

# Herzlich Willkommen „An der Kochmühle“

Wir bieten eine 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 werden bei uns immer frisch für Sie zubereitet.

**Unsere wechselnden Tagesangebote finden Sie auf den Tafeln.**

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt  
wünschen Ihnen

Correna und das gesamte Team



## Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch – Sonntag & feiertags: 11:00 - 22:00 Uhr

## Unsere Küchenzeiten:

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 unserem Servicepersonal.

Beilagen und Soßen der jeweiligen Gerichte können ohne Aufpreis nachbestellt werden.  
Bei kleinen Portionen und Hauptgerichten ohne Beilagen geben wir einen Preisnachlass von € 2,00.  
Räuberteller berechnen wir mit € 4,90.

## Aperitif

**Amérie** 0,25 l € 6,20  
Münsterländer Beeren-Likör (Feinbrennerei Sasse)  
mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze

**Aperol Spritz** 0,25 l € 6,20  
mit Sekt und Soda

**Waldheidelbeer Spritz** 0,25 l € 6,20  
Waldheidelbeerlikör (Brennerei Scheibel)  
mit Sekt & Soda

**Luuy Spritz** 0,25 l € 6,20  
Bitterorangenlikör (Brennerei Scheibel)  
herb, mit Sekt, Zitronensaft & Soda

**Hugo** 0,25 l € 6,20  
Holunderblütensirup mit Prosecco, Limetten & Minze

**Déjà-Vu** 0,25 l € 6,20  
Orientalisches Weindestillat  
mit Tonic Water, Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig

**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

## Suppe

### Flädlesuppe

€ 5,90

Klassische, kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Flädle und frischem Schnittlauch

## Vorspeisen

### Ziegenfrischkäsetaler 🌿

€ 9,90

aus Frankreich, mit braunem Zucker karamellisiert, dazu Feigensenf und Wildkräutersalat an Passionsfruchtvinaigrette

### Garnelenpfännle

€ 14,90

6 Black Tiger Garnelen in Olivenöl angebraten, mit frischem Knoblauch und getrockneten Tomaten, in der Terrakotta-Schale serviert, dazu Baguette

### Schnecken

€ 8,90

½ Dutzend Weinbergschnecken mit selbstgemachter Kräuterbutter im Tonpfännle, dazu Baguette

## Salate

**Salatteller** 🌿 € 6,20  
Bunt gemischter Blatt- und Rohkostsalat

**Wildkräutersalat** 🌿 € 4,90  
an Passionsfrucht vinaigrette

**Salat „Pute“** Freilandpute vom Martinshof, Karlsbad € 16,90  
Gemischter Salatteller mit gebratenen, in Sojasoße  
abgelöschten Putenbruststreifen, verfeinert mit Honig und Sesam,  
dazu Knoblauchdip und Baguette

**Salat „Rumpsteak“** € 25,90  
Gemischter Salatteller mit Rumpsteak vom Hereford Weiderind,  
selbstgemachter Kräuterbutter, Knoblauchdip  
und Baguette

Alle Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette oder unserem Hausdressing

## Rind

**Rumpsteak** ( ca. 270 g Rohgewicht ) € 27,90  
vom Hereford Weiderind mit Pommes frites  
und selbstgemachter Kräuterbutter

**Schwäbischer Rostbraten** ( ca. 270 g Rohgewicht ) € 24,90  
aus der Hüfte vom Hereford Weiderind  
mit Schmelz- und Röstzwiebeln, selbstgemachten Spätzle  
und Bratensoße

**Badischer Rinderbraten**  € 21,90  
vom Bürgermeisterstück, in Badischem Rotwein eingelegt,  
mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

**Cheeseburger** € 15,90  
180 g pures Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen  
mit Essiggurken, Zwiebeln, doppelt Cheddarkäse, Ketchup  
und Senf, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat  
und Twister Pommes

**Burger Kochmühle** € 17,90  
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** € 16,50

2 Schnitzel aus dem Rücken vom deutschen Landschwein geschnitten, in Weißbrotpanade ausgebacken, dazu Pommes frites und Bratensoße

alternativ mit nur 1 Schnitzel € 14,50

**Cordon bleu** € 18,50

aus dem Rücken vom deutschen Landschwein geschnitten, gefüllt mit Wacholderschinken und Gouda, dazu Pommes frites und Bratensoße

**Medaillons vom Schweinefilet**  € 21,90

vom deutschen Landschwein, rosa gebraten, mit selbstgemachten Spätzle und Champignonrahmsoße

## Wild

Das Wild beziehen wir ausschließlich aus dem Albtal.  
Unsere Wildgerichte können wir daher nur anbieten,  
solange unsere Jäger erfolgreich sind.

**Wildragout**  € 24,90

vom Reh und Wildschwein mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

Für weitere Wildspezialitäten wie z.B. Rücken und Filet vom Wildschwein oder Reh fragen Sie unser Servicepersonal

## Geflügel

**Putenbrustfilet** Freilandpute vom Martinshof, Karlsbad € 19,90  
vom Grill, mit Madras Curry mariniert,  
dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Rahmsoße

## Fisch

**Zanderfilet** € 21,90  
auf der Haut gebraten mit Basmatireis,  
frischem Marktgemüse und Mandelbutter

## Klassiker

**Käsespätzle** 🌿 🍷 € 15,50  
Hausgemachte Spätzle mit unserer Käsemischung, Sahne  
und Zwiebeln, im Pfännle serviert, mit Röstzwiebeln garniert,  
dazu ein Salatteller

**Spaghetti Lachs** 🍷 € 18,90  
mit Lachswürfel aus norwegischem Fang  
in feiner Sahne-Dill-Soße

**Spaghetti Kochmühle** 🌿 🍷 € 13,90  
mit frischem Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten  
und Peperoncini, in Olivenöl angebraten und mit Sahne  
verfeinert, dazu frisch geriebener Parmesan



## Kinderteller - nur für unsere Kleinen

**Pauls Lieblingsessen** € 6,20  
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße

**Tweety-Teller** € 8,50  
Panierte Chicken-Crossies aus der Hähnchenbrust  
mit Pommes frites, Ketchup und/oder Majo

**Wichtelschnitzel** € 8,90  
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

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere separate Eis- und Digestif-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 Johannisbeere-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*