

Herzlich Willkommen „An der Kochmühle“!

Wir bieten eine klassische gutbürgerliche, deutsche Küche mit saisonalen Spezialitäten aus unserer Region.



Uns ist es wichtig,
gute Produkte und Qualität zu verarbeiten.
Deswegen achten wir auf ökologische,
artgerechte Haltung und verwenden, soweit möglich,
Bio-Qualität und regionale Produkte.



Alle Speisen, Soßen und Beilagen werden bei uns immer frisch für Sie zubereitet.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen das gesamte Team



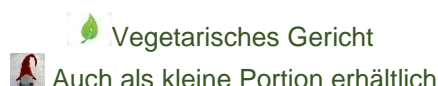
Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: 11:00 - 22:00 Uhr

Unsere Küchenzeiten:

Mittwoch - Samstag: 11:30 - 21:00 Uhr

Sonn- & Feiertag: 11:30 - 15:00 Uhr & 16:00 - 20:30 Uhr



Vegetarisches Gericht



Auch als kleine Portion erhältlich

Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich.
Hinweise auf Allergene erhalten Sie bei Ihrer Bedienung.

Beilagen und Soßen der jeweiligen Gerichte können ohne Aufpreis nachbestellt werden.
Preisnachlass von 1,00 € bei kleinen Portionen und Hauptgerichten ohne Beilagen.

Die Pilzsaison beginnt!
Frische Pfifferlinge & Steinpilze

Pfifferlingcremesuppe

mit frischem Schnittlauch und einer Sahnehaube verfeinert,
dazu Baguette
6,90 €

Pfifferlinge á la Creme

Pfifferlinge in feinem Rahm mit Penne,
dazu frisch geriebener Parmesan
19,90 €

Salat „Pfifferling“

Gebratene Pfifferlinge mit Olivenöl und Knoblauch
an unserem bunten Salatteller,
dazu Kräutervinaigrette und Baguette
17,90 €

Schweinemedallions á la Kochmühle

Rosa gebratene Schweinemedallions vom süddeutschen Landschwein
in feiner Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
21,90 €

Panierte Steinpilze

(nur solange der Vorrat reicht)

In Scheiben geschnittene Steinpilze in Ei und Parmesan ausgebacken,
an einem Wildkräutersalat mit Passionsfruchtvinaigrette, dazu
Aprikosenchutney
19,90 €

Aperitif

Sommerschorle Spätburgunder Rosé (Oberkircher Winzer) mit Tonic Water, Limette und frischer Minze	0,25 l	€ 6,20
Amérie Münsterländer Beeren-Likör (Feinbrennerei Sasse) mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze	0,25 l	€ 6,20
Aperol Spritz mit Sekt und Soda	0,25 l	€ 6,20
Waldheidelbeer Spritz Waldheidelbeerlikör (Brennerei Scheibel) mit Sekt & Soda	0,25 l	€ 6,20
Luuy Spritz Bitterorangenlikör (Brennerei Scheibel), herb, mit Sekt, Zitronensaft & Soda	0,25 l	€ 6,20
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Limetten & Minze	0,25 l	€ 6,20
Déjà-Vu Orientalisches Weindestillat mit Tonic Water, Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig	0,25 l	€ 6,20

Lillet „Berry“ 0,25 l € 6,20
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry
und Beeren

Lillet „Vive“ 0,25 l € 6,20
Lillet Blanc mit Schweppes Tonic Water,
Gurke, Erdbeere und frischer Minze

Lillet „Fizz“ 0,25 l € 6,20
Lillet Blanc mit Soda und Limettenscheibe

Lillet „Citrose“ 0,25 l € 6,20
Lillet Rosé mit Zitronenlimonade, Zitronensaft,
frischer Minze und Zitronenscheibe

Lillet „Jolie“ 0,25 l € 6,20
Lillet Rosé mit Grapefruitlimonade,
Salz und Limettenscheibe

Suppen

Flädlesuppe € 5,90
Klassische, kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Flädle und frischem Schnittlauch

Vorspeisen

Garnelen im Kartoffelmantel € 11,90
6 Black Tiger Garnelen im Kartoffelknuspermantel mit selbstgemachtem pikanten Aprikosenchutney

Bruschetta € 6,90
3 knusprige Scheiben Ciabatta mit gewürfelten Tomaten, roten Zwiebeln, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

Obatzda € 7,90
Hausgemachte Käsespezialität mit roten Zwiebelringen, dazu Wurzelbrot

Ziegenfrischkäsetaler € 9,90
aus Frankreich, mit braunem Zucker karamellisiert, dazu Feigensenf und Wildkräutersalat mit Passionsfruchtvinaigrette

Vorspeisenvariation Kochmühle € 12,90
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäsetaler, Obazda und 2 Garnelen im Kartoffelmantel an Wildkräutersalat mit Passionsfruchtvinaigrette, dazu frisches Baguette und Knoblauch-Dip

Salate

Salatteller 🌿 € 5,90
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat

Salat „Pute“ Freilandpute aus Karlsbad € 16,90
Gemischter Salatteller mit gebratenen, in Sojasoße
abgelöschten Putenbruststreifen, verfeinert mit Honig und Sesam

Salat „Veggie“ 🌿 € 14,90
Gemischter Salatteller mit Rote-Bete-Puffer
und hausgemachtem Kräuterquark

Salat „Maultaschen“ von der Metzgerei Glasstetter € 16,90
Gemischter Salatteller mit angebratenen Maultaschenstreifen
und Schmelzzwiebeln

Salat „Rumpsteak“ € 24,90
Gemischter Salatteller mit Rumpsteak vom Hereford Weiderind
und selbstgemachter Kräuterbutter

*Alle Salate mit Kräuter-Vinaigrette oder Hausdressing.
Zu allen großen Salaten reichen wir Ihnen auf Wunsch frisches Baguette und Knoblauch-Dip.*

Rind

Rumpsteak (ca. 270 g Rohgewicht) € 25,90
vom Hereford Weiderind mit Pommes frites
und selbstgemachter Kräuterbutter
oder mit Whisky-Pfefferrahm-Soße

Schwäbischer Rostbraten (ca. 270 g Rohgewicht) € 23,90
aus der Hüfte vom Hereford Weiderind
mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Bratensoße

Brisket € 19,90
Rinderbrust von der Deutschen Färsse,
im Smoker zart gegart, mit einer Ofenkartoffel und
unserem Kräuterquark, dazu hausgemachte BBQ-Soße

Cheeseburger € 14,90
180 g pures Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen
mit Essiggurke, Zwiebeln, doppelt Cheddarkäse, Ketchup
und Senf, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat
und Twister Pommes

Burger Kochmühle € 16,90
180 g pures Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen
mit Salat, Essiggurken, Bacon, Zwiebeln, Spiegelei
und Cheddarkäse, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat
und Twister Pommes

Schwein

- Schnitzel Wiener Art** € 15,90
2 Schnitzel vom Landschwein in Weißbrotpanade ausgebacken, dazu Pommes frites und Bratensoße
- alternativ mit nur einem Schnitzel* € 13,50
- Cordon bleu** € 17,90
vom Landschwein, gefüllt mit Wacholderschinken und Gouda, dazu Pommes frites und Bratensoße
- Medallions vom Schweinefilet**  € 19,90
vom Landschwein mit selbstgemachten Spätzle und Champignonrahmsoße

Geflügel

- Putenbrustfilet** Freilandpute aus Karlsbad € 18,90
vom Grill, mit Madras Curry mariniert, dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Rahmsoße

Fisch

- Gebratenes Lachsfilet** € 20,90
aus norwegischem Fang mit frischem Marktgemüse, Basmatireis und Pommery-Senfsoße

Klassiker

- Käsespätzle** 🌿 🍷 € 13,90
Hausgemachte Spätzle mit Käsemischung, Sahne und Zwiebeln im Pfännle serviert, dazu ein Salatteller
- Spaghetti Lachs** 🍷 € 16,90
mit Lachswürfel aus norwegischem Fang in feiner Sahne-Dill-Soße
- Spaghetti Kochmühle** 🌿 🍷 € 12,90
mit frischem Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, und Peperoni, in Olivenöl angebraten und mit Sahne verfeinert, dazu frisch geriebener Parmesan
- Leckerschmecker-Pfännle** 🍷 € 19,90
Geschnetzeltes (Freilandpute, Schweinefilet und Weiderind) mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahmsoße, im Pfännle serviert, dazu Blattsalat
- Badischer Wurstsalat** 🍷 € 10,90
In Streifen geschnittene Lyoner mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Brot
wahlweise mit Pommes frites € 12,90
- Straßburger Wurstsalat** 🍷 € 12,50
In Streifen geschnittene Lyoner mit Gouda, Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Brot
wahlweise mit Pommes frites € 14,50

Kinderteller - nur für unsere Kleinen

Pauls Lieblingsessen € 5,90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße

Tweety-Teller € 8,50
Panierte Hähnchenbrustteile
mit Pommes frites, Ketchup und/oder Majo

Wichtelschnitzel € 8,50
Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Ketchup und/oder Majo

Dessert

Crème Brûlée, *der Geheimtipp* € 7,50

hausgemacht, mit Tahiti Vanilleschote verfeinert,
dazu Früchte der Saison

Tiramisu, *mal klassisch, mal saisonal* € 7,50

hausgemacht, mit Löffelbiskuit und Mascarpone,
dazu Früchte der Saison

Kaiserschmarrn € 7,90

mit Puderzucker und frischen Früchten,
dazu Vanillesoße oder Apfelmus

wahlweise mit Vanillesoße und Apfelmus € 8,90

Mini-Topfenknödel € 8,50

mit Zwetschgen gefüllt, in Butter und Brösel geschwenkt,
dazu Vanillesoße und frische Früchte

Schokotörtchen € 8,50

lauwarm, mit einem Tupper Sahne und frischen Früchten,
dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis

Weitere Desserts können Sie bei unseren Servicekräften erfragen.

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere separate Eis-Karte

Seeberger Heißgetränke

Cappuccino	€ 3,50
Kaffee	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,90
Espresso Macchiato	€ 2,90
Espresso Affogato Doppelter Espresso auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 4,90
Espresso Affogato „Spezial“ Ein Espresso auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 7,00

Bio Samova Tee

Kännchen Tee:	€ 5,40
Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos-Vanille-Orange	

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola, Orange oder Cola-Mix	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,00
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,00
Coca Cola Light oder Zero	0,33 l	€ 3,70
Almdudler	0,35 l	€ 3,70
Orangina, Gelb oder Rot	0,25 l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Elephant Bay Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 3,70
Vaihinger Säfte Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,70
Saftschorle Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,20
„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l	€ 4,20
„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb-Schorle (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l	€ 3,50
	0,4 l	€ 4,50

Alpirsbacher „Klostergarten“ Saftschorle Birne-Ingwer, Apfel-Rosmarin oder Apfel-Johannisbeere-Lavendel	0,33 l	€ 3,50
Bionade Holunder, Litschi, Himbeer-Pflaume, Schwarze Johannesbeere-Rosmarin, Ingwer-Orange, Naturtrübe Orange, Naturtrübe Zitrone oder Zitrone-Bergamotte	0,33 l	€ 3,50
Neuroder Quellwasser Spritzig	0,4 l	€ 2,90
Neuroder Quellwasser Still	0,4 l	€ 1,90
Peterstaler Gourmet Mineralwasser Classic, Medium oder Still	0,25 l 0,75 l	€ 3,10 € 6,10

Biere / Bier-Mix

Alpirsbacher Klosterbrauerei

Export „Spezial“ vom Fass	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Pils, Klosterbier vom Fass	0,3 l	€ 3,70
	0,4 l	€ 4,50
Helles Hefeweizenbier vom Fass	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Kristall-Weizen	0,5 l	€ 4,50
Kloster Dunkel	0,5 l	€ 4,50
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Kloster Zwickel, naturtrübes Kellerbier	0,5 l	€ 4,50
Alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 3,90
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 4,50
Alkoholfreies Radler, süß oder sauer	0,5 l	€ 4,90
Cola-Weizen / Weizenradler	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,80
Radler süß oder sauer	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
„Berliner Kindl“ Weisse mit Himbeer- oder Waldmeistersirup	0,33 l	€ 4,70

Weinschorle

Schorle weiß, Landwein	0,25 l	€ 3,80
Schorle weiß, QbA Qualitätswein <i>wahlweise weißer / grauer Burgunder, Riesling oder Gewürztraminer</i>	0,25 l	€ 4,10
Schorle rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein	0,25 l	€ 4,10
Schorle rot, QbA Qualitätswein <i>wahlweise Spätburgunder, Merlot, Primitivo oder Trollinger mit Lemberger</i>	0,25 l	€ 4,10

Weißwein - offen

Weißer Burgunder, QbA trocken (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Grauer Burgunder, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Riesling, QbA trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Gewürztraminer, QbA lieblich (Königschaffhausen - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Klumpp Blanc, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp - Bruchsal-Baden)	0,25 l	€ 7,80

Rosé und Weißherbst - offen

Rosé QbA, trocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Klumpp Rosé, QbA Bio-Wein (Weingut Klumpp - Bruchsal-Baden)	0,25 l	€ 7,80

Rotwein - offen

Spätburgunder QbA, trocken / halbtrocken (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Spätburgunder QbA, trocken (Weingut Heitlinger - Baden)	0,25 l	€ 5,50
Simsalabim QbA, trocken, Cuvée (Ellermann-Spiegel - Pfalz)	0,25 l	€ 5,90
Trollinger mit Lemberger QbA, trocken (Schnauffer - Württemberg)	0,25 l	€ 5,50
Collezione IL MIO Merlot, trocken (IGT Sizilien - Italien)	0,25 l	€ 5,50
Collezione IL MIO Primitivo, trocken (IGT Sizilien - Italien)	0,25 l	€ 5,50
Tempranillo, Barrique-Wein, trocken (Spanien)	0,25 l	€ 5,80

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Weinkarte