – Venetien, Italien) | 0,25 l | € | 4,90 |

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Klumpp Blanc, QbA Bio-Wein<br>(Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden) | 0,25 l | € | 7,50 |
|--|--------|---|------|

## Rosé - Weißherbst, offen

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Rosé QbA, trocken<br>(Hex vom Dasenstein – Baden) | 0,25 l | € | 4,90 |
|---|--------|---|------|

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken<br>(Hex vom Dasenstein – Baden) | 0,25 l | € | 4,90 |
|---|--------|---|------|

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Klumpp Rosé, QbA Bio-Wein<br>(Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden) | 0,25 l | € | 7,50 |
|---|--------|---|------|

## Rotwein, offen

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Spätburgunder QbA, trocken/ lieblich<br>(Hex vom Dasenstein – Baden) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Spätburgunder Qba, trocken<br>(Weingut Heitlinger-Baden) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Simsalabim QbA, trocken Cuvée<br>(Ellermann-Spiegel – Pfalz) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Trollinger mit Lemberger QbA, trocken<br>(Storz-Haberschlechter-Württemberg) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Collezione IL MIO Merlot, trocken<br>(IGT Sizilien, Italien) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|   |        |   |      |
|---|--------|---|------|
| Collezione IL MIO Primitivo, trocken<br>(IGT Sizilien, Italien) | 0,25 l | € | 4,90 |
|---|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Tempranillo, Barrique-Wein, trocken<br>(Spanien) | 0,25 l | € | 4,90 |
|--|--------|---|------|

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| Klumpp Cuvée N°1, QbA Bio-Wein<br>(Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden),<br>rot, Bio-Qualitätswein, trocken | 0,25 l | € | 7,50 |
|--|--------|---|------|

## Schnaps & Co.

|  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| Jägermeister                                       | 2 cl | € | 3,70 |
| Fernet Branca, Fernet Menta                        | 2 cl | € | 3,70 |
| Ramazotti  | 4 cl | € | 4,20 |
| Averna   | 4 cl | € | 4,20 |
| Remy Martin VSOP                                   | 2 cl | € | 5,80 |
| Hennessy Cognac Very Special                       | 2 cl | € | 5,80 |
| Asbach Uralt                                       | 2 cl | € | 3,00 |
| Jim Beam, Bourbon Whiskey                          | 2 cl | € | 3,70 |
| Jack Daniels, Bourbon Whiskey                      | 2 cl | € | 4,20 |
| Tullamore Irish Whiskey, Single Malt               | 2 cl | € | 4,20 |
| Ballantine`s, Blended, Scotch Whiskey              | 2 cl | € | 4,20 |
| Johnnie Walker, Red Label, Blended, Scotch Whiskey | 2 cl | € | 4,20 |
| Glenmorangie, Single Malt Whiskey, 10 Jahre        | 2 cl | € | 4,70 |
| Glenfiddich, Single Malt Whiskey, 12 Jahre         | 2 cl | € | 5,30 |
| „Echter Nordhäuser“ Haselnuss                      | 2 cl | € | 3,70 |

|                       |      |   |      |
|-----------------------|------|---|------|
| Grappa Barolo         | 2 cl | € | 4,20 |
| Aquavit Malteserkreuz | 2 cl | € | 3,70 |
| Aquavit Linie         | 2 cl | € | 3,70 |
| Madruzzo Sambuca      | 2 cl | € | 2,70 |
| Vodka Absolut         | 2 cl | € | 2,70 |
| Ouzo 13               | 2 cl | € | 2,70 |
| Baileys1,8            | 2 cl | € | 3,70 |

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere separate Digestif-Karte