



..... Etwas Vorweg und zum Vespere Euro

Kartoffelcremesuppe aus der Heimat mit Kernöl und Schwarzbrotcroûtons ⁵		5,5
Original Schwarzwälder Schinken aus der Kaminräucherei		7,5
Bouillon vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse und Gartenkräutern		7,5
Feldsalat aus der Heimat mit Rahmdressing, Kürbiskernöl, knusprigem Speck und Kracherle		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln & Gürkchen ^{3,5,7,15}		9,5
Tatar vom Schwarzwälder Weiderind „mit allem Drum und Dran“ -und frischem Hühnerei- ^{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 und Wilde Zeiten Euro

Vegane Küche: Gestampfte Rote Bete mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes Frites, badischem Feldsalat aus der Heimat -in Kürbisöl geschwenkt- & gerösteten Walnusskernen		13,5
Geroldsauer Mühlensalat: Winterliche Blattsalate aus der Heimat mit gebratener Hühnchenbrust und aufgeschlagener Vinaigrette aus unserer Essigmanufaktur ^{3,5}		13,5
Rinderroulade -mit wilden Kräutern im Schmortopf gegart- Specksöble, glasiertem Wintergemüse & handgeschabten Spätzle ^{3,5}		15,5
Ofenfrischer Schweinsbraten -aus der Schulter geschnitten- mit Weißbier-Bratensauce, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel ^{2,3,5}		17,5
Wildschwein-Sauerbraten gemütlich in Spätburgunder geschmort, dazu glasierter Rotkohl und geschmälzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}		19,5
Wiener Schnitzel vom Milchkalb -in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat, kalt gepresstem Kürbiskernöl & gerührten Preiselbeeren ⁵		19,5
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
Lachsforelle „Müllerin Art“ aus heimischen Gewässern -im Ganzen gebraten- mit Dill-Gurkensalat in Joghurtrahm & Kräuter-Schwenkkartoffele ⁵		23,5
Rib Eye Steak vom Schwarzwälder Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit geschmortem Spitzkohl & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
Rehrücken „Baden-Baden“ an kräftiger Wachholder-Sauce mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und handgeschabten Butterspätzle ⁵		33,5
Für Fleischverliebte: „Chateaubriand“ (600gr) vom Schwarzwälder Rinderfilet mit winterlichem Gartengemüsen, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise		35,5

..... Süße Werkstatt Euro

Zartbitter Schokoladenmousse mit Schlagrahm und Schokoladenraspeln im Glas serviert		6,5
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks, Schokoladen Eiscreme ¹		6,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecreme mit unserem genialen 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}		14,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)		3,5

Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gern reichen wir Ihnen genaue Auskunft über enthaltene Allergene & Zutaten aller Speisen

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
 26.01.2017



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
			(auch außer Haus: Pfand € 200)		

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,50	4,20	Sinalco Apfelschorle ^{2 *}	0,50	4,10
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	4,20	Sinalco Zitrone	0,50	4,10

Heiße Getränke

Espresso	1,60	Heiße Schokolade	3,10
Kaffee	2,60	Glas Tee	3,10
Cappuccino	3,10	Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille	
Milchkaffee	3,10		

Sekt & Weine

Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90	Mühlenspritz, Malzlikör, Sekt, Ginger Ale, Soda	0,20	6,90
Weingut Nägelsförst, Baden-Baden			Weingut Knapp, Baden-Baden		
2016 · Sauvignon Blanc	0,20	5,90	2016 · Riesling trocken „Silberbuckel“	0,20	6,90
Italien			2016 · Spätburgunder Rosé	0,20	6,90
2014 · Nero d'Avola, Caruso	0,20	5,90	2015 · Pinot Noir	0,20	6,90
2016 · Lugana „Sirmione, D.O.C.	0,20	6,90	Weingut Kopp, Sinzheim		
Baden-Badener Winzergenossenschaft			2016 · Weißburgunder	0,20	6,90
2016 · Riesling fruchtig	0,20	6,90	Weinschorle weiß/rosé/rot	0,20	4,20
2016 · Müller Thurgau	0,20	6,90			
2016 · 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		
Alpirsbacher Kloster-Whisky 5 Jahre gelagert	4 cl	7,50

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 Nitrilpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränk

26.01.2018