

# *Speisen und Getränke*

*Wir beziehen den Großteil unserer Lebensmittel aus der Region.*



*Mit dem Besuch des Mühlenstübels  
unterstützen Sie den Erhalt der  
denkmalgeschützten Zühnerhofmühlen.*

*Vielen Dank!*

*Familie Pordula und Michael Zühner*

*Alle Preise gelten inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

## *Kaffee, Eiskaffee und mehr...*

<b>Espresso</b> <sup>4</sup>	<b>1,90€</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>4</sup>	<b>2,60€</b>
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>4</sup>	<b>2,60€</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>4,l</sup>	<b>2,90€</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>4,l</sup>	<b>3,90€</b>
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>4</sup>	<b>4,60€</b>
<b>Getreidekaffee</b> <sup>A(b)</sup>	<b>2,20€</b>
<b>Cappuccino mit Getreidekaffee</b> <sup>A(b), l</sup>	<b>2,60€</b>
<b>Milchkaffee mit Getreidekaffee</b> <sup>A(b), l</sup>	<b>3,60€</b>
<b>Kännchen Getreidekaffee</b> <sup>A(b)</sup>	<b>3,90€</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>l,M</sup> dunkel, Vollmilch, weiß	<b>3,90€</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>3,90€</b>
<b>Eiskaffee</b> <sup>4,l</sup>	<b>5,90€</b>
<b>Eisschokolade</b> <sup>l,M</sup>	<b>5,90€</b>

## *Hausgemachter Kuchen*

<b>Saisonale Kuchenauswahl</b>	<b>3,00€</b>
<i>Käsekuchen</i> <sup>A(a), l, K</sup>	
<i>Obstkuchen</i> <sup>A(a), l, K</sup>	
<b>Sahnekuchen</b>	<b>3,90€</b>
<i>Käsesahne</i> <sup>7, A(a), l, K</sup> mit Beeren	
<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i> <sup>7, A(a), l, K</sup>	
<i>Mühlentorte mit Eierlikör</i> <sup>A(a), l, J (b), K</sup>	
<b>Sahne<sup>l</sup> extra</b>	<b>0,50€</b>

*Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei  
und/oder mit Hafermilch<sup>A(d)</sup> zu*



# Erfrischendes

<b>Peterstaler Mineralwasser</b> (still, medium, spritzig)	<b>0,25l 2,50€</b>
	<b>0,7l 5,90€</b>
<b>Gartenlimonade</b> „Elfe“ mit Holundersirup und Minze „Waldfee“ mit Rosmarinsirup und Ingwer	<b>0,4l 4,50€</b>
<b>Fruchtschorle</b> Apfelsaft, Orangensaft, schwarzer Johannisbeer-Nektar,	<b>0,25l 2,90€</b>
	<b>0,4 4,50€</b>
<b>Fruchtsaft pur aus dem Krug</b> Apfelsaft, Orangensaft, schwarzer Johannisbeer-Nektar	<b>0,25l 3,90€</b>
	<b>0,5l 5,90€</b>

*Mischen Sie sich Ihre Saftschorle gerne selber.*



# Frühstückskarte

(von 9.00-11.30 Uhr)

Wir servieren unsere Frühstücke mit Brötchenkorb <sup>A(a,b,d), G, G, M</sup>

<b>Rahmkäse<sup>l</sup></b> mit Rohkost		<b>8,00€</b>
<b>Müllerin Rosalias Fitnessfrühstück</b>		<b>8,00€</b>
Knuspermüsli <sup>A(a,d)</sup> , Naturjoghurt <sup>l</sup> , Obst, Milch <sup>l</sup> (ohne Brötchenkorb)		
<b>Oma Friedels süßer Morgengruß</b>		<b>9,00€</b>
Hefezopf <sup>A(a),l,K</sup> , hausgemachte Schlecksel, Honig, Obst	klein	<b>7,00€</b>
<b>Bürgermeister Eduards Käseliebtinge</b>		<b>12,00€</b>
reichhaltige Käseauswahl <sup>l</sup> und Rohkost	klein	<b>9,00€</b>
<b>Müller Martins deftiges Frühstück</b>		<b>12,00€</b>
Wurst- <sup>6,9,14,18,B</sup> - und Käseauswahl <sup>l</sup> , Rohkost	klein	<b>9,00€</b>
<b>Helens Rühreier</b>		<b>3,90€</b>
	mit Speck <sup>6,14,18,B</sup>	<b>4,50€</b>
<b>Weichgekochtes Ei</b>		<b>1,20€</b>
<b>Nachschlag (Brötchen, Marmelade, Honig)</b>		<b>1,00€</b>

Unsere Eier kommen von den Hühnern der Familie Vierling in der Oberdorfstraße.



# *Vesper- und Flammkuchenkarte*

*(von 12.00-19.00 Uhr)*

*Wir servieren unsere Vesperangebote mit Bauernbrot<sup>A(a,b)</sup> und Rohkost*

## **Mühlendreierlei**

Kräuterquark<sup>l</sup>, Rohkost, Wurstsalat (ohne Käse)<sup>6,7,14,18 B</sup> **8,00€**  
Kräuterquark<sup>l</sup>, Rohkost, Rahmkäse<sup>l</sup>

**Rahmkäse<sup>l</sup> vom Aspichhof** **8,00€**

**Badischer Wurstsalat (ohne Käse)<sup>6,7,14,18 B</sup>** **8,90€**

**Straßburger Wurstsalat<sup>6,7,8,14,18,B</sup> (mit Käse<sup>l</sup>)** **8,90€**

**Schwarzwälder Mühlensvesper** **11,00€**

Wurstauswahl<sup>7,9,14,18,B</sup>, Schwarzwälder Schinken<sup>6,14,18,B</sup>,  
Käseauswahl<sup>l</sup>

**Schwarzwälder Käsevesper** **11,00€**

Käseauswahl<sup>l</sup>, Rahmkäse<sup>l</sup>

**Elsässer Flammkuchen<sup>A(a)</sup>** **8,00€**

Zwiebeln, Speck<sup>6,14,18,B</sup>

**mit Käse<sup>l</sup>** **8,90€**

**Vegetarischer Flammkuchen<sup>A(a)</sup>** **8,90€**

Gartenkräuter, Zwiebeln, Käse

**Flammkuchen<sup>A(a)</sup> der Saison** **8,90€**

siehe Tageskarte

**Süßer Flammkuchen<sup>A(a)</sup>** **8,00€**

Apfel und Zimtucker

# Flaschenbiere

## Spitzbuckel, Lauf

<i>Laufer Märzen</i> <sup>A(c)</sup>	
<i>Laufer Imperial Pils</i> <sup>A(c)</sup>	<b>0,33l 4,50€</b>
<i>Laufer Sommerweizen</i> <sup>A(a,b)</sup>	
<i>Laufer Dunkles Festbier</i> <sup>A(a,b,c)</sup>	
<i>Fisimatenten</i> <sup>A(c)</sup>	

## Bauhöfer Familienbrauerei, Ulm

<i>Pils</i> <sup>A(c)</sup>	<b>0,5l 4,50€</b>
<i>Pils</i> <sup>A(c)</sup>	<b>0,33l 3,50€</b>
<i>Pils</i> <sup>A(c)</sup> , alkoholfrei	<b>0,33l 3,50€</b>
<i>Weizen</i> <sup>A(c)</sup> hell	<b>0,5l 4,50€</b>
<i>Sport Weizen</i> alkoholfrei	<b>0,5l 4,50€</b>
<i>Naturradler</i> <sup>6, A(c)</sup>	<b>0,33l 3,50€</b>



# Weine, Spirituosen

## Offene Qualitätsweine von den Alde

### Gott Winzern

Riesling <sup>N</sup> trocken	0,25l	4,90€
Spätburgunder Weißherbst <sup>N</sup>		
Spätburgunder Rotwein <sup>N</sup>		
Spätburgunder Rotwein <sup>N</sup> trocken		

## Flaschenweine von den Alde Gott Winzern

Secco <sup>N</sup> Weiße Perle	0,75l	14,90€
Rieslinksekt <sup>N</sup>	0,75	19,90€
Riesling <sup>N</sup> trocken	1l	13,90€
Grauburgunder <sup>N</sup>	1l	13,90€
Spätburgunder Weißherbst <sup>N</sup>	1l	13,90€
Spätburgunder Rotwein <sup>N</sup>	1l	14,90€
Spätburgunder Rotwein <sup>N</sup> trocken	1l	14,90€

## Schorlen und Sekt

Weißweinschorle <sup>N</sup>	0,25l	3,90€
Aperol Spritz <sup>2,3,N,l</sup>	0,25l	4,90€
Sommerschorle <sup>N</sup>	0,25l	5,50€
Secco <sup>N</sup>	0,1l	3,90€
Rieslingsekt <sup>N</sup>	0,1l	4,90€

## Mühlengeist vom Kühnerhof (45%vol)

Schwarzwälder Kirschwasser	2cl	3,00
Hausgemachter Eierlikör		



# *Der Hof im Laufe der Jahrhunderte*

*Eine bewegte Geschichte.*

*Der Kühnerhof ist das älteste Gebäude-Ensemble in Sasbach. Im Laufe seiner über 300-jährigen Geschichte erfolgten viele Veränderungen und Erweiterungen. Seit 1845 ist der Hof im Besitz der Familie Kühner.*

## **15. Jahrhundert**

*Ältester Hinweis auf eine Mühle im Sasbachtal.*

## **27. Juli 1675**

*In der Schlacht am 27.07.1675, in der der unter dem "Sonnenkönig" Ludwig XIV dienende französische Marschall Turenne starb, fällt die Mühle wie die meisten Häuser in Sasbach dem Brand zum Opfer.*

## **1696**

*Grundsteinlegung der neuen Mahlmühle durch Christoph Burger. Symbole für Brot und Brezel weisen darauf hin, dass in der Mühle auch eine Bäckerei betrieben wurde.*

## **1786**

*"Eheberedung" zwischen Johann Georg Meyer und seiner Frau. Darin werden zwei Wasserräder der Mahlmühle und ein auf dem Grundstück stehender Brunnen erwähnt. Der Hof wird weiter ausgebaut.*

## **1833**

*Der Sohn von Georg Meyer, Johann, baut eine Sägemühle an das Wohnhaus an. Auf einer Steintafel ehren die Kinder Johann und Maria Sophia ihre Eltern. Die Tafel ist heute im Grabmalhof des Sasbacher Friedhofs zu sehen.*

## **23. Februar 1842**

*Leonhard Grötzmann, Bürger und bisheriger Hirschwirt zu Gaggenau, kauft den Hof, die Mühle und die Liegenschaften für 16.100 Gulden. Nach Leonhards frühem Tod verheiratet sich die Witwe Rosalia 1845 mit dem Müller Martin Kühner aus Oberweier bei Ettlingen.*



## **1864**

*Die Mühle hat drei Mahlgänge und einen Schälgang und ist überschlächting. Das Mühlwerk ist nach neuester Technik gebaut.*

## **10. Juli 1878**

*Eduard Kühner übernimmt das gesamte Anwesen. Neben seiner Tätigkeit als Müller war er in der Zeit von 1897 bis 1919 Bürgermeister von Sasbach.*

## **1919**

*Eduard Kühner jun. führt die Geschäfte im Kühnerhof weiter. Auch er war in der Zeit von 1928 bis 1933 und von 1945 bis 1965 Bürgermeister von Sasbach.*

## **1921**

*Ersatz des Ein-Blatt-Sägegatters durch ein "Stolzer"-Vollgatter, das bis 1962 in Betrieb ist. Dank seiner massiven Bauweise ist es heute noch gut erhalten und im Vorführbetrieb zu sehen.*

## **1935**

*Das Wasserrad der Sägemühle wird 1923 und 1939, das Mühlwasserrad 1943 ersetzt. Zur Unterstützung des Sägemühlwasserrades wird 1935 ein 30 PS starker "Deutz"-Dieselmotor in den Keller des Sägewerkes eingebaut.*

## **1930er Jahre**

*Errichtung eines Stauwasserbeckens zur Regulierung der Wasserkraft der Mühlräder. Das Becken diente den Sasbachern auch als "Schwimmbad", es war eines der ersten Freibäder in der Umgebung. Das Bad war mit hohen Brettern eingezäunt und ausgelegt, ein Badeplan regelt das nach Geschlechtern getrennte Badevergnügen! Bad und Mühlbach wurden Ende der 50er Jahre leider stillgelegt und zugeschüttet.*

## **1950er Jahre**

*In der stillgelegten Mahlmühle wird der Kleintraktor "Dieselzweg" nach den Plänen des Dipl.-Ing. Julius Berger gebaut. Der Dreirad-Traktor dient nach dem Krieg in der Landwirtschaft als Ersatz für ein Pferd oder einen Ochsen.*

## **1960er Jahre**

*Mitte der '50er Jahre wird der bereits bestehende Brennereibetrieb für die Herstellung verschiedener Schnäpse und Liköre vergrößert.*

## **1981**

*Rudolf Kühner übernimmt den Hof. Durch ihn und seine Frau Elisabeth erfolgen 1990 umfangreiche Renovierungsarbeiten an dem von Eduard Kühner umgebauten "neuen" Wohngebäude.*

## **1994**

*In den Jahren 1994 bis 1996 erfolgt durch die Familie Rudolf Kühner zusammen mit der Gemeinde Sasbach eine umfangreiche Restaurierung der Säge- und Mahlmühlen. Der Zimmermann Wendelin Zink aus Achern erneuert zu Demonstrationszwecken die beiden Wasserräder. In der Mahlmühle wird ein neuer Feinmahlgang eingebaut.*

## **2000er**

*Der rege Austausch mit der Sasbacher Partnergemeinde Mapello in Oberitalien führt dazu, dass im Kühnerhof regelmäßig durch den "Freundeskreis Mapello" ausgerichtete, gesellige Hoffeste stattfinden.*

## **2020**

*Die Familie Cordula Braedel-Kühner und Michael Kühner renovieren die Wohnstube und die Küche des alten Müllerhauses und eröffnen die Kaffee- und Vesperstube "Mühlenstübel".*

*Wir danken der fischer group für die Unterstützung der Renovierungsarbeiten.*





*Wir freuen uns, Sie im Zühnerhof begrüßen zu dürfen.  
Familie Zühner, 2020*

### **Zusatzstoffe**

*mit Süßungsmittel, (2) chininhaltig, (3) mit Farbstoffen, (4) koffeinhaltig, (5) mit Taurin, (6) mit Antioxidationsmitteln, (7) mit Phosphat (Stabilisator), (8) mit Milcheiweiß, (9) mit Konservierungsstoffen, (10) gewachst, (11) Schwefeldioxid (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l), (12) geschwärzt, (13) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Geschmacksverstärker, (15) erhöhter Koffeingehalt für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150mg Koffein pro Liter), (17) Stabilisatoren, (18) mit Nitritpökelsalz und Nitrat*

### **Allergene**

*(A) Glutenthaltige Getreide/-erzeugnisse (a: Weizen, b: Roggen, c: Gerste, d: Hafer, e: Dinkel, f: Kamut), (B) Sellerie/ -erzeugnisse, (C) Krebstiere, /-erzeugnisse, (D) Lupinie/-erzeugnisse, (E) Sesam/ -erzeugnisse, (F) Fisch/-Fischerzeugnisse, (G) Senf/-erzeugnisse, (H) Erdnüsse /-erzeugnisse, (I) Milch /-erzeugnisse (inkl. Laktose), (J) Schalenfrüchte (Nüsse)/ -erzeugnisse (a: Mandel, b: Haselnuss, c: Walnuss, d: Cashew, e: Pekanuss, f: Paranuss, g: Pistazie, h: Macadamianuss, i: Queenslandnuss), (K) Eier/-erzeugnisse, (L) Weichtiere/-erzeugnisse, (M) Soja/-erzeugnisse, (N) Schwefeldioxide und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)*