

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...

Espresso ⁴	2,00€
Doppelter Espresso ⁴	2,90€
Tasse Kaffee ⁴ (draußen nur Kännchen)	2,90€
Cappuccino ^{4,l}	3,00€
Milchkaffee ^{4,l}	4,00€
Kännchen Kaffee ⁴	5,00€
Getreidekaffee ^{A(b)}	2,90€
Cappuccino mit Getreidekaffee ^{A(b), l}	3,00€
Milchkaffee mit Getreidekaffee ^{A(b), l}	4,00€
Kännchen Getreidekaffee ^{A(b)}	5,00€
Heiße Schokolade ^{l,M}	4,00€
Kännchen Tee	4,00€
Eiskaffee ^{4,l}	6,00€
Eisschokolade ^{l,M}	6,00€

Hausgemachter Kuchen

Saisonale Kuchenauswahl	3,50€
<i>Käsekuchen</i> ^{A(a), l, K}	
<i>Obstkuchen</i> ^{A(a), l, K}	
Sahnekuchen	4,50€
<i>Käsesahne</i> ^{7, A(a), l, K} <i>mit Beeren</i>	
<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i> ^{7, A(a), l, K}	
<i>Mühlentorte mit Eierlikör</i> ^{A(a), l, J (b), K}	
Sahne^l extra	0,50€

*Gerne bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei
und/oder mit Hafermilch^{A(d)} zu*



Erfrischendes

Peterstaler Mineralwasser (still, medium, spritzig)	0,4l	4,00€
	0,7l	6,00€

Gartenlimonade „Elfe“ mit Holundersirup und Minze „Waldfee“ mit Rosmarinsirup und Ingwer	0,4l	4,90€
---	-------------	--------------

Fruchtschorle Apfelsaft, Orangensaft, schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,25l	3,00€
	0,4	4,90€

Fruchtsaft pur aus dem Krug Apfelsaft, Orangensaft, schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,25l	4,00€
	0,5l	6,00€

Mischen Sie sich Ihre Saftschorle gerne selber.



Frühstückskarte

(von 9.00-11.30 Uhr)

Wir servieren unsere Frühstücke mit Brötchenkorb ^{A(a,b,d), G, G, M}

Rahmkäse^l mit Rohkost 8,00€

Müllerin Rosalias Fitnessfrühstück (auch vegan möglich) 8,00€
Knuspermüsli ^{A(a,d)}, Naturjoghurt ^l, Obst, Milch ^l (ohne Brötchenkorb)

Oma Friedels süßer Morgengruß (auch vegan möglich) 9,00€
Hefezopf ^{A(a),I,K}, hausgemachte Schlecksel, Honig, Obst **klein** 7,00€

Bürgermeister Eduards Käseliebliche 12,00€
reichhaltige Käseauswahl ^l und Rohkost **klein** 9,00€

Müller Martins deftiges Frühstück 12,00€
Wurst- ^{6,9,14,18,B} und Käseauswahl ^l, Rohkost **klein** 9,00€

Helens Rühreier 4,50€
mit Speck^{6,14,18,B} 5,00€

Weichgekochtes Ei 1,20€

Nachschlag (Brötchen, Marmelade, Honig) 1,00€

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



Vesper- und Flammkuchenkarte

(von 12.00-19.00 Uhr)

Wir servieren unsere Vesperangebote mit Bauernbrot ^{A(a,b)} und Rohkost

Mühlendreierlei

Kräuterquark^l, Rohkost, Wurstsalat (ohne Käse) ^{6,7,14,18 B} **8,50€**
Kräuterquark^l, Rohkost, Rahmkäse^l

Rahmkäse^l vom Aspichhof **8,00€**

Badischer Wurstsalat (ohne Käse) ^{6,7,14,18 B} **9,90€**

Straßburger Wurstsalat ^{6,7,8,14,18,B} (mit Käse^l) **9,90€**

Schwarzwälder Mühlenvesper **12,00€**

Wurstauswahl ^{7,9,14,18, B}, Schwarzwälder Schinken ^{6,14,18,B},
Käseauswahl^l

Schwarzwälder Käsevesper **12,00€**

Käseauswahl^l, Rahmkäse^l

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen^{A(a)} **8,90€**

Zwiebeln, Speck^{6,14,18,B}

mit Käse^l **9,90€**

Vegetarischer Flammkuchen^{A(a)} (auch vegan möglich) **9,90€**

Gartenkräuter, Zwiebeln, Käse

Flammkuchen^{A(a)} **der Saison** (auch vegan möglich) **9,90€**

siehe Tageskarte

Süßer Flammkuchen^{A(a)} (auch vegan möglich) **8,90€**

Apfel und Zimtzucker

Flaschenbiere

Spitzbuckel, Lauf

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

Bauhöfer Familienbrauerei, Ulm

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



Weine, Spirituosen

Qualitätsweine von den Alde Gott Winzern

Riesling ^N trocken	0,25l	5,00€
Spätburgunder Weißherbst ^N		
Spätburgunder Rotwein ^N		
Spätburgunder Rotwein ^N trocken		

Flaschenweine von den Alde Gott Winzern

Secco ^N , Weiße Perle	0,75l	15,00€
Rieslinksekt ^N	0,75l	20,00€
Riesling ^N trocken	1l	14,00€
Grauburgunder ^N	1l	14,00€
Spätburgunder Weißherbst ^N	1l	14,00€
Spätburgunder Rotwein ^N	1l	15,00€
Spätburgunder Rotwein ^N trocken	1l	15,00€

Schorlen und Sekt

Weißweinschorle ^N	0,25l	4,00€
Aperol Spritz ^{2,3,N,l}	0,25l	5,00€
Sommerschorle ^N	0,25l	5,50€
Secco ^N	0,1l	4,00€
Rieslingsekt ^N	0,1l	5,00€

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".

2021

Gründung des gemeinnützigen Vereins „Kühnerhofmühlen e.V.“ mit dem Ziel des Denkmalschutzes und der Denkmalpflege der Kühnerhofmühlen.

Bitte sprechen Sie uns gerne darauf an.

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) Glutenhaltige 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)