

Herzlich Willkommen „An der Kochmühle“!

Wir bieten die klassische gutbürgerliche, deutsche Küche mit regionalem Bezug und saisonalen Spezialitäten.

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

Es ist unser Anspruch, dass Sie bei uns eine freundliche und entspannte Atmosphäre sowie 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.

Benjamin Schwan
Restaurantleiter



Daniel Christein
Küchenchef

und das gesamte Team
„An der Kochmühle“

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Gerichte, die in der Karte mit 🌿 gekennzeichnet sind, sind vegetarisch zubereitet.
Gerichte, die in der Karte mit 🍷 gekennzeichnet sind, sind als kleine Portion erhältlich.
Bei einer kleinen Portion bringen wir 1,00 € in Abzug. Hinweise auf Allergene erhalten sie bei Ihrer Bedienung oder in unserer separaten Allergenspeisekarte.

Aperitif

Luuy-Spritz 0,1 l € 5,40
(Brennerei Scheibel) Bitterorangenlikör, herb,
mit Sekt, Zitronensaft und Soda

Waldheidelbeer-Spritz 0,1 l € 5,40
(Brennerei Scheibel) Waldheidelbeerlikör
mit Sekt und Soda

Martini, auch alkoholfrei 0,1 l € 4,50
wahlweise weiß, rosé oder rot
mit Tonicwater

Aperol Spritz 0,25 l € 5,40
mit Sekt und Soda

Hugo 0,25 l € 5,20
Holunderblütensirup, Prosecco,
Limette und Minze

Piccolo Sekt „Oberkircher Winzer“ 0,2 l € 4,50
weiß oder rosé

Gerne empfehlen wir Ihnen auch noch weitere klassische Aperitifs

Suppen

Flädlesuppe	€ 4,90
Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüwestreifen und Flädle	
Gemüsecremesuppe 	€ 4,90
mit Kracherle und kleinem Sahnehäubchen	
Herzhafte Kartoffelsuppe	€ 5,90
in der Kartoffel serviert mit Speckwürfeln	

Vorspeisen

Carpaccio	€ 15,90
vom heimischen Reh an Preiselbeer-Vinaigrette, Walnuss und Feldsalat-Bouquet	
Schneckenpfännle	€ 6,90
½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Baguette	
Norwegischer hausgebeizter Lachs	€ 15,90
mit Kartoffelrösti, Wildkräutersalat-Bouquet und Sahnemeerrettich	
Bruschetta 	€ 5,90
Knuspriges gebackenes Ciabattabrot mit Portweinzwiebeln und Camembert	
Gambas Pil Pil	€ 11,90
Black Tiger MERMAID® Bio-Garnelen in der Terrakotta-Schale mit Olivenöl, frischem Knoblauch und frischer Petersilie, dazu Baguette	

Salate

Durcheinander Salatpflanze 🌿 Gemischter Beilagensalat	€ 4,90
Ackersalat 🍷 Feldsalat mit Kartoffel-Himbeerdressing, knusprigem Speck und Kracherle	€ 8,90
Salat mit Goggelbrustfilet Gemischter Salat mit Tranchen vom Hähnchenbrustfilet und Aioli-Dip	€ 13,50
Salat „Weide & Aue“ Bunte Salatpflanze mit in Tranchen geschnittenem argentinischem Weiderind-Rumpsteak und Aioli-Dip	€ 17,90



Hauptgerichte – Geflügel

Gebratenes Göggele Hähnchenbrustfilet mit frischem saisonalem Gemüse, Basmatireis und Rahmsoße	€ 14,50
---	---------

Hauptgerichte – Kalb

Kaiser-Schnitzel 🍷 Original Wiener Kalbs-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren Gott bewahre...schimpft der Österreicher, Wiener Schnitzel mit Soße	€ 19,90
--	---------

Hauptgerichte – Schwein

Schnitzel Wiener Art 	€ 14,50
Borstentierückenlachs aus dem schönsten Land in Deutschlands Gau'n... zart geklopft, mit Mehl und Ei sanft paniert...und ab in die Pfanne, mit Fritten und Bratensoße	
Gefülltes Borstenvieh	€ 16,50
Cordon bleu mit Hinterschinken & Gouda gefüllt, dazu Pommes frites und Bratensoße	
Medaillons vom Schweinefilet 	€ 16,90
aus heimischem Gefilde mit selbstgemachten druckten Spatzen und Champignonrahmsoße	

Hauptgerichte – Rind

Burgunderbraten 	€ 16,90
Rinderschmorbraten in Burgundersoße, mit selbstgemachten Spätzle und Rotkraut	
Schwäbischer Rostbraten	€ 19,90
Rumpsteak mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Bratensoße	
Rumpsteak	€ 19,90
mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	
Rinderfilet	€ 24,90
mit frischem saisonalem Gemüse, Twister-Pommes und Pfeffersoße	


Hauptgerichte – Fisch

Zanderfilet, auf der Haut gebraten € 17,90
mit frischem Gemüse und Basmatireis,
dazu Pommery-Senfsoße

Norwegisches Lachsfilet € 17,90
auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse,
Petersilienkartoffeln und Weißwein-Dillsoße

Kochmühle - Fischteller € 19,90
mit Lachs, Zander, Garnele, frischem Gemüse
und Basmatireis, dazu Pommery-Senfsoße

Hauptgerichte – Wild

Edles Wildgulasch  € 16,90
mit Preiselbeeren, selbstgemachten badischen Spätzle
und Apfelring

Empfehlung des Küchenchef

Medaillonteller € 22,90
dreierlei Medaillons vom Schweinefilet, Kalbsrücken und
Rinderrumpsteak, dazu Bohnen im Speckmantel,
Twister-Pommes und hausgemachte Kräuterbutter

Klassiker

Käsespätzle 🌿🍷 mit Sahne, druckten Spatzen, Käse , Röstzwiebeln und Salat-Bouquet	€ 10,50
Fleischpflanzerl Fleischküchle mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße	€ 9,90
Penne Kochmühle 🌿 mit Olivenöl, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Peperoni, Sahne und Parmesan	€ 10,90
Original italienische Pasta mit Füllung der Saison in „lasst euch überraschen“ und Parmesan	€ 15,90
Herrgottsbscheißerle Selbstgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	€ 13,90
Burger Kochmühle 200 Gramm irisches Weiderind mit Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und Spiegelei, dazu selbstgemachter Krautsalat und Twister-Pommes	€ 14,90

Für unsere Kleinen

Spätzle, hausgemacht 🌱 € 4,90
mit Rahmsoße

Frittierte Chicken Crossies € 6,90
Panierte Hähnchenbrust-Nuggets
mit Pommes frites, Ketchup und/oder Majo

Wichtelschnitzel € 7,90
dazu Pommes frites, Ketchup und/oder Majo

Fischstäbchen hausgemacht € 6,90
vom Zander, mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

Dessert

Crème Brûlée, hausgemacht € 6,50
aus Eigelb, Sahne, Zucker und Bourbon-Vanille

Tiramisu, hausgemacht € 6,90
mit Löffelbiskuits, einer Creme aus Mascarpone,
Amaretto und Kakaopulver

Apfelstrudel € 5,90
Apfelstrudel halt...mit Bourbon-Vanilleeis & Sahne

Apfelküchle € 5,90
Panierte, frittierte Apfelringe mit Vanillesoße
und Sahnehaube

Kaiserschmarrn € 6,90
mit Apfelmus oder Vanille-Soße

Panna Cotta € 6,90
mit einer Kugel Eis und frischen Früchten

Seeberger Heißgetränke

Cappuccino	€	3,20
Kaffee	€	2,70
Milchkaffee	€	3,30
Latte Macchiato	€	3,30
Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	3,80
Espresso Macchiato	€	2,70
Espresso Affogato	€	3,80
Heiße Schokolade	€	3,30

Bio Samova Tee

Kännchen Tee:

Earl Grey, Darjeeling, Grün Früchte, Kamille, Pfefferminz Kräuter, Rooibos-Vanille-Orange	€	4,50
---	---	------

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Eis- und Digestif-Karte

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola, Orange, Cola Mix, ZitroLimo	0,2 l	€	2,20
	0,4 l	€	3,80
Cola Light, Coke Zero	0,33 l	€	3,50
Almdudler	0,35 l	€	3,50
Orangina, gelb oder rot	0,25 l	€	3,20
Teinacher Genuss-Limonade	0,33 l	€	3,50
Rhabarber-Mirabelle / Zitrone / Orange-Mandarine			
Mango-Maracuja-Orange / Johannisbeere-Holunder			
Elephant Bay Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	3,50
Orangensaft	0,2 l	€	3,40
Tomatensaft	0,2 l	€	3,40
Apfel-, Johannisbeer-, Rhabarber-, oder Grapefruitsaft	0,2 l	€	3,40
	0,4 l	€	5,80
Apfel- Johannisbeer-, Rhabarber-, oder Grapefruit-Schorle	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	3,90
Bionade	0,33 l	€	3,50
Holunder / Zitrone-Bergamotte / Ingwer-Orange			
Schweppes	0,2 l	€	2,80
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale			
Neuroder Quellwasser spritzig mit Kohlensäure	0,2 l	€	1,90
	0,4 l	€	2,90
Neuroder Quellwasser Still	0,4 l	€	1,00
Teinacher Mineralwasser Classic / Medium / Still	0,25 l	€	2,80
	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 oder sauer	0,5 l	€	4,00
Cola-Weizen / Weizenradler	0,3 l	€	3,10
	0,5 l	€	4,10
Radler süß oder sauer	0,3 l	€	2,90
	0,5 l	€	3,90

Wein-Schorle

Schorle weiß, Landwein	0,25 l	€	3,20
Schorle weiß, QbA Qualitätswein (wahlweise weißer / grauer Burgunder, Riesling, Gewürztraminer)	0,25 l	€	3,50
Schorle rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein	0,25 l	€	3,50
Schorle rot, QbA Qualitätswein (wahlweise Spätburgunder, Trollinger mit Lemberger, Merlot, Primitivo, Tempranello)	0,25 l	€	3,50

Weiß - Wein, offen

Weißer Burgunder, QbA trocken (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25 l	€	4,90
Grauer Burgunder, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€	4,90
Riesling, QbA trocken (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25 l	€	4,90
Gewürztraminer, QbA lieblich (Königschaffhausen - Baden)	0,25 l	€	4,90
Collezione IL MIO Pinot Grigio, trocken (IGT – Venetien, Italien)	0,25 l	€	4,90
Klumpp Blanc, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden)	0,25 l	€	7,50

Rosé - Weißherbst, offen

Rosé QbA, trocken (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25 l	€	4,90
Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25 l	€	4,90
Klumpp Rosé, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden)	0,25 l	€	7,50

Rotwein, offen

Spätburgunder QbA, trocken/ lieblich (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25 l	€	4,90
Spätburgunder QbA, trocken (Weingut Heitlinger-Baden)	0,25 l	€	4,90
Simsalabim QbA, trocken Cuvée (Ellermann-Spiegel – Pfalz)	0,25 l	€	4,90
Trollinger mit Lemberger QbA, trocken (Schnauffer-Württemberg)	0,25 l	€	4,90
Collezione IL MIO Merlot, trocken (IGT Sizilien, Italien)	0,25 l	€	4,90
Collezione IL MIO Primitivo, trocken (IGT Sizilien, Italien)	0,25 l	€	4,90
Tempranillo, Barrique-Wein, trocken (Spanien)	0,25 l	€	4,90
Klumpp Cuvée N°1, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp, Bruchsal-Baden), rot, Bio-Qualitätswein, trocken	0,25 l	€	7,50

Schnaps & Co.

Jägermeister	2 cl	€	3,80
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	€	3,80
Ramazotti	2 cl	€	3,70
Averna	2 cl	€	3,70
Remy Martin VSOP	2 cl	€	5,80
Hennessy Cognac Very Special	2 cl	€	5,80
Asbach Uralt	2 cl	€	3,70
Jack Daniels, Bourbon Whiskey	2 cl	€	4,50
Glenmorangie, Single Malt Whisky, 10 Jahre	2 cl	€	4,70
Glenfiddich, Single Malt Whisky, 12 Jahre	2 cl	€	5,30
Grappa Barolo	2 cl	€	4,20
Aquavit Malteserkreuz	2 cl	€	3,70
Aquavit Linie	2 cl	€	3,70
Madruzzo Sambuca	2 cl	€	2,90
Vodka Absolut	2 cl	€	2,90
Ouzo 13	2 cl	€	2,90
Baileys	2 cl	€	3,90
Williams Birne „Alde Gott“	2 cl	€	3,50
Himbeergeist „Alde Gott“	2 cl	€	3,50
Kirschwasser „Alde Gott“	2 cl	€	3,50
Obstbrand „Alde Gott“	2 cl	€	3,50
Mirabelle „Alde Gott“	2 cl	€	3,50
Tobinambur „Alde Gott“	2 cl	€	3,50

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere separate Digestif-Karte