

*Erlebnisgastronomie*  
**Lochmühle**  
**Eigeltingen**



***Herzlich Willkommen***  
***im Erlebnis-, Tagungs- und Familienhotel***  
***Lochmühle***

Ganz gleich, in welcher Jahreszeit Sie uns besuchen, die Vielfalt unseres Angebotes wird Sie bestimmt begeistern. Erleben Sie die Schönheiten der Natur auf gepflegten Wanderwegen direkt von der Lochmühle aus. Verweilen Sie in unserer Sammlung landwirtschaftlicher Gegenstände, besichtigen Sie Kutschen aus der Jahrhundertwende, Schlitten und Schlepper vergangener Zeiten. In unserem Tiergehege dürfen Sie die Tiere selbst füttern. Dies ist nicht nur für unsere kleinen Gäste ein unvergessliches Erlebnis.

Die Lochmühle Eigeltingen ist ein über 400 Jahre alter Bauernhof, der heute in einen attraktiven Freizeitpark für alt und jung verwandelt wurde.

Ob Hotel, Restaurant, Tagungen, Bauernhofolympiade, Abenteuer Steinbruch, Scheunenfest, Kutschfahrten und vieles mehr bietet Ihnen die Lochmühle in Eigeltingen.

Die Lochmühle befindet sich im Herzen der Burgen- und Vulkanlandschaft Hegau, eingebettet im romantischen Naturschutzgebiet Krebsbachtal im Dreiländereck zwischen den Ausläufern der Schwäbischen Alb - Schwarzwald - Hegau - Bodensee.

***Alle reden von Erlebnisgastronomie - die Lochmühle hat sie!***

Mit ihrer idealen Infrastruktur zählt Sie in Süddeutschland zu den größten Anbietern für ganzjährig buchbare Firmenevents – mit Sicherheit ist Sie der Innovativste.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und geben Ihnen Informationsmaterial.

***Ihre Familie Bihler***  
***und das Team der Lochmühle***

**100% ERLEBNIS**  
**★ GARANTIE ★**

# Chronik der Lochmühle

Die Lochmühle wurde um 1500 erbaut. 1690 verkaufte Hans Kaspar Bächler sie um 1650 fl. (=Gulden) und 5 Dukaten Trinkgeld an den Müller Marx Nägele von Blumenfeld.

1697 war der neue Käufer der Honstettener Vogt Georg Bach. Der Kaufpreis betrug 2500 fl..

1709 übernahm dessen Schwiegersohn Josef Biechler die Lochmühle. Der Lehnzins, den der jeweilige Lochmüller seit Jahrhunderten an das Kloster Reichenau zu entrichten hatte, bestand aus zwei Malter, zwei viertel Kernen und 100 Eiern auf Martini, die an die Reichenauische Pflugschaft in Radolfzell geliefert werden mußten. Die Abgabe an die Herrschaft Langenstein betragen jährlich 2 fl., 45 Kr., 6 Schilling Pfennig, 4 Grashühner und 2 Wagen Mist.

Am 28. Juni 1749 ging die Lochmühle um 2800 fl. in den Besitz der Herrschaft Langenstein über.

1757 übernahm Josef Winter die Lochmühle in Pacht.

1760 mußte man das Haus abstützen, um es vor dem Einsturz zu bewahren.

1764 wurde mit dem Bau begonnen; es wurden gebraucht: 140 Stämme Eiche, 36 Stämme für Dielen und 32 Sägeklötze. Von Altersher war die Gemeinde Eigeltingen verpflichtet, das Bauholz für die Lochmühle unentgeltlich abzugeben. Da aber der Bestand an Eichen dadurch sehr gelichtet worden wäre, veranlaßte der Obervogt auch die Gemeinde Orsingen, aus ihrem Wald Eichen zu liefern. Die Baukosten betragen 2354 fl.. Der Obervogt bezeichnete ihn als einen kostbaren Bau. Er konnte mit den Ausführungen der Handwerker sehr zufrieden sein, denn, wie man heute feststellen kann, haben die Handwerker ihre Arbeit sorgfältig gemacht.

1765 betrieb die Herrschaft Langenstein die Mühle selbst. Es waren vorhanden: eine Getreidemühle, eine Ölmühle, ein Sägewerk und eine Landwirtschaft. Die Hauptabnehmer des Mehls waren vor allem die Erzgräber von Liptingen und Hohnstetten.

Am 16. April 1774 übernahm Andreas Allweiler die Lochmühle für 1140 fl. Erbschatz und einen Mühlzins von 30 Malter Mülfracht, 12 Malter Kernen und einen Malter Habermus.

Am 3. Januar 1783 kaufte Johann Fineisen aus Biehmühle - zwischen Hohnstetten und Liptingen - die Lochmühle zum Preis von 1800 fl..

1785 Errichtung einer Hanfreibe.

1786 wird die baufällige Scheune erneuert.

1814 übergibt Johann Fineisen die Lochmühle an seinen Schwiegersohn Johann Hoffmann.

Die nächsten Besitzer hießen Trippel, Martin Schmidt und Peters.

1941 gingen die Mühle sowie Säge und Ölmühle ein. Ab 1900 war nichts mehr gepflegt und instandgesetzt worden.

1946 nach Kriegsende war die Lochmühle ausgeplündert.

Rupert Bihler kam als Handwerksbursche nach Eigeltingen. Er betrieb eine kleine Hufschmiede und sein Sohn Anton Bihler dann die mittlere Mühle in Eigeltingen und kaufte 1954 die Lochmühle, die damals abbruchreif war. Sie war ein rein landwirtschaftlicher Betrieb.

Um moderne Landwirtschaftsgebäude zuzubauen war kein Geld vorhanden - also baute man in Eigenarbeit eine kleine Vesperstube.

In den folgenden Jahren, bis heute, wurden mit viel Idealismus und hohem finanziellen Aufwendungen die alten Gebäude restauriert und neue Gastronomie- und Eventgebäude gebaut.

Zwei Generationen haben eine Sammlung von Kutschen, Schlitten, Oldtimern, Schleppern, sowie bäuerlichem Gerätschaft erhalten und zusammengetragen. Die war nur möglich mit viel persönlichem Einsatz.

1967 Eröffnung der Lochmühle als Vesperstube, Kutsch- und Reitbetrieb von der Familie Ingeborg und Anton Rupert Bihler.

1967 Bau des Streichelzoos.

1968 Neubau der Garagen und der Werkstatt.

1969 Bau des Mühlenweihers und der Wasserräder.

## **Fortsetzung der Chronik**

- 1971 Ausbau des Stübchens.
- 1971 Übernahme von Familie Michaela und Anton Ludwig Bihler.
- 1971 Neubau vom Keller, der Küche und den Kühlräumen.
- 1973 Bau der Tiergehege.
- 1974 Bau der Quadbahn.
- 1975 Bau der Traktorbahn.
- 1981 Neubau der Kutscherstube.
- 1988 Hotelneubau mit Einzel- und Doppelzimmer, Appartements und Ferienwohnungen.
- 1990 Neubau des kleinen Gästehauses und dem Taubenschlag.
- 1991 Neubau von Mitarbeiterwohnungen und den Übernachtungsscheunen.
- 1995 Ausbau der Krebsbachstube.
- 1996 Neubau Fachwerkhaus als Eventscheune.
- 1997 Erweiterung des Fachwerkhauses.
- 1998 Neubau der Festscheune und der Übernachtungsscheune.
- 1999 Bau des Abenteuer Steinbruchs und der Seilbahnen.
- 2001 Neubau Haus Anton.
- 2003 Neubau Steinbruchhütte.
- 2003 Bau einer neuen Lochmühlen Zufahrt und eines Parkplatzes.
- 2003 Neubau des Hirschtunnels.
- 2004 Neubau der Eventscheune „Holzhaus“.
- 2004 Neubau von Werkstätten.
- 2008 Umbau der alten Ölmühle.
- 2008 Unser energetischer und ökologischer Beitrag - die Energiezentrale mit Hackschnitzelheizung, Solar- und Photovoltaikanlage zur Versorgung der Lochmühle, der Krebsbachhalle, des Kindergartens Löwenzahn und aller Schulen.
- 2009 Der Erlebnispark wird um einen großen Abenteuerspielplatz und dem Streichelzoo erweitert.
- 2010 Neubau und Anbau der Küche.
- 2011 Neubau einer großen Landwirtschaftshalle.
- 2011 Neubau der Wassermühle mit einem Wasserrad von 6m Ø zur Stromerzeugung.
- 2011 Neubau eines Dampfmaschinenhauses.
- 2013 Neubau der Bauernstube.
- 2013 Neubau des Geflügelhauses.
- 2013 Neubau Pferdestall.
- 2014 Neubau eines Tunnels in das Krebsbachtal.
- 2014 Neubau einer Eventblockhütte für Teamtrainings.
- 2014 Neubau Waldscheune, Steinbruchscheune, Weiher-scheune und Quadstation.
- 2015 Neubau des Kellers, Waschküche und Büglerei.
- 2015 Übernimmt Christofer Bihler die Lochmühle und Anton Bihler saniert das Dorf Gasthaus Lamm in Eigetingen nebst einer ökologischen Hackschnitzelheizung zum Beheizen von größeren Objekten im Ortskern.
- 2016 Erweiterung der Talscheune und Ausbau des Innenhofes der Talscheune.

## Unsere Apéritifs

501	<b>Glas Sekt - Orange</b>	0,1 l.	€ 3,70
502	<b>Glas Sekt Hausmarke</b>	0,1 l.	€ 3,70
	<b>Sherry dry, medium oder cream</b>	5 cl.	€ 3,30
506	<b>Pernod</b>	2 cl.	€ 3,30
507	<b>Campari <sup>(1)</sup> - Soda</b>	4 cl.	€ 3,50
508	<b>Campari <sup>(1)</sup> - Orange</b>	4 cl.	€ 3,90
	<b>Martini weiß, trocken, oder rosso</b>	5 cl.	€ 3,30
511	<b>Kir</b>		
	Cassis mit Weißwein	0,1 l.	€ 4,40
512	<b>Kir Royal</b>	0,1 l.	€ 4,70
	Cassis mit Sekt		
513	<b>Peachtree</b>	0,1 l.	€ 4,70
	Pfirsichlikör mit Sekt		
535	<b>Sekt spezial <sup>(1)</sup></b>	0,1 l.	€ 4,40
	Sekt mit Holunderblütensirup verfeinert		
37	<b>Hugo <sup>(1)</sup></b>	0,2 l.	€ 4,90
	Holunderblütensirup mit Sekt und Mineralwasser		
39	<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l.	€ 4,90
	Aperol <sup>(1,3)</sup> (Likör) mit Sekt und Mineralwasser		



## Nach dem Essen

520	<b>Kirschwasser</b>	2 cl.	€ 2,90
521	<b>Mirabell</b>	2 cl.	€ 2,90
522	<b>Williams - Birne</b>	2 cl.	€ 2,90
516	<b>Himbeergeist</b>	2 cl.	€ 2,90
517	<b>Zwetschgenwasser</b>	2 cl.	€ 2,90
528	<b>Obstler</b>	2 cl.	€ 2,90

Inklusivpreise

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.



## *Suppen, Vorspeisen und Salate*

- 30 **Tagessuppe** (bitte beim Servicepersonal erfragen) € 3,20
- 31 **Gemüsebrühe** (4) mit hausgemachten Spätzle € 3,80
- 32 **Badische Flädlesuppe** (1) mit Kräutern € 3,80  
(mit Gemüsekraftbrühe)
- 33 **Wildrahmsuppe** mit Klösschen € 4,50  
Chef's Lieblingsuppe
- 
- \*\*\*\*\*
- 41 **Hausgeräuchertes Forellenfilet** (5) € 7,20  
fein garniert, Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- 44 **Hausgebeizte Graved – Lachsforelle** (1,2,5) € 9,20  
mit Dill - Senfsauce, Toast und Butter
- \*\*\*\*\*
- 191 **Kleiner gemischter Salat** (1,5) € 3,50
- 119 **Salat Pute** (1,5) € 10,50  
Großer Salatteller mit frisch gebratenen Putenbruststreifen
- 210 **Chefsalat** (1,2,4,5,8) € 9,90  
mit Forellenfleisch, Schinken, Ei und Tomaten reich garniert

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

*Neben der Lochmühle läuft ein  
10 km langes Fischwasser aus dem Naturschutzgebiet Krebsbachtal,  
mit sehr hoher Wasserqualität.*

*Dieser speist unsere großen, hauseigenen Mühlenweiher.  
Unsere Fische kommen überwiegend aus unseren eigenen  
Fischgewässer. Somit garantieren wir Ihnen fangfrische Produkte.  
Sollte Ihre Bestellung etwas länger dauern, kämpft der Koch noch mit  
dem Fisch aus dem Weiher.*



## *Fischgerichte*

*\*Kleine Forellenkunde:*

*Als Gütezeichen für schlachtfrische Forellen reißt das Fleisch bei der Zubereitung „blau“ stark ein.*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <i>101</i> | <i><b>Forelle nach Müllerinart</b> <sup>(5)</sup><br/>in Butter gebraten, mit Sahnemeerrettich,<br/>zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>      | <i>€ 13,50</i> |
| <i>102</i> | <i><b>Forelle blau</b> * <sup>(5)</sup><br/>mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,<br/>und Salzkartoffeln</i>                                   | <i>€ 13,50</i> |
| <i>104</i> | <i><b>Lachsforellenfilet pochiert</b><br/>mit Gemüsestreifen in Kräutersahnesauce, dazu Butterreis</i>   | <i>€ 15,50</i> |
| <i>105</i> | <i><b>Lachsforellenfilet nach Grenoblerart</b><br/>in Butter gebraten mit Zitronenwürfel, Kapern und Croutons,<br/>serviert mit Salzkartoffeln</i> | <i>€ 15,70</i> |
| <i>106</i> | <i><b>Gebeizter Lachs im Pfannekuchenmantel</b> <sup>(1,2,5)</sup><br/>auf Gemüse mit Kräutersahnesauce, dazu Salzkartoffeln</i>                   | <i>€ 11,50</i> |

*Sie dürfen gerne Ihre Beilagen, ohne Aufpreis umbestellen.*

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

*Die Lochmühle ist ein Bauernhof der sehr viel Wert auf regionale und hauseigene Produkte legt.*

### *Vom Schwein*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 66   | <b>Maultaschen</b> (2,4,5,9)<br><i>geschmelzt mit Speck und Zwiebeln</i>  | € 9,50  |
| 53   | <b>Paprikaschnitzel vom Schweinehals</b> (1,5,6)<br><i>in Paprika-Pilzsauce, dazu hausgemachte Spätzle</i>                          | € 8,90  |
| 56   | <b>Rahmschnitzel vom Schweinerücken</b><br><i>mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>                                | € 10,40 |
| 57   | <b>- kleinere Portion</b>   | € 8,40  |
| 183  | <b>Schweinelendchen Champignon</b><br><i>in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle</i>                                       | € 15,90 |
| 283  | <b>- kleinere Portion</b>   | € 12,90 |
| 83   | <b>Schweinelendchen Diabolo</b> (5,6)<br><i>in bunterPfefferrahmsauce, serviert mit Butterreis</i>                                  | € 15,90 |
| 1183 | <b>- kleinere Portion</b>   | € 12,90 |
| 73   | <b>Pfeffersteak vom Schweinerücken</b> (5,6)<br><i>mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle, garniert mit heißen Früchten</i> | € 12,90 |



*Sie dürfen gerne Ihre Beilagen, ohne Aufpreis umbestellen.*

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## Vom Angus – Rind

- 77 **Rumpsteak** <sup>(1,4)</sup> € 16,90  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
- 61 **Rumpsteak Mexiko** <sup>(1,4,5,6)</sup> € 17,50  
mit bunter Pfefferrahmsauce und Pommes frites,  
garniert mit heißen Früchten
- 62 **Filetmedaillons nach Hofmeisterart** <sup>(1,4)</sup> € 22,50  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

## Gerichte mit Geflügel

- 122 **Putenbrustschnitzel mit Kräuterbutter** <sup>(1,2)</sup> € 11,90  
mit Gemüse und Pommes frites
- 123 – kleinere Portion € 9,40



## Wildspezialitäten

- 70 **Rehgulasch mit frischen Champignons** € 13,90  
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle
- 71 - kleinere Portion € 10,90
- 72 **Wildschweinbraten** € 14,70  
mit frischen Pilzen in Wacholderrahmsauce,  
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle
- 172 - kleinere Portion € 11,70

**Sie dürfen gerne Ihre Beilagen, ohne Aufpreis umbestellen.**

*Inklusivpreise*

**Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.**



## *Vegetarische Gerichte*

- 112 **Rösti-Gemüse-Pfännle** <sup>(1,2)</sup> € 9,90  
*Kartoffel- Rösti mit Gemüse und Käse überbacken*
- 50 **Gemüsevariation** <sup>(1,2)</sup> € 9,50  
*mit Bratlingen, Butterreis und Currysauce*
- 98 **Frische Eierspätzle** € 6,90  
*mit Champignonrahmsauce*

## *Spezialitäten des Hauses*

*ab 2 Personen*

- 81 **Filetspieß vom Rind und Schwein flambiert** <sup>(1,2,4,5,9)</sup>  
*mit Prinzeßbohnen, Rahmchampignons,  
Pommes frites, hausgemachten Spätzle*
- pro Person € 22,40*

## *Auf Vorbestellung*

- 82 **Fleischfondue Bourignon** <sup>(1,2,4,5,9)</sup>  
*mit Westernkartoffeln, Pellkartoffeln, diversen Saucen  
und buntem Salatteller*
- pro Person € 24,90*



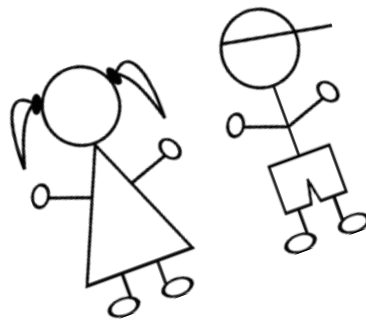
*Sie dürfen gerne Ihre Beilagen, ohne Aufpreis umbestellen.*

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## Für unsere kleinen Gäste

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 91 | <b>Teller Spätzle</b> mit Rahmsauce                                  | € 3,90 |
| 92 | <b>Teller Pommes frites</b> mit Ketchup (1,6)                        | € 3,90 |
| 93 | <b>Currywurst</b> mit Pommes frites (1,6,8)                          | € 5,70 |
| 95 | <b>Rahmschnitzel</b> vom Schweinerücken<br>mit hausgemachten Spätzle | € 6,30 |
| 97 | <b>Hähnchen - Nuggets</b> (1,6)<br>mit Pommes frites und Ketchup     | € 6,30 |



## Beilagen

- |     |                               |        |
|-----|-------------------------------|--------|
| 191 | <b>Gemischter Salat</b> (1,5) | € 3,50 |
| 192 | <b>Hausgemachte Spätzle</b>   | € 3,00 |
| 193 | <b>Pommes frites</b>          | € 3,00 |
| 194 | <b>Butterreis</b>             | € 3,00 |
| 195 | <b>Bratkartoffeln</b>         | € 3,50 |
| 196 | <b>Kartoffelkroketten</b>     | € 3,00 |
| 197 | <b>Speckbohnen</b> (2,4,5,9)  | € 3,50 |
| 198 | <b>Gemüse</b> (1,2)           | € 3,50 |

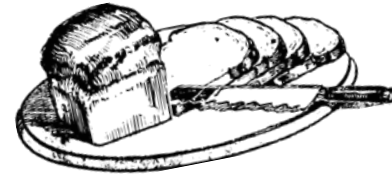


*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## Vesperkarte ab 14.00 Uhr

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 201 | <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> (1)<br>mit Brot   | € 5,60 |
| 202 | <b>Schinkenbrot</b> (2,4,5,8)<br>mit gekochtem Schinken  | € 6,80 |
| 204 | <b>Wurstsalat</b> (2,4,5,8)<br>mit Brot  | € 6,90 |
| 205 | <b>Wurstsalat nach Straßburgerart</b> (2,4,5,8)<br>mit Käse und Brot   | € 7,20 |
| 206 | <b>Käsebrot</b> (1,2)<br>fein garniert   | € 6,80 |
| 209 | <b>Lochmühlenteller</b> (2,4,5,8)<br>Hausmacher Spezialitäten, Wurst, Käse, Schinken gekocht<br>und geräuchert mit Butter und Brot | € 9,10 |
| 210 | <b>Chefsalat</b> (2,4,5,8)<br>mit Forellenfleisch, Schinken, Ei und Tomaten reich garniert   | € 9,90 |
| 220 | <b>Toast-Hawaii</b> (2,4,5,8)<br>mit Ananas, Schinken und Käse überbacken  | € 6,90 |
| 221 | <b>Zwei hausgeräucherte Forellenfilets</b> (5)<br>fein garniert, mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter                            | € 9,90 |
| 222 | <b>Schinkenteller</b> (2,4,5,8)<br>mit hausgeräuchertem und gekochtem Schinken<br>serviert mit Butter und Brot                     | € 8,90 |



*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## *Zum Dessert empfehlen wir*

945 **Kinderbecher Smile** (1,5,6) € 2,90  
*2 Kugeln Eis, garniert mit Sahne und Smarties*

914 **Gemischtes Eis** ohne Sahne (1) € 3,40

915 **Gemischtes Eis** mit Sahne (1) € 3,90

### *Unsere Eissorten sind*

*Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Zitrone und Kirsche.*

907 **Glas Eiskaffee** (1,7) € 3,90  
*Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne*

935 **Glas Eisschokolade** (1,7) € 3,90  
*Vanilleeis mit kalter Schokoladenmilch und Sahne*

916 **Rote Grütze** mit Vanilleeis (1,5) € 4,50

906 **Coupe Danemark** (1) € 4,50  
*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Walnüsse und Sahne*

920 **Postkutschenbecher** (1) € 4,90  
*Vanilleeis, Eierlikör, Nussblättchen,  
garniert mit Sahne und Schokoladensauce*

917 **Birne Helene** (1,5,6) € 4,90  
*Vanilleeis, ½ Birne mit Schokoladensauce  
(kakaohaltige Glasur), Sahne und gehobelte Nüsse*



*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*



- 918 **Tropicana** <sup>(1)</sup>  
*Orangensaft mit Vanilleeis* € 4,60
- 908 **Bananen-Split** <sup>(1)</sup>  
*Vanilleeis, Schokolade und Walnuß mit Bananenhälften,  
Sahne, Eierlikör und gehobelte Nüsse* € 5,60
- 912 **Nussknacker** <sup>(1)</sup>  
*mit Walnusseis, Schokoladeneis, Sahne,  
Nussstückchen und Likör* € 5,60
- 913 **Kirsch-Cocktail** <sup>(1,6)</sup>  
*Kirsch-Frucht-Eis  
mit Sauerkirschen und Sahne* € 5,60
- 925 **Heiße Waldbeeren** <sup>(1)</sup>  
*mit Vanilleeis und Sahne* € 5,20
- 921 **Heiße Zwetschgen** <sup>(1)</sup>  
*mit Walnusseis und Sahne* € 5,60

### **Lochmühlers Lieblings-Eis**

- 911 **Heiße Zwetschgen** <sup>(1)</sup>  
*mit Vanilleeis und Sahne* € 5,20

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*



## *Bier*

301	<i>Pils vom Faß</i>	0,4 l	€ 3,20
302	<i>Export vom Faß</i>	0,4 l	€ 3,20
303	<i>Kristall - Weizenbier</i>	0,5 l	€ 3,40
304	<i>Hefeweizenbier</i>	0,5 l	€ 3,40
305	<i>Hefeweizenbier dunkel</i>	0,5 l	€ 3,40
308	<i>Weizenbier alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,40
306	<i>Bier alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,40



## *Alkohohaltige Biermischgetränke*

307	<i>Radler (2,5)</i>	0,4 l	€ 3,20
309	<i>Cola (1,2,7) – Weizen</i>	0,5 l	€ 3,50
310	<i>Russ (2,5)</i>	0,5 l	€ 3,50

*Inklusivpreise*

## *Alkoholfreie Getränke*

	<i>Cola</i> <small>(1,2,7)</small>	<i>Orangenslimonade</i> <small>(1,2,5)</small>	<i>Cola-Mix</i> <small>(1,2,5,7)</small>
		0,3 l	€ 2,60
			0,5 l € 3,50
803	<i>Zitronenslimonade</i> <small>(2,5)</small>	0,3 l	€ 2,10
			0,5 l € 3,00
805	<i>Apfelsaft</i>	0,3 l	€ 2,60
			0,5 l € 3,50
806	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l	€ 2,60
			0,5 l € 3,50
807	<i>Orangensaft</i>	0,3 l	€ 3,00
			0,5 l € 3,60
808	<i>Karamalz</i> <small>(1)</small>	0,33 l	€ 2,80
809	<i>Mineralwasser classic</i>	0,25 l	€ 2,20
898	<i>Mineralwasser classic</i>	0,5 l	€ 3,40
899	<i>Mineralwasser classic</i>	0,7 l	€ 4,60
897	<i>Mineralwasser medium</i>	0,5 l	€ 3,40
888	<i>Mineralwasser naturell</i>	0,5 l	€ 3,40
889	<i>Mineralwasser naturell</i>	1,0 l	€ 5,20
811	<i>Traubensaft</i>	0,2 l	€ 2,70
812	<i>Johannisbeernektar</i>	0,2 l	€ 2,70
813	<i>Sauerkirschnektar</i>	0,2 l	€ 2,70
814	<i>Grapefruitsaft</i>	0,2 l	€ 2,70
815	<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	€ 2,70
817	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <small>(3,5)</small>	0,2 l	€ 2,90



*Inklusivpreise*

## *Qualitätsweine rot - 0,2 l*

432 *Weinschorle rot* € 3,30

### *Baden*

435 *Oberrotweiler* € 3,90

*Spätburgunder, trocken*

434 *Hex` von Dasenstein* € 3,90

*Spätburgunder, lieblich*



### *Württemberg*

438 *Trollinger* € 3,90

## *Qualitätsweine weiß - 0,2 l*

401 *Weinschorle weiß* € 3,30

### *Baden*

404 *Oberrotweiler Käsleberg* € 3,50

*Müller – Thurgau, trocken*

407 *Ihringer Fohrenberg* € 3,50

*Silvaner, lieblich*

408 *Steinbacher Riesling* € 3,90

*trocken*

405 *Hagnauer Sonnenufer* € 4,20

*Weißer Burgunder, trocken*

## *Qualitätsweine rosé - 0,2 l*

409 *Hagnauer Sonnenufer* € 4,20

*Spätburgunder Weißherbst*

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*



## Qualitätsflaschenweine rot - 0,7 l

- 469 **Hagnauer Burgstall** € 18,50  
*Spätburgunder, trocken - Weingut Hagnau, Baden*  
*(Tiefes Brombeerrot, Duft vollreifer Himbeeren, verziert mit Kakao und Marzipan)*
- 439 **Spätburgunder trocken CB** € 32,50  
*im Barrique gereift - Weingut Clauß / Lottstetten - Nack, Baden*  
*(herrliche Röstaromen, tiefdunkelrote Farbe, schön eingebundene Tanine)*

## Qualitätsflaschenweine weiß - 0,7 l

- 452 **Hagnauer Burgstall** € 17,50  
*Müller – Thurgau trocken - Weingut Hagnau, Baden*  
*(Zartes hellgelb, Wiesenblumen, Sternfrucht und Sommeräpfel.*  
*Saftig und würzig am Gaumen, belebt durch eine herzhaft-frische Fruchtsäure)*
- 418 **Belemnit – Grauburgunder** € 20,50  
*trocken - Weingut Clauß / Lottstetten - Nack, Baden*  
*(Finessenreich, elegant, fruchtbetont Honigmelone und Pfirsich)*

## Qualitätsflaschenweine rose - 0,7 l

- 454 **Hagnauer Rosé** € 18,50  
*trocken- Weingut Hagnau, Baden*  
*(Frucht von Süßkirsche und Hagebutte, mit floralen Düften. Ein feinherber,*  
*runder von saftiger Frucht und harmonischer Säure bestimmter Eindruck)*



**Dies ist nur ein Auszug unserer Weine.  
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Weinkarte  
für eine Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt.**

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## Heiße Getränke

601	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>(7)</sup>	€ 2,20
602	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>(7)</sup>	€ 3,90
603	<b>Tasse Kaffee</b> <i>coffeinfrei</i>	€ 2,20
604	<b>Kännchen Kaffee</b> <i>coffeinfrei</i>	€ 3,90
605	<b>Tasse Schokolade mit Sahne</b>	€ 2,50
606	<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>(7)</sup>	€ 2,50
607	<b>Tasse Espresso</b> <sup>(7)</sup>	€ 2,20
622	<b>Tasse Milchkaffee</b> <sup>(7)</sup>	€ 2,50
625	<b>Glas Latte Macchiatto</b> <sup>(7)</sup>	€ 2,70
	<b>Glas Tee</b>	€ 1,90
	<i>English Breakfast, Darjeeling, Assam, Earl Grey, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Früchte, Grüner Tee</i>	
613	<b>Glas Glühwein</b>	€ 3,90



*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*



## *Sekt / Champagner*

351	<b>Deinhard Cabinet trocken (Piccolo)</b>	0,2 l	€ 6,90
352	<b>Hausmarke trocken</b>	0,75 l	€ 16,50
	<b>Freixenet</b>		
	<i>seco / semi seco</i>	0,75 l	€ 18,50
353	<b>Bodensee - Secco</b>		
	<i>Qualitätspertwein b. A.</i>	0,75 l	€ 19,50
358	<b>Fürst von Metternich</b>	0,75 l	€ 21,90
371	<b>Moet &amp; Chandon</b>		€ 69,00
	<i>Brut Imperial</i>		



## *Liköre 2 cl.*

529	<b>Jägermeister</b>	€ 2,90
530	<b>Fernet Branca</b>	€ 2,90
531	<b>Underberg</b>	€ 2,90
533	<b>Amaretto</b>	€ 2,90
526	<b>Bailey`s (1,7)</b>	€ 2,90
553	<b>Grand Marnier</b>	€ 2,90
523	<b>Ramazotti</b>	€ 2,90

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

## *Spirituosen - Whisky - Weinbrände 2 cl.*

527	<i><b>Hausspezialität Lochmühlengeist</b></i> <i>brennend serviert</i>	€ 3,50
528	<i><b>Obstwasser</b></i>	€ 2,90
519	<i><b>Wodka</b></i>	€ 2,90
532	<i><b>Malteserkreuz Aquavit</b></i>	€ 2,90
545	<i><b>Jubiläums Aquavit</b></i>	€ 2,90
544	<i><b>Gordons Gin Original</b></i>	€ 2,90
554	<i><b>Bacardi</b></i>	€ 2,90
525	<i><b>Grappa</b></i>	€ 3,90
555	<i><b>Johnnie Walker Scotch Whisky</b></i>	€ 2,90
543	<i><b>Irish Tullamore Dew Whisky</b></i>	€ 2,90
546	<i><b>Jack Daniels Whisky</b></i>	€ 2,90
		
550	<i><b>Asbach Uralt</b></i>	€ 2,90
551	<i><b>Remy Martin VSOP</b></i>	€ 3,90
558	<i><b>Hennesy VSOP</b></i>	€ 3,90
534	<i><b>Calvados</b></i>	€ 2,90

*Inklusivpreise*

*Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

### ***Events, Incentives, Firmenveranstaltungen***

Fertig gepackt oder ganz individuelle Events - Sommer wie Winter - bei uns sind Sie richtig. Wir veranstalten Events für Gruppen von 10 bis 1.000 Personen.

Alle Events finden auf dem eigenen Gelände (350.000 m<sup>2</sup>) statt und sind zu Fuß zu erreichen (max. 400m). Eine Flutlichtanlage sorgt nach Einbruch der Dämmerung für eine ganz besondere Atmosphäre. Auch der Winter oder weniger freundliches Wetter sind hier kein Problem. Alle Veranstaltungen sind (zur Not auch kurzfristig) in den großzügig angelegten Eventscheunen durchführbar.

Hier gibt es Deutschlands einzigartige ***Bauernhof-Events***:

Moto-Cross (Quadracing) mit vollautomatischen Vierradmotorrädern, Oldtimer-Traktorrennen (Baujahr 1940), Gaudi-Bullenreiten, Wettmelken und noch vieles mehr.

Aber es geht noch weiter – bei der Attraktion ***Abenteuer im Steinbruch***:

Abseilen über eine ca. 40 Meter hohe überhängende Felswand - oder überqueren der 70 Meter breiten Schlucht im Steinbruch über eine aus Seilen geknüpfte Hängebrücke.

Der absolute Höhepunkt ist jedoch der Flying Fox bestehend aus 4 Seilbahnen, inkl. einem der längsten Flying Fox in Deutschland mit 350m Länge und 60m Höhe.

Ein außergewöhnliches Erlebnis, das Sie so schnell nicht vergessen werden.

### ***Raus aus dem Alltag, rein in die Tagung!***

Für Seminare oder Tagungen finden Sie hier eine inspirierende Atmosphäre und ein engagiertes Team. Vielfältige Räumlichkeiten flexibel gestaltbar und nutzbar für Seminare, Tagungen oder Kundenveranstaltungen mit Kapazitäten bis 1.000 Personen erwarten Sie.

Dazu ergänzend werden geboten: ***Teamtrainings*** im eigenen Trainingsgelände.

Je nach Zielvorgabe des Auftraggebers kommen hier Übungen vom Niederseilgarten bis zum Bau eines originalen Leiterwagens zum Einsatz. Je nach Aufgabenstellungen auch unter Einbindung der firmeneigenen Produkte. Eine anschließende Reflektion, gefolgt vom Transfer in die Arbeitswelt - moderiert von den geschulten Trainern - sichern den Erfolg der Maßnahme.

### ***Für ihre Feier - Erlebnisgastronomie pur!***

Das Koch-Team der Lochmühle bietet Ihnen passend zum Event, z. B. Spanferkel am Spieß vor den Augen der Gäste gegrillt, oder die beliebte Bauernhoftafel – ein zum Thema passendes Buffet für alle Vorlieben. Die Spezialität des Hauses sind frische Forellen aus eigenen Fischteichen. Aber auch sonst werden viele Produkte vom eigenen Bauernhof und von Lieferanten aus der Region verarbeitet.

Sie haben die Wahl: Die urgemütliche Atmosphäre im eigenen Speiserestaurant - der uralten Kutscherstube, der originellen Mühlenstube oder doch lieber in die Scheune für Scheunenfeste mit Unterhaltung bis in die frühen Morgenstunden?

Noch exklusiver? Kein Problem: Lagerfeuer und Grillfeste im alten Steinbruch. Die Bilder des Tages werden auf eine Felswand projiziert. Eine Country-Band spielt im mit Kutschen und Strohhallen dekorierten Steinbruch passend zum großen Buffet – alles unter dem Motto: Country-/Westernabend.

### ***Einzigartige Übernachtungen!***

Durch die Lage am Naturschutzgebiet von Eigeltingen sind alle 50 komfortablen Apartments, Einzel- und Doppelzimmer sehr ruhig gelegen und mit allem Komfort ausgestattet. Für alle Gäste stehen kostenfrei zur Verfügung: W-LAN, Sauna, Solarium und Whirlpool.

Neben dem Hotel bietet die Lochmühle für Gruppen bis 200 Personen Scheunenübernachtungen an. Ausgestattet wie ein Hotelzimmer mit modernen sanitären Einrichtungen und Duschen – aber als Übernachtung mit Teamgedanken im Vordergrund.

*Sehr geehrte Gäste,  
wir sind bemüht möglichst naturreine Gerichte anzubieten,  
leider sind aber in einigen Zutaten Zusatzstoffe  
bereits enthalten, auf die wir keinen Einfluß haben.*

*Kenntlichmachung der Zusatzstoffe  
nach § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung:*

- 1 = mit Farbstoff*
- 2 = mit Konservierungsstoff*
- 3 = chininhaltig*
- 4 = mit Geschmacksverstärker*
- 5 = mit Antioxidationsmittel*
- 6 = mit Süßungsmittel*
- 7 = koffeinhaltig*
- 8 = mit Phosphat*
- 9 = geschwefelt*

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte,  
wir haben eine separate Karte für Sie.*

***Lochmühle Eigeltingen***  
*Hotel | Restaurant | Erlebnispark*  
*Hinterdorfstrasse 44*  
*D-78253 Eigeltingen*  
*Telefon +49(0) 7774 93 93 0*  
*Telefax +49(0) 7774 93 93 93*  
*mailto: info@lochmuehle-eigeltingen.de*  
*www. lochmuehle-eigeltingen.de*  
*facebook.com/lochmuehle*