



an der  
Kochmühle



*Frühjahr*

**SPEISEKARTE**



# Herzlich Willkommen

# An der Kochmühle

Genießen Sie gutbürgerliche, deutsche Küche mit saisonalen Spezialitäten aus unserer Region im Wohlfühlambiente.

Uns ist es wichtig, gute Produkte und Qualität zu verarbeiten.

Deswegen achten wir auf ökologische, artgerechte Haltung und verwenden, soweit möglich, Bio-Qualität und heimische Produkte.

Alle Speisen werden bei uns immer frisch für Sie zubereitet.

*Wechselnde Tages- & Saisonangebote finden Sie auf unseren Tafeln.*

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen  
Correna Herfurth und das gesamte Team

Umbestellungen sind gegen Aufpreis möglich. Sättigungsbeilagen und Soßen der Hauptgerichte können ohne Aufpreis nachbestellt werden.

Bei kleinen Portionen und Hauptgerichten ohne Beilagen geben wir einen Preisnachlass von € 2,00.

Hinweise auf Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

## INHALT

- 04 | Aperitif
- 06 | Aus dem Suppentopf
- 06 | Vorne weg oder zwischendurch
- 07 | Garten-Salate
- 08 | Weide-Rind
- 09 | Wildfleisch
- 09 | Schwein
- 10 | Geflügel
- 10 | Aus dem Wasser
- 10 | Spaghetti
- 11 | Klassiker
- 11 | Kinderteller
- 12 | Dessert
- 13 | Getränke
- 14 | Heißgetränke
- 15 | Alkoholfreie Getränke
- 16 | Weinschorle
- 16 | Biere / Bier-Mix
- 17 | Weißwein - offen
- 17 | Rosé und Weißherbst
- 18 | Rotwein - offen
- 19 | Schnaps & Co
- 20 | Reservierungen



Umblättern

Hier klicken



Inhaltsverzeichnis



Vegetarisch



Vegan



Auch als kleine Portion erhältlich

# APERITIF



<b>Amérie</b> Münsterländer Beeren-Likör (Feinbrennerei Sasse) mit Chardonnay-Sekt und frischer Minze	0,25 l € 7,50
<b>Aperol Spritz</b> mit Sekt und Soda	0,25 l € 7,50
<b>Wild Fine Spritz</b> (alkoholfrei) Orange Aperitivo (Brennerei Wild) mit Tonic und Orangenscheibe	0,25 l € 7,90
<b>Waldheidelbeer Spritz</b> Waldheidelbeerlikör (Brennerei Scheibel) mit Sekt & Soda	0,25 l € 7,50
<b>Luuy Spritz</b> Bitterorangenlikör (Brennerei Scheibel) herb, mit Sekt, Zitronensaft & Soda	0,25 l € 7,50
<b>Luuy Rouge Spritz</b> Granatapfel-Cranberrylikör (Brennerei Scheibel) mit Sekt oder Tonic	0,25 l € 7,50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup mit Prosecco, Limetten & Minze	0,25 l € 6,90
<b>Déjà-Vu</b> Orientalisches Weindestillat mit Tonic Water, Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig	0,25 l € 7,90

<b>Limoncello Spritz</b> Italienischer Zitronenlikör mit Sekt und Soda Zitronenmelisse	0,25 l € 7,50
<b>Sommerschorle</b> Spätburgunder Rosé (Oberkircher Winzer) mit Tonic Water, Limette und frischer Minze	0,25 l € 7,50
<b>Martini</b> Bianco / Rosato / Rosso auch alkoholfrei als Bianco oder Rosato	0,5 cl l € 5,90
<b>Lillet „Berry“</b> Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beeren	0,25 l € 6,90
<b>Lillet „Citrose“</b> Lillet Rosé mit Zitronenlimonade, Zitronensaft, frischer Minze und Zitronenscheibe	0,25 l € 6,90
<b>Piccolo Sekt</b> trocken, weiß oder rosé - Oberkircher Winzer	0,2 l € 6,90
<b>Piccolo Prosecco</b> trocken - Scavi & Ray	0,2 l € 6,90
<b>Crodino</b> (alkoholfrei) mit Soda mit Orangensaft oder Sekt	0,25 l € 6,90 0,25 l € 7,50
<b>Campari</b> mit Soda mit Orangensaft	4 cl l € 5,90 4 cl l € 7,50
<b>Osborne Sherry</b> medium oder fino	5 cl l € 4,90



# Aus dem Suppentopf

## Tagessuppe

saisonal wechselnd, fragen Sie unseren Service

## Flädlesuppe

klassische Rinderkraftbrühe mit feinen Flädle und frischem Schnittlauch

€ 7,90

# Vorne weg oder

# zwischen durch

## Garnelen im Kartoffelmantel

6 Garnelen im Kartoffelmantel ausgebacken mit Sweet Chili Dip

€ 12,50

## Burrata

italienischer Mozzarella-Sahne-Frischkäse mit Rucola-Salat, karamellisierten Walnüssen und Balsamico Dressing

€ 10,50

## Lachstatar

mit Crème fraîche, Dill und Zitronenzesten, dazu Baguette

€ 12,50

## Bruschetta

3 knusprige Ciabatta-Scheiben mit gewürfelten Tomaten, roten Zwiebeln, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

€ 9,90

## Beilagensalat

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat

€ 6,90

## Wildkräutersalat

mit Passionsfrucht vinaigrette und gerösteten Kernen

€ 6,90

## Salat Rote Bete Puffer

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit Rote-Bete-Puffer und Kräuterquark

€ 15,50

## Salat Maultaschen

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit angebratenen Fleisch-Maultaschen und Zwiebelschmelze

€ 17,50

## Salat Pute

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit gebratenen, in Sojasoße abgelöschten Putenstreifen, verfeinert mit Honig und Sesam, dazu Knoblauchdip

€ 21,90

## Salat Garnele

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit Garnelenspieß, dazu Knoblauchdip

€ 20,90

## Salat „Rumpsteak“

frischer, bunt gemischter Markt- und Rohkostsalat mit einem Rumpsteak, selbstgemachter Kräuterbutter und Knoblauchdip

€ 31,90

Alle Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette oder unserem Hausdressing



# Garten-Salate

**Rumpsteak (ca. 270 g)** € 31,90

mit Pommes frites, selbstgemachter Kräuterbutter

**Zwiebelrostbraten (ca. 270 g)** € 32,90

aus dem Rücken geschnitten, mit Schmelz- und Röstzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Bratensoße

**Brisket**  € 23,50

Rinderbrust vom Weiderind im Smoker zart gegart, dazu Kartoffel-Wedges, weiße Bohnen und hausgemachte BBQ-Soße

## Weide-Rind

Unser Rodeo® Hereford Weiderind kommt von der Farm der Familie Solassi in San José, Argentinien. Dort leben die Rinder in ganzjähriger Weidehaltung. Die Rinder werden nicht gefüttert, sie fressen das, was die Weiden bieten, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die ein Rodeo-Tier im Laufe seines Lebens zurücklegt, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter.

**Cheeseburger** € 17,90

200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen mit Essiggurken, Zwiebeln, doppelt Cheddarkäse, Ketchup und Senf, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat und Kartoffel-Wedges

**Burger Kochmühle** € 19,90

200 g pures deutsches Rindfleisch im Sauerteig-Kartoffel-Brötchen mit Essiggurken, Zwiebeln, Bacon, Salat, Spiegelei und Cheddarkäse, dazu selbstgemachter Kraut-Karotten-Salat und Kartoffel-Wedges

**Wildburger** € 19,90

220 g gemischtes Wildfleisch im Rustikal-Brötchen, mit Rucola-Salat, Brikkäse, Schmelzzwiebeln, Birne und Preiselbeeren, dazu Kartoffel-Wedges

## Schwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir regional aus Süddeutschland

**Pfannen-Schnitzel Wiener Art** € 18,50

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

alternativ nur 1 Schnitzel € 15,50

**Cordon bleu** € 20,90

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

**Schweinefilet** € 23,90

vom Landschwein, gegrillt und in Tranchen geschnitten, mit selbstgemachten Spätzle und Champignonrahmsoße

## Geflügel

**Putenbrustfilet** € 22,50

vom Grill, in Madras Curry mariniert, dazu Basmatireis, Gemüse der Saison und Rahmsoße

**Barbarie Entenbrust** € 27,50

sous vide gegart, gegrillt und in Tranchen geschnitten, dazu Kroketten, Gemüse der Saison und Orangensoße

# Spaghetti / Pasta

## Spaghetti Kochmühle

mit frischem Knoblauch, Kräutern und Peperoncino (mild) in Olivenöl aus Lesbos angebraten, dazu frisch geriebener Grana Padano

€ 15,00

# Klassiker

## Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle mit unserer Käsemischung, Sahne und Zwiebeln, im Pfännle serviert, mit Röstzwiebeln garniert, dazu ein Salatteller

€ 15,90

## Gemüsecurry

rotes Curry mit Kokosmilch und Zitronengras verfeinert mit frischem Marktgemüse und Basmatireis wahlweise mit Putenbrustfiletstreifen

€ 16,90

## Maultaschen

angebratene Fleisch-Maultaschen, mit Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und Bratensoße

€ 17,90

## Veggie-Schnitzel

von der Schwarzwurzel, paniert, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

€ 16,50

## Badischer Wurstsalat

in Streifen geschnittene Lyoner mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Wurzelbrot wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

€ 14,50

## Straßburger Wurstsalat

in Streifen geschnittene Lyoner mit Emmentaler, Essiggurke, roten Zwiebelringen und Ei garniert, dazu Wurzelbrot wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

€ 15,50

€ 17,90

# Aus dem Wasser

## Lachsfilet

vom Grill, dazu Basmatireis, Gemüse der Saison und Rieslingsoße

€ 25,90

# Kinderteller

## Pauls Lieblingsessen

selbstgemachte Spätzle mit Rahmsoße

€ 7,20

## Tweety-Teller

panierte Chicken-Crossies aus der Hähnchenbrust mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo

€ 10,50

## Wichtelschnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und/oder Mayo

€ 10,50

**Tiramisu, mal klassisch, mal saisonal**

selbstgemacht, mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme,  
dazu frische Früchte

€ 8,00

**Crème Brûlée**

mit Vanilleschote verfeinert und braunem Zucker karamellisiert,  
dazu eine Kugel Eis nach Wahl

€ 8,50

**Kaiserschmarrn**

mit Puderzucker und frischen Früchten, dazu Vanillesoße oder Apfelmus  
wahlweise Vanillesoße und Apfelmus

€ 9,90

€ 10,90



# Dessert



# GETRÄNKE

# Heißgetränke



<b>Cappuccino</b>	€ 4,20
<b>Kaffee</b>	€ 3,90
<b>Milchkaffee</b>	€ 4,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,20
<b>Espresso</b>	€ 3,00
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 5,50
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 3,50
<b>Espresso Affogato Doppelter Espresso</b> auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 6,50
<b>Espresso Affogato „Spezial“</b> Ein Espresso auf einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 7,90
<b>Bio Samova Kännchen Tee</b> Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos-Vanille-Orange	€ 6,90

# Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola, Coca Cola Light oder Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite</b>	0,33 l   € 4,80
<b>Paulaner Spezi</b>	0,33 l   € 4,80
<b>Almdudler Original oder zuckerfrei</b>	0,35 l   € 4,80
<b>Orangina</b> Gelb oder Rot	0,25 l   € 4,20
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,2 l   € 4,20
<b>Teinacher Genuss-Eistee</b> Zitrone, Pfirsich oder Heidelbeere	0,33 l   € 4,50
<b>Saftschorle</b> Johannisbeere	0,2 l   € 4,20 0,4 l   € 5,10
<b>Rauch „Bio“-Rhabarbersaft Naturtrüb-Schorle</b>	0,2 l   € 4,50 0,4 l   € 5,50
<b>„Bio“-Apfelsaft Naturtrüb-Schorle</b> (Streuobstinitiative Karlsruhe)	0,2 l   € 4,50 0,4 l   € 5,50
<b>Teinacher Genuss-Limonaden</b> Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Mango-Maracuja-Orange, Limette-Minze	0,33 l   € 4,50
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l   € 4,50
<b>Neuroder Quellwasser Spritzig</b>	0,4 l   € 3,50
<b>Apollinaris Selection, ViO medium, ViO still</b>	0,25 l   € 3,50 0,75 l   € 6,90





# Biere / Bier-Mix

<b>Export „Spezial“ vom Fass</b>	0,3   € 3,90	0,5   € 4,90
<b>Pils, Klosterbier vom Fass</b>	0,3   € 4,10	0,4   € 4,90
<b>Helles Hefeweizenbier vom Fass</b>	0,3   € 3,90	0,5   € 4,90
<b>Kristall-Weizen</b>		0,5   € 4,90
<b>Kloster Dunkel</b>		0,5   € 4,90
<b>Kloster Helles</b>		0,5   € 4,90
<b>Dunkles Hefeweizen</b>		0,5   € 4,90
<b>Kloster Zwickel, naturtrübes Kellerbier</b>		0,5   € 4,90
<b>Alkoholfreies Pils</b>	0,33   € 4,30	
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>		0,5   € 4,90
<b>Alkoholfreies Radler, süß oder sauer</b>		0,5   € 5,30
<b>Cola-Weizen / Weizenradler</b>	0,3   € 4,20	0,5   € 5,20
<b>Radler süß oder sauer</b>	0,3   € 3,90	0,5   € 4,90

# Weißwein - offen

<b>Müller-Thurgau, trocken</b> (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25   € 6,20
<b>Badischer Landwein, QbA halbtrocken</b> (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25   € 6,20
<b>Weißer Burgunder, QbA trocken</b> (Oberkircher Winzer - Baden)	0,25   € 6,90
<b>Grauer Burgunder, QbA trocken</b> (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25   € 6,90
<b>Riesling, QbA trocken</b> (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25   € 6,90
<b>Gewürztraminer, QbA lieblich</b> (Königschaffhausen - Baden)	0,25   € 6,90

# Weinschorle

<b>Schorle weiß, Badischer Landwein</b> (Oberkircher Winzer – Baden)	0,25   € 4,90
<b>Schorle weiß, QbA Qualitätswein</b> wahlweise weißer / grauer Burgunder, Riesling oder Gewürztraminer	0,25   € 5,50
<b>Schorle rosé / Weißherbst QbA Qualitätswein</b> (Hex vom Dasenstein – Baden)	0,25   € 5,50
<b>Schorle rot, QbA Qualitätswein</b> wahlweise Spätburgunder, Merlot, Primitivo oder Trollinger mit Lemberger	0,25   € 5,50

# Rosé und Weißherbst

<b>Rosé QbA, trocken</b> (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25   € 6,90
<b>Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken</b> (Hex vom Dasenstein - Baden)	0,25   € 6,90



**Spätburgunder QbA, trocken / halbtrocken**

(Hex vom Dasenstein - Baden)

0,25 l | € 6,90

**Spätburgunder QbA, trocken**

(Weingut Heitlinger - Baden)

0,25 l | € 6,90

**Simsalabim QbA, trocken, Cuvée**

(Ellermann-Spiegel - Pfalz)

0,25 l | € 7,20

**Trollinger mit Lemberger QbA, trocken**

(Schnauffer - Württemberg)

0,25 l | € 6,90

**Collezione IL MIO Merlot, trocken**

(IGT Sizilien - Italien)

0,25 l | € 6,20

**Collezione IL MIO Primitivo, trocken**

(IGT Sizilien - Italien)

0,25 l | € 6,20

**Tempranillo, Barrique-Wein, trocken**

(Spanien)

0,25 l | € 6,90

**Flaschenweine** (Weiß – Rosé - Rot)

Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Weinkarte



# Rotwein - offen



# Schnaps & Co

**Jägermeister**

2 cl | € 4,20

**Ramazotti**

2 cl | € 4,20

**Averna**

2 cl | € 4,20

**Remy Martin VSOP**

2 cl | € 6,20

**Hennessy Cognac Very Special**

2 cl | € 6,20

**Glenfiddich, Single Malt Whisky, 12 Jahre**

2 cl | € 5,70

**Grappa Barolo**

2 cl | € 4,50

**Aquavit Malteserkreuz**

2 cl | € 4,20

**Aquavit Linie**

2 cl | € 4,20

**Madruzzo Sambuca**

2 cl | € 3,50

**Ouzo 13**

2 cl | € 3,50

**Baileys**

2 cl | € 4,30

**Eierlikör**

klassisch, mit Schokolade, mit Haselnuss

2 cl | € 3,50

**„Alde Gott“**Williams Birne, Himbeergeist, Kirschwasser,  
Obstbrand, Mirabelle, Topinambur

2 cl | € 4,50

**„Wild Brennerei“**

Williams Gold, roter Topinambur, Wurzelfeuer

Waldhimbeerlikör, Heidelbeerlikör, schwarzer Johannisbeerlikör

2 cl | € 4,80

2 cl | € 4,20

# Reservierungen

Ihre Reservierungsanfragen nehmen wir gerne telefonisch oder online über unsere Homepage [www.kochmuehle1.de](http://www.kochmuehle1.de) entgegen.



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen ohne bestätigte Tischreservierung keinen Tisch zusichern können.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir an Samstagen, Sonn- und Feiertagen, je nach Anfragen,

bestimmte Reservierungszeiten anbieten und keine festen Tischnummern vergeben können.

Da wir Gastronomen nur von Gästen leben können, die kommen und verzehren und nicht von reservierten, unbesetzten Plätzen, möchten wir Sie bitten, uns auch kurzfristige Personenzahl-Änderungen und Stornierungen telefonisch oder per E-Mail mitzuteilen



## Liebe Hundeliebhaber

Wir freuen uns auch über die vierbeinigen Gäste. Damit dies auch in Zukunft weiterhin so bleiben wird, bitten wir Sie, unsere Hunderegeln zu beachten. Aus hygienischen Gründen dulden wir es nicht,

dass Ihr Hund am Tisch, auf unseren Stühlen, Kissen und Sitzbänken platziert wird. Diese Regeln gelten auch im Biergarten!



### Restaurant

„An der Kochmühle“  
Kochmühle 1  
76337 Waldbronn  
[www.kochmuehle1.de](http://www.kochmuehle1.de)  
Tel.: 07 243 / 61 849

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag: Ruhetag  
Mi - So & Feiertag: 11 - 22 Uhr

### Küchenzeiten:

Mittwoch - Samstag 12:00 - 21:00 Uhr  
Sonntag + Feiertag 12:00 - 20:30 Uhr