



.....Schmankerl.....		Euro
Kürbiscremesuppe aus der Heimat mit Kernöl und ofenfrischen Brotcrôutons ⁵		5,5
Obazda -kräftig-würzig-hausgemacht- mit frischem Schnittlauch, roten Zwiebeln & Bäcker-Brezel		5,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf und ofenfrischer Bäcker-Brezel		7,5
Ofenfrischer Zwiebelkuchen und ein Glas Neuer Wein aus der Baden-Badener Winzergenossenschaft ¹⁵		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen ^{3,5,7,15}		9,5
Vegetarisch: Büffelmozzarella mit getrüffeltem Roter Bete & Blattsalaten mit gerösteter Kürbiskern-Vinaigrette ^{3,5}		11,5
Geräucherter Wildlachs mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Sahne-Meerrettich & Blattsalaten ^{3,5}		13,5
Knuspriger Flammkuchen –es folgen wilde Zeiten- mit geräuchertem Wildschinken, hauchdünn geschnitten, gebratenen Pfifferlingen, cremig gerührtem Rahm, roten Zwiebeln und Bergkäse ¹⁵		15,5
.....Heimatküche.....		
Geroldsauer Mühlensalat: Herbstliche Blattsalate aus der Heimat mit gebackener Hühnchenbrust und aufgeschlagener Vinaigrette aus unserer Essigmanufaktur ^{3,5}		13,5
Vegane Küche: Gestampfte Rote Bete mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes Frites, dem ersten badischen Feldsalat -frisch aus der Pfanne- & karamellisierten Walnusskernen		13,5
Rinderroulade -saftig nach „Großmutter's Art“ im Schmortopf gegart- mit SpecksöÙle, glasiertem Herbstgemüse & cremigem Kartoffel-Kräuterpüree ^{3,5}		15,5
Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter geschnitten mit würzigem Weißbier-Bratensaft, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel ^{2,3,5}		17,5
Medaillons vom Jungschwein in Waldpilzrahm mit Marktgemüse & handgeschabten Spätzle ⁵		17,5
Halbe knusprige Ente -frisch aus dem Ofenrohr- mit würzigem Bratensaft & wildem Thymian, dem ersten Rosenkohl in Buttersauce glasiert & geschmelztem Kartoffelkloß ^{2,3,5}		19,5
Wiener Schnitzel vom Milchkalb -schaumig in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat, kalt gepresstem Kürbiskernöl & gerührten Preiselbeeren ⁵		19,5
Zanderfilet -knusprig auf der Haut gebraten- mit Zitronen-Rahmsauce, pikantem Hokkaido-Kürbisragout mit einem Hauch Curry & gebackenen Kartoffelkrapfen ⁵		18,5
.....Herzhaftes vom heimischen Wild und Rind.....		
Wildschweinsauerbraten in Spätburgunder eingelegt, glasierter Rotkohl & geschmelztem Kartoffelkloß ^{2,3,5}		17,5
Wirtshausgulasch vom Hirsch & Wildschwein in Burgunder geschmort mit frischem Rahm, Preiselbeeren, glasiertem Rosenkohl & handgeschabten Butterspätzle ⁵		19,5
Rib Eye Steak vom Schwarzwälder Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit geschmortem Spitzkohl & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
Kotelette vom Hirsch in Rosmarinbutter (350 g) -rosa gebraten- zart & kräftiges Aroma, Rahmwirsing mit ausgelassenem Speck & Bratkartoffeln in brauner Butter geschwenkt ¹⁵		29,5
..... SüÙe Werkstatt.....		
Unsere Eiscrème aus bester Vollmilch ¹	(je große Kugel)	2,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten	(pro Stück)	3,5
Zartbitter Schokoladenmousse mit Schlagrahm im Glas serviert		5,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecrème mit Cassissorbet ¹		6,5
Hausgemachte Apfeltarte -frisch aus dem Ofen- mit Bourbon Vanilleeiscreme ¹ (Zubereitungszeit 15 Minuten)		7,5
Für zwei Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Schlagrahm, Vanilleeis & rote Beerengrütze ^{1,5}		15,5

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 eine Auswahl an regionalen Produkten, 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, Alpirsbacher 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.



Alle mit markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00

Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

¹ mit Farbstoff / ² mit Konservierungsstoffen / ³ mit Antioxidationsmittel / ⁴ mit Geschmacksverstärker / ⁵ Geschwefelt / ⁶ Geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewachst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränk



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 (Jahgangsbier) 7,7 %	0,33	6,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50	4,20	Ambrosius (Jahgangsbier) 7,7 %	0,75	18,50
Alle Biere auch als Maß	1,00	7,40	Unser Mühlenbier im Holzfass	10,00	84,00
Unser Herbstfestbier	0,50	4,20	(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

Riesling Sekt , Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90	Mühlenspritz , Malzlikör, Sekt, Ginger Ale, Soda	0,20	6,90
Markgräfler Weinkeller			Weingut Alexander Laible, Durbach		
2015 · „Frau Müllers“ Weißburgunder	0,20	5,90	2016 · Chardonnay	0,20	5,90
Weingut Knapp, Baden-Baden			Weingut Brendl, Pfalz		
2015 · Riesling trocken „Silberbuckel“	0,20	6,90	2016 · Grauburgunder QbA	0,20	6,90
2015 · Spätburgunder Rosé	0,20	6,90	Weingut Emil Bauer, Pfalz		
2015 · Spätburgunder Pinot Noir	0,20	6,90	2015 · Sauvignon Blanc “If You”	0,20	5,90
Baden-Badener Winzergenossenschaft			Italien		
2015 · Riesling fruchtig	0,20	6,90	2016 · Lugana Di Sirmione, weiss	0,20	6,90
2015 · Müller Thurgau	0,20	6,90	2014 · Carrivali Nero d'Avola, rot	0,20	5,90
2015 · Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90			

Digestifs

Topinambur, Blutwurz	2 cl	2,50
Ramazotti, 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		