



.....Schmankerl.....		Euro
Gurkensalat mit Dillrahm-Dressing und gerösteten Speckcroûtons ^{5,7}		5,5
Festtagsuppe vom Alm-Rind mit Kräuterflädle und Markklößchen		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf und ofenfrischer Bäcker-Brezel		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen ^{3,5,7,15}		9,5
Vegetarisch: Rahmkäse aus der Heimat mit „Allem drum und dran“, roten Zwiebeln und unserem Mühlenbrot		11,5
Sülze vom Spanferkel mit roten Zwiebeln, Remouladensauce und Sommersalaten aus der Heimat ^{3,5,15}		12,5
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Oostal mit Apfelmeerrrettich und Sommer-Blattsalaten ^{3,5}		13,5
Wirtshaus Brotzeit – Schwarzwälder Wurstspezialitäten, Bergkäse, Radiesle und unser Mühlenbrot ¹⁵		13,5
Knuspriger Flammkuchen -echt Schwarzwald- ¹⁵		13,5
mit Blutwurst von der Metzgerei Binder, Rahm, Zwiebeln & gehobeltem Bergkäse		
Teufelsalat vom Kalbstafelspitz -wie wir ihn alle mögen- mit pikantem Cocktail-Dressing ¹¹		14,5
.....Heimatküche.....		
Bauernbratwürstle in Fass-Butter gebraten, dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ^{5,7}		11,5
Maultäschle mit Speck-Zwiebelschmälze und lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ^{5,15}		12,5
Vegetarisch: Gebratene Gemüsepflanzerl mit frischem Rahmspinat und geschmorten Rispentomaten		14,5
Geroldsauer Mühlensalat: Blattsalate mit gebratener Hühnchenbrust und Estragon-Rahmdressing ⁵		14,5
Halbes Knuspriges Hühnchen vom Grill dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ⁵		15,5
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Jungschwein mit Weißbiersauce, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel ^{2,3,5}		16,5
Medaillons vom Jungschwein in Waldpilzrahm mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle ⁵		18,5
Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Almbutter gebraten, lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing & Preiselbeeren ⁵		19,5
Ochsenbäckle -saftig geschmort und glasiert- mit Kartoffel-Kräuterstampf und Sommergemüse ^{3,5}		19,5
Lachsforelle -im Ganzen gebraten- aus Heimischen Gewässern mit Dill-Gurkensalat und Schwenkkartoffele ⁵		23,5
.....Herzhaftes vom heimischen Rind und Kalb.....		
Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (250g)		25,5
Für Fleischverliebte: Ochsenkotelette (800g) trocken gereift -zu zweit-	(pro Person)	27,5
Tomahawk vom Kalb (350g) -rosa gebraten- zart und kräftiges Aroma		27,5
Diese Fleischgerichte servieren wir mit Knoblauch-Kräuterbutter, Bohnenragout und unseren Pommes Frites.		
..... Süße Werkstatt.....		
Unsere Eiscrème aus bester Vollmilch ¹	(je große Kugel)	2
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis und geschlagener Sahne ^{1,5,9}		5,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecrème mit Cassissorbet ¹		6,5
Hausgemachte Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbombe „nach Großmutter’s Art“ ⁵		7,5
Erdbeer-Genuss: Erdbeeren aus der Heimat mit Vanillerahmeis und geschlagener Sahne ^{1,5}		7,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten	(pro Stück)	3,5

Als **Naturparkwirt** achten wir die Lebensmittel, mit denen wir arbeiten als Teil der Schöpfung und gehen respektvoll mit Ihnen um. Wir orientieren uns an den saisonalen Geschenken der Natur. Wir sind Fans von frischen Fischen aus umliegenden Bächen und Seen und von Wild aus unseren Wäldern. Wir bedanken uns herzlich bei unseren regionalen Lieferanten: dem Mühlenmarkt für Obst und Gemüse, Nudeln, Käse, Eier und sonstige regionale Produkte, Echt Schwarzwald für das Fleisch, Bäckerei Dreher für die Backwaren, den Baden-Badener Jägern für das Wild, der Forellenzucht Baden-Baden für den frischen Fisch, Alpirlsbacher Klosterbräu für das Bier, Schwarzwald-Brennerei Scheibel für die Brände und unseren Weinpartnern für die Weine. Alle gekennzeichneten Gerichte bestehen aus saisonalen und regionalen Produkten.





Alpirsbacher Klosterbräu

Vom Fass	Liter	Euro	Flaschenbiere	Liter	Euro
Mühlenbier (naturtrüb)	0,50	4,20	Hefeweizen Dunkel / Kristallweizen	0,50	4,20
Mühlen Radler	0,50	4,20	Pils alkoholfrei	0,33	3,20
Pils	0,50	4,20	Was ganz besonderes		
Hefeweizen Hell	0,50	4,20	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,33	6,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50	4,20	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,75	18,50
Alle Biere auch als Maß	1,00	7,40	Unser Mühlenbier im Holzfass	10,00	84,00
			(auch außer Haus: Pfand € 200)		

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,50	4,10	Sinalco Apfelschorle ^{2 *}	0,50	3,90
medium oder naturell	0,75	4,90	Sinalco Cola ^{1,3,9}	0,50	4,10
Vaihinger Säfte: Apfel naturtrüb,	0,30	3,90	Sinalco Orange ^{2,3}	0,50	4,10
Rhabarber, Johannisbeere, Orange			Sinalco Cola Mix ^{1,2,3,9}	0,50	4,10
Saftschorle aus Vaihinger Säften	0,50	4,10	Sinalco Zitrone	0,50	4,10

Heiße Getränke

Espresso		1,50	Milchkaffee		3,00
Kaffee		2,50	Heiße Schokolade		3,00
Cappuccino		3,00	Glas Tee		3,00
			Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille		

Sekt & Weine

Weingut Knapp, Baden-Baden			Oberkircher Winzer		
2015 · Riesling trocken	0,20	6,90	2015 · Grauburgunder trocken	0,20	6,90
2015 · Spätburgunder Rosé	0,20	6,90	2014 · Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90
2015 · Spätburgunder Pinot Noir	0,20	6,90	Camino de la Pietra, Spanien		
Baden-Badener Winzergenossenschaft			2012 · Castilla Tempranillo	0,20	6,90
2015 · Riesling fruchtig	0,20	6,90	Italien		
2015 · Müller Thurgau	0,20	6,90	2016 · Lugana Di Sirmione	0,20	6,90
Weinhaus Siegbert Bimmerle, Renchen			So schmeckt der Sommer		
2015 · Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,20	6,90	Unsere Erdbeerbowle	0,20	5,90
2015 · Chardonnay QbA trocken	0,20	6,90	Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90
2015 · Weissburgunder trocken	0,20	6,90	Mühlen Spritz – Aperol ¹ , Soda, Sekt	0,20	6,90
Weingut Goldenits Robert, Österreich			Weinschorle weiß / rosé / rot	0,20	4,20
2015 · Zweigelt Rotwein Neusiedlersee DAC	0,20	6,90			

Digestifs aus heimischen Gärten

Topinambur, Blutwurz			2 cl	2,50
Ramazzotti, Jägermeister			2 cl	3,50
Alpirsbacher Klosterbräu Hefeschnaps, Malzlikör			2 cl	3,50
Baden Royal Brände, Oberkirch aus der Höllberg-Brennerei			2 cl	3,50
Williams-Christ Birnen-Brand, Mirabellen-Brand, Kirschwasser, Zwetschge				
Scheibel Schwarzwald-Brennerei Kappelrodeck			2 cl	4,50
Altes Pflümle, Waldhimbeer-Geist, Elixir 26 Kräuterlikör				