

Aperitif

63	Sarti Spritz (8)	0,2l	7,90 €
71	„Lillet Wild Berry“ mit Schweppes Wild Berry (8)	0,2l	7,90 €
72	Aperol Spritz (2;6;8)	0,2l	7,90 €
73	Prosecco (8)	0,1l	4,90 €
74	PriSecco „Manufaktur J. Geiger“ alkoholfrei	0,1l	5,20 €

Biere vom Faß

Unsere Berg Bier Spezialitäten kommen aus dem 25 km entfernten Berg bei Ehingen. Die Bierspezialitäten werden, nach alter Braukunst, in der offenen Bottich Gärung hergestellt und das Getreide stammt zu 100 % aus der Region.

1	Berg Pils	0,3l	4,20 €
3	Berg Original Hell	0,3l	3,90 €
4	Berg Original Hell	0,5l	4,90 €
5	Berg Hefeweizen	0,3l	4,00 €
8	Berg Hefeweizen	0,5l	5,00 €
9	Colaweizen (1;2)	0,5l	5,00 €
13	Berg Original Hell Radler (4)	0,5l	4,90 €
18	Berg Ulrichsbier vom Fass	0,3l	4,10 €
2	Berg Ulrichsbier vom Fass	0,5l	5,10 €
97	Saisonbier	0,3l	4,10 €
98	Saisonbier	0,5l	5,10 €

Flaschenbiere

10	Berg Kristallweizen	0,5l	5,10 €
11	Berg 3 Korn Dunkles Hefeweizen Bio	0,5l	5,10 €

Alkoholfreie Biere

7	Berg Hefeweizen Bio	0,5l	5,10 €
14	Berg Cyriakus naturtrüb Bio	0,33l	4,20 €
16	Berg Maria Anna Radler (9)	0,33l	4,20 €

Säfte und Schorle

Apfelsaft	0,2l	3,90 €
Orangensaft	0,2l	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2l	3,90 €
Kirschfruchtsaftgetränk	0,2l	3,90 €
Maracujanektar	0,2l	3,90 €
Rhabarbernektar	0,2l	3,90 €
Säfte und Nektar als Schorle	0,3l	3,90 €
Säfte und Nektar als Schorle	0,5l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1;2)	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Coca Cola Zero (1;2;3;11)	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Spezi (1;2;4;5)	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Fanta (4;5)	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Sprite (4)	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Lochmühle Tafelwasser	0,3l	3,20 €	0,5l	4,20 €
Teinacher Mineralwasser medium/still	0,75l	6,90 €		
Teinacher Mineralwasser medium	0,25l	3,40 €		
Teinacher Mineralwasser still	0,25l	3,40 €		
Teinacher Genuss Eistee Zitrone (4;9)	0,33l	4,30 €		
Teinacher Genuss Eistee Heidelbeere (4)	0,33l	4,30 €		
Schweppes Bitter Lemon (6;9)	0,2l	4,00 €		

Weißweine, 0,25 l

129	Verrenberger Lindelberg vom Faß	5,90 €
	Affaltrach, Riesling, Württemb., QW, trocken (8)	
130	Stettener Heuchelberg	6,20 €
	Riesling, Württemberg, QW, halbtrocken (8)	
132	Hagnauer Sonnenufer	6,40 €
	Müller Thurgau, Württemberg, QW, trocken (8)	
134	Grüner Veltliner	6,40 €
	Weingut Pfaffel, Österreich, QW, trocken (8)	
136	Pinot Grigio Ca' Bolani , Italien, DOC, trocken (8)	7,20 €

Rotweine, 0,25 l

137	Haberschlechter Heuchelberg	5,90 €
	Trollinger, Baden-Württemberg, QW, trocken (8)	
143	Montepulciano d' Abruzzo	6,80 €
	Zonin, Italien, IGT, trocken (8)	
135	Merlot	7,20 €
	Ca' Bolani, Italien, DOC, trocken (8)	
142	„Venitierre“ Primitivo Salento	7,20 €
	Zonin, Italien, IGT, trocken (8)	

Das Servicepersonal ist angewiesen jedem Gast einen Kassenbon auszuhändigen.

Rosèwein, 0,25 l

138	Wachtenburg Spätburgunder Rosé	6,20 €
	Pfalz, QW, trocken (8)	
148	Syrosa Maremma Bio	6,40 €
	Rocca di Montemassi, DOC, Toscana, trocken (8)	

Weinschorle, 0,25 l

140	Württembergischer Weinschorle „süß“	4,70 €
	rot oder weiß (4;8)	
141	Württembergischer Weinschorle „sauer“	4,70 €
	rot oder weiß (8)	

Warme Getränke

Wir verwenden Seeberger Bio Fairtrade Kaffee und Hof-Milch aus dem Allgäu für unsere Kaffeespezialitäten.

40	Tasse Seeberger Kaffee (1)	3,20 €
81	Latte Macchiato (1)	4,40 €
82	Milchkaffee (1)	4,20 €
44	Tasse Cappuccino (1)	4,20 €
45	Tasse Espresso (1)	3,00 €
85	Espresso doppio (1)	4,10 €
86	Espresso Macchiato (1)	3,30 €
46	Tasse Heiße Schokolade	4,20 €
88	Chocciato Heiße Schokolade mit Espresso (1)	4,40 €
47	Glas Tee Bio verschiedene Sorten	3,70 €
52	Glas Tee Bio mit Rum (4 cl)	6,40 €

Obstbrände

von der Brennerei Back aus Hörvelsingen

Schlehengeist	40% vol., 2cl	4,90 €
Boskop-Golden-Delicious	40% vol., 2cl	4,90 €
Williams Christbirne	40% vol., 2cl	4,90 €
Mirabellenwasser	40% vol., 2cl	4,90 €
Kirschwasser • Obstler	40% vol., 2cl	4,90 €
Haselnussgeist	42% vol., 2cl	6,40 €

Unsere Preise enthalten die gesetzliche MwSt. und das Bedienungsgeld.

(1) = koffeinhaltig, (2) = mit Farbstoff, (3) = Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Acesulfam K, Aspartam) enthält Phenylalanin, (4) = Konservierungsstoff Benzoesäure, (5) = gefärbt mit Beta-Carotin, (6) = chininhaltig, (8) = Sulfite, (9) = Antioxidationsmittel, (11) = Nährwertangabe für 100ml Coca-Cola Zero * Brennwert 0,9kcal (0,2 kcal) * Eiweiß 0,0g * Kohlenhydrate 0,0g davon Zucker 0,0g * Fett 0,0g * Salz 0,02g



Inhaber Wilhelm Schubert

Gerbergasse 6 · 89073 Ulm · Telefon 0731-6 73 05
info@lochmuehle-ulm.de · www.lochmuehle-ulm.de



Restaurant Zur Lochmühle

In zweiter
Generation
seit 1987

Speisen & Getränke



Sehr geehrte Gäste,

herzlich Willkommen bei uns in der Lochmühle.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Bestreben ist es, Ihnen Bestes aus Küche und Keller zu servieren und freuen uns schon jetzt über Ihre Wiederkehr.

Ihr Lochmühle-Wirt *Wilhelm Schubert*



Die Lochmühle gehört zu den ältesten Mühlen Ulms. Anno 1356 wird sie urkundlich erstmals in einem Spruchbrief genannt. Die Mühle muss schon lange vor 1356 bestanden haben, da in dem damaligen Spruchbrief von einem Gewohnheitsrecht die Rede ist. Der Südgiebel der Mühle ist noch im Originalzustand und muss vor 1612 entstanden sein. Die Lochmühle ist der älteste erhaltene Bau einer Mühle in der Ulmer Altstadt. 1977 wurde sie renoviert und zu einer Altulmer Bierwirtschaft umgebaut.

Dear guests, welcome to the Lochmühle. The Lochmühle is the oldest preserved building of a mill in the Old Town of Ulm.

It was first mentioned in a letter in 1356. Our ambition is to serve you the best from Swabian cuisine. We wish you a pleasant stay in the Lochmühle and are already looking forward to your return.

Vorspeisen

Starter

- 301 **Kleiner gemischter Salatteller** (vegan) **7,40 €**
Mixed salad
- 302 **Schwäbisches Zweierlei** (vegetarisch) **8,40 €**
Obazder und Frischkäse mit 2 Scheiben Brot
Swabian and bavarian cream cheese with bread (vegetarian)
- 303 **Mühlenvorspeise** **16,80 €**
Griebenschmalz und luftgetrockneter Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Bergkäse, gepickeltes Gemüse, Butter und Brot
Mill starter platter with spicy lard and airdried ham from the Swabian-Hall swine with mountain cheese, pickled vegetables, butter and bread

Aus der Suppenküche

Soup

- 304 **Schwäbische Flädlesuppe** **7,20 €**
Clear soup with pancake slices
- 305 **Maultasche in der Rinderbrühe** (9) **7,40 €**
Pasta pocket soup (similar to large ravioli in a broth)
- 306 **Schwäbische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton** (1) **8,20 €**
Swabian onion soup with cheese crouton

Vegetarisch

Vegetarian dishes

- 310 **Hausgemachte Käsespätzle** mit braunen Zwiebeln und Blattsalat (1) **17,80 €**
Swabian noodles with cheese, fried onions and green salad
- 311 **Tessiner Rösti** mit Kirschtomaten, Steinchampignons und Raclettekäse überbacken dazu: gemischter Salat „Tessiner Rösti“ hash brown gratinated with tomatoes, mushrooms and cheese, mixed salad **18,90 €**
- 312 **„Schlutzkrapfen“** Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, brauner Butter, frisch geriebenem Grana Padano und Blattsalat **18,90 €**
Ravioli filled with ricotta and spinach with freshly grated grana padano cheese and leaf salad

Schwäbische Gerichte

From the swabian kitchen

- 313 **Linsen** mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstle und Speck (2,3,9) **17,80 €**
Lentils with swabian noodles, sausage and grilled bacon
- 314 **Lochmühle Maultaschen** mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat (3,9) **16,80 €**
Lochmühle pasta pocket filled with spinach and meat with onions and homemade potatoe salad
- 315 **„Böff la Mott 2.0“** Schwäbischer Sauerbraten vom Ochsenbäckle mit Gemüse und hausgemachten Spätzle (10) **28,50 €**
Swabian sauerbraten 2.0 (braised beef cheeks previously marinated in vinegar) with homemade swabian noodles
- 316 **Allgäuer Schnitzel** vom Schweinerücken im Eimantel, gefüllt mit Schinken und Käse, Rahmsoße und hausgemachten Spätzle (2,3,9) **22,80 €**
Escalope from pork filled with ham and cheese in a creamy sauce with Swabian noodles
- 317 **Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken** **32,80 €**
auf Kässpätzle mit Bratensoße und Röstzwiebeln (1)
Grilled steak of beef, on swabian noodles with cheese, fried onions and sauce
- 318 **Schweinebraten mit Bratensoße** und hausgemachten Spätzle **18,50 €**
Roasted pork with brown sauce and swabian noodles
- 319 **Mühlradteller** Rostbraten und Schweinesteak auf Kässpätzle mit Maultäschle, Röstzwiebeln und Bratensoße (1,9) **32,80 €**
Grilled steak from beef and pork, swabian pasta pocket, brown sauce, fried onions and swabian cheese noodles
- 320 **Schwäbischer Filetteller**, Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsoße, Spätzle und Gemüse **26,80 €**
Grilled Medaillons from pork with vegetables, swabian noodles and cream sauce

Aus der Pfanne und vom Grill

From the pan and from the grill

- 321 **Walliser Rösti** mit Räucherspeck, Zwiebeln und Raclette-Käse überbacken dazu: gemischter Salat (2,3) **18,90 €**
„Walliser Rösti“ hash brown gratinated with bacon, onions and cheese, mixed salad
- 322 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit pommes frites **19,80 €**
Escalope „Vienna“ from pork with french fries
- 323 **Putenschnitzel „Wiener Art“** mit pommes frites **20,80 €**
Escalope „Vienna“ from Turkey with french fries
- 324 **„Salat Pute“** Knusperstreifen von der Pute auf buntem Salat mit hausgemachtem Ananas Chutney **19,80 €**
Mixed Salad with crispy tuerkey and homemade pineapple chutney
- 325 **ca. 250 g Rumpsteak vom Grill** **33,80 €**
mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites
Rumpsteak grilled with parsley butter and french fries

Aus Neptuns Reich

Fish and seafood

- 330 **Gegrilltes Lachsfilet** **28,90 €**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet with parsley butter, vegetables and baked rosemary potatoes
- 331 **Garnelen im Kartoffelmantel** **19,80 €**
auf buntem Salat mit hausgemachter Remouladensoße (1,3,13)
Shrimps in a potato coting with mixed salad and homemade „sauce remoulade“

Für Kinder (bis 14 Jahre)

Only for children up to 14 years

- 334 **Hausgemachte Spätzle** mit Bratensoße **5,90 €**
Swabian noodles with brown sauce
- 335 **Portion pommes frites** **5,90 €**
French fries
- 336 **Kinderschnitzel „Wiener Art“** mit pommes frites **10,80 €**
Small Escalope from pork „Vienna“ with french fries
- 337 **Rahmschnitzel** mit hausgemachten Spätzle **10,80 €**
Escalope from pork, cream sauce, swabian noodles

Beilagen

Side dishes

- Portion Spätzle** Homemade swabian noodles, **Gemüse** vegetables, **Pommes Frites** french fries, **Kartoffelsalat** Potato salad, **Krautsalat** coleslaw, **Rosmarinkartoffeln** baked rosemary potatoes **je 5,90 €**

Zur Brotzeit

Cold dishes

- 340 **Ulmer Wurstsalat** **13,80 €**
mit Lyoner, Essiggurken und Zwiebelringen (2,3,5)
Sausage salad with onion rings and brown bread
- 341 **Allgäuer Wurstsalat** **13,80 €**
mit Lyoner, Käse, Essiggurken und Zwiebelringen (1,2,3,5)
Sausage salad with cheese, onion rings and brown bread

„Alle Brotzeitgerichte werden mit 2 Scheiben Brot serviert.“

Zum Dessert

Desserts

- 350 **Apfelküchle** **9,50 €**
mit einer Kugel Lautertaler Bauernhof Vanilleeis und Sahne
Swabian apple fritter with vanilla ice cream from a regional farm
- 351 **Schwäbische Nonnenfürzle** (hausgemachte Brandteigkrapfen) **9,80 €**
mit Lautertaler Bauernhof Vanilleeis und heißen Zimtkirschen
Nonnenfürzle (swabian fried dough) with hot cinnamon cherries and vanilla ice cream from a regional farm
- 353 **Gemischtes Eis** (3 Kugeln) **7,00 €**
vom Lautertaler Bauernhof mit Sahne
Mixed ice cream from a regional farm with whipped cream