



.....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
Neue deutsche Bescheidenheit: Räucherlachstartar, Kartoffelrösti mit Crème fraiche und Forellenkaviar 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		13,5
Teufelsalat vom Kalbstafelspitz -wie wir ihn alle mögen- mit pikantem Cocktail-Dressing ¹¹		13,5
Roastbeef -kalt aufgeschnitten- mit Remouladensauce, Sommersalaten und knusprigen Bratkartoffeln ^{1,3,5,11}		15,5
.....Heimatküche.....		
Unsere geile Currywurst vom Kalb mit geheimer Spezial-Curry-Sauce und knusprigen Pommes Frites ^{1,2,3,5,7,15}		11,5
Maultäschle mit Speck-Zwiebelschmälze und lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ^{5,15}		13,5
Vegetarisch: Frische gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Brezel-Serviettenknödel		13,5
Geroldsauer Mühlensalat: Blattsalate mit gebratener Hühnchenbrust und Estragon-Rahmdressing ⁵		15,5
Halbes Knuspriges Hühnchen vom Grill dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit süßem Senf-Dressing ⁵		15,5
So schmeckt es uns: Schweinshaxe knusprig gegrillt mit Weißkraut und abgeschmälztem Kartoffelknödel ^{2,3,5}		15,5
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Jungschwein mit Weißbiersauce, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel ^{2,3,5}		17,5
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.....		
Black Forest BBQ Burger mit Bacon, Gurken, Tomaten, Bergkäse, Zwiebeln, BBQ Sauce und Pommes ^{1,2,3,7,15}		19,5
<i>- wir servieren unseren Burger medium -</i>		
Ribeye Steak vom Schwarzwälder Weiderind (300g) -perfekt gereift und saftig-		27,5
Für Fleischverliebte: Ochsenkotelette (800g) trocken gereift -zu zweit- (pro Person)		27,5
Kotelette vom Milchkalb (350g) -rosa gebraten- zart und kräftiges Aroma		27,5
Diese Fleischgerichte servieren wir mit Knoblauch-Kräuterbutter, Bohnenragout und unseren Pommes Frites.		
.....Süße Werkstatt.....		
Unsere Eiscreme 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
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis und geschlagener Sahne ^{1,5,9}		5,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecrème mit Cassissorbet ¹		6,5
Bourbon Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne ^{1,5}		7,5

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, 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 Geschwärtzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewachst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpokelsalz / * 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 (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

So schmeckt der Sommer		Baden-Badener Winzergenossenschaft		
Pfirsichbowle	0,20	2015 · Riesling fruchtig	0,20	6,90
Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	2015 · Müller Thurgau	0,20	6,90
Mühlen Spritz – Aperol ¹ , Soda, Sekt	0,20	2015 · Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90
Weinschorle weiß / rosé / rot	0,20	Markgräfler Weinkeller		
Weingut Knapp, Baden-Baden		2015 · „Frau Müllers“ Weißburgunder	0,20	6,90
2015 · Riesling trocken	0,20	Weingut Brendl, Pfalz		
2015 · Spätburgunder Rosé	0,20	2016 · Grauburgunder QbA	0,20	6,90
2015 · Spätburgunder Pinot Noir	0,20	Italien		
		2016 · Lugana Di Sirmione	0,20	6,90

Digestifs aus heimischen Gärten

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		