

Die Geroldsauer Mühle



Erleben Sie Gemütlichkeit und unvergessliche Momente

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle | Liebeskind Gastronomie GmbH & Co KG | Heimat und Genussalm
Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden | Tel. 07221-99 64 68 30 | Email wirtshaus@geroldsauermuehle.de

Herzlich Willkommen an einem wundervollen Ort des Genusses Die Geroldsauer Mühle

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

wir möchten Sie einladen, sich vom Charme der Geroldsauer Mühle verzaubern zu lassen. Ein Ort so einzigartig wie vielfältig, traumhaft gelegen am Tor des Schwarzwaldes. Umgeben von Wäldern bieten wir unzählige Möglichkeiten Ihre Hochzeit, Familienfeier, Tagung, Firmenfeier oder Ihr Bankett in einem einzigartigen Ambiente und mit einem individuellen Service zu feiern.

Sie werden sich im kleinen Kreis genauso umsorgt fühlen wie im ganz großen Rahmen.

Nach Ihren Ansprüchen und Wünschen verwirklichen wir in unseren wunderschönen Räumlichkeiten Ihre individuelle Veranstaltung.

Von Beginn an steht Ihnen unser erfahrenes Wirtshaus-Bankett-Team zur Seite, das Sie in allen Anliegen berät und gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier plant!

Gerne stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten unsere Räume und deren Informationen vor.

Wir für Sie! Ihre Ansprechpartner für Events

Tessa Schulze Geisthövel
Nadine Rose-Scholz
Alisa Grampp

Tel. (+49) 07221 - 99 64 68 30

E-Mail: wirtshaus@geroldsauermuehle.de

Web: www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

Wir sind von Montag bis Freitag von 10.00 bis 17.00 Uhr telefonisch für Sie zu erreichen oder beraten Sie nach Terminvereinbarung ausführlich in einem persönlichen Gespräch direkt in der Geroldsauer Mühle.

Das Tor zum Schwarzwald

Heimat und Genuss Alm
Besser Essen – Besser Leben

Wir SIND „Schmeck den Süden“ 3 Löwen Gastgeber! Regionalität ist uns eine Herzensangelegenheit. Als Naturpark Wirt sind wir kulinarische Botschafter des Schwarzwaldes mit hoher Wertschätzung von Lebensmitteln und Nutztieren. Das erwarten die Gäste nicht nur in unserem Schwarzwälder Wirtshaus mit offenem Kamin, traditioneller Jagdstube und angrenzendem Biergarten, sondern auch in unseren Veranstaltungs- und Eventräumlichkeiten Rehgarten mit separater Terrasse auf unserer Outdoor Location Genuss Alm.

Wir heißen Sie herzlich willkommen!



Sie haben den Anlass, wir den Freiraum

Das besondere Ambiente inmitten der Natur ist die passende Umrahmung für Feierlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern oder Seminare im großen oder kleinen Rahmen, wir haben den passenden Raum für Ihre Veranstaltung.

Rehgarten mit Wintergarten & Sonnenterrasse

Grundfläche: 210 qm
max. Personenzahl: 200
Bestuhlung: Runde Tische oder Tafeln



Unsere Dekorationsvorschläge

Jagdzimmer

Grundfläche: 34 qm

max. Personenzahl: 36

Bestuhlung: Tafel

Eine exklusive Anmietung ist mit einem Mindestumsatz in Höhe von € 1.500,- verbunden



Unsere Dekorationsvorschläge



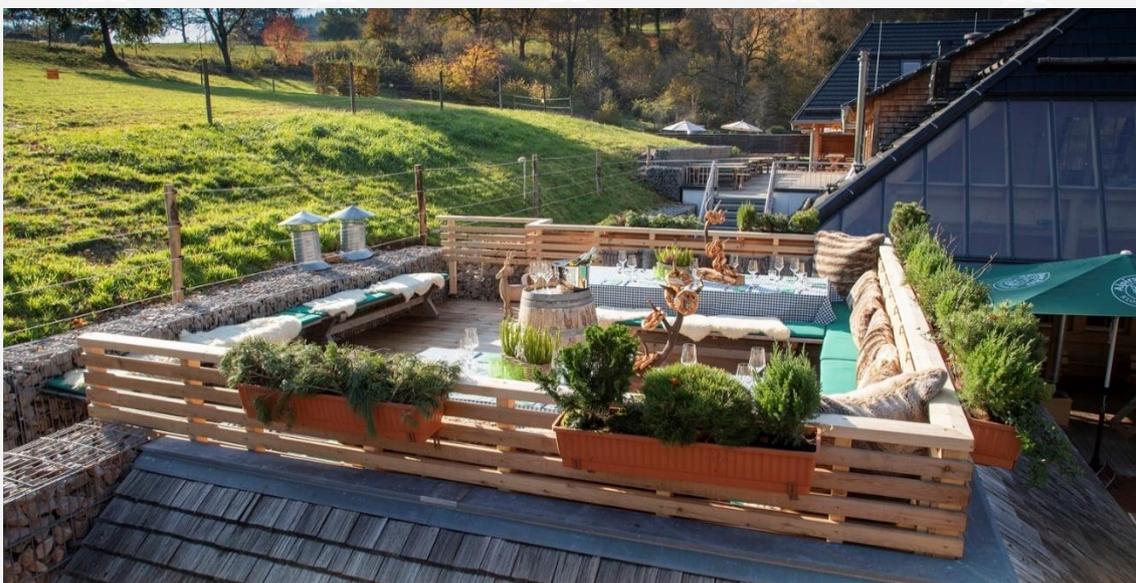
Genuss-Alm (Outdoor Location)

Grundfläche: 30 qm

max. Personenzahl: 25

Bestuhlung: Tafeln

Die Anmietung ist mit einem Mindestumsatz in Höhe von € 1.500,- verbunden.



Unsere Dekorationsvorschläge

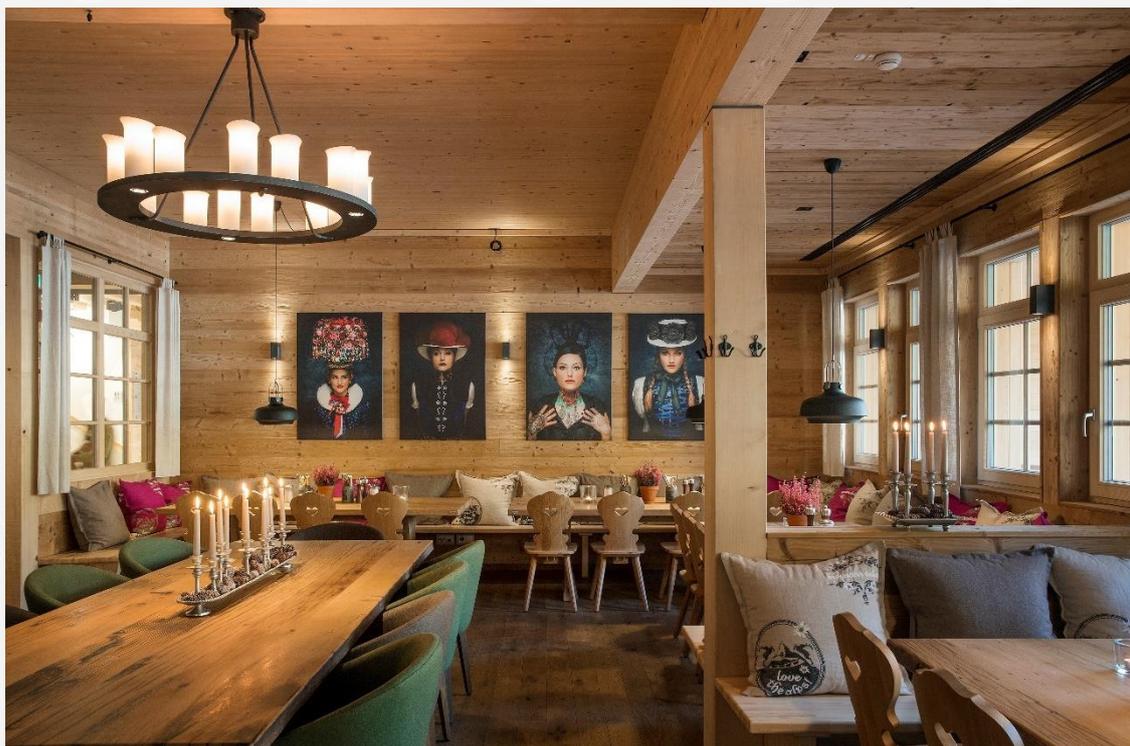
Wirtshaus mit Terrasse und Biergarten

Grundfläche: 130 qm
 max. Personenzahl: 170

Terrasse & Biergarten
 max. Personenzahl: 600



Unsere Dekorationsvorschläge Wiesn Style



Allgemeine Informationen

Mindestumsatz bei exklusiver Buchung

Für die exklusive Nutzung des Veranstaltungsraum „Rehgarten“ muss ein Umsatz von mindestens € 4.500,- erreicht werden. Der Mindestumsatz für eine exklusive Nutzung unseres „Jagdzimmers“ oder unserer neuen Outdoor Location „Genuss Alm“ beläuft sich auf € 1.500,-. Ist dies nicht der Fall, wird Ihnen der Differenzbetrag als Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

Auf den Mindestumsatz angerechnet werden alle bei uns gebuchten Speisen- und Getränkeumsätze. Alle sonstigen Aufwendungen, wie zusätzliches Equipment, DJ. -Dekoration, Blumen, etc. sowie sonstige externe Kosten werden zusätzlich berechnet.

Stornierungsbedingungen

Große Feste bedürfen einer längerfristigen Planung. Deshalb ist unser Veranstaltungsraum oft schon Monate zuvor gebucht - und auch für Ihre Veranstaltung fest zugesagt. Sollte es zur Absage einer gebuchten Veranstaltung ab weniger als 8 Wochen vor dem geplanten Termin kommen, müssen wir eine gestaffelte Gebühr von bis zu 100 % des Auftragswertes erheben. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGBs. Bei einer Stornierung bzw. Reduzierung der Buchung ist Grundlage der Berechnung der errechnete Gesamtumsatz.

Stornierung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei

Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 50 % des Auftragswertes fällig

Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 75 % des Auftragswertes fällig

Stornierung ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 100 % des Auftragswertes fällig

Bereitstellungsgebühr/Equipment

Für die Bereitstellung unseres Veranstaltungsraumes „Rehgarten“ inklusive Mobiliar, der exklusiven Nutzung der Rehgarten-Terrasse, des Wintergartens und der Galerie wird eine Bereitstellungsgebühr in Höhe von € 1.200,- berechnet.

Endreinigung

Wir erlauben uns für die Veranstaltungsräumlichkeiten „Rehgarten“ inkl. Galerie und Terrasse eine Endreinigung in Höhe € 400,- zu berechnen.

Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten, Dekorationsarbeiten

Falls Sie Dekorationsartikel, Gastgeschenke oder sonstige Materialien für Ihre Veranstaltung bei uns anliefern möchten, bedarf dies einer zeitlichen Abstimmung. Bitte beachten Sie, dass wir einen laufenden Betrieb haben und Ihre Räumlichkeiten erst kurz vor Beginn der Feier zum freien Zugang zur Verfügung gestellt werden können.

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise unserer Bankettmappe, Speise- und Getränkekarten verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit.

Nachtzuschlag

Aufgrund arbeitsrechtlicher Vorgaben sind wir verpflichtet, die Ruhe und Pausen Zeiten unserer Mitarbeiter einzuhalten. Insofern können wir Ihre Veranstaltung von maximal 12 Stunden ausrichten, da wir in 2 Teams arbeiten. Bitte bedenken Sie, dass vor und nach dem Fest unser Arbeitstag noch nicht vorbei ist. Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlauben wir uns ab 24 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von € 65,- pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.

Dekoration & Mehr

Gerne dekorieren wir Ihren Raum, Ihre Tafel passend zum Anlass: ob klassisch, bunt, elegant oder festlich – wir erfüllen Ihnen jeden Wunsch. Bitte lassen Sie uns wissen, welche Vorstellungen Sie haben und welches Budget wir hierfür einplanen dürfen.

Das Dekorieren unserer Veranstaltungslocations ist am Veranstaltungstag ab 9 Uhr möglich.

Weißer Stuhl Husse inkl. Reinigung

pro Stück € 7,-



Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menükarten mit Ihrem Wunschttext oder Firmenlogo.

Menüauswahl und Gästeanzahl

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre **Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung**, schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung eine garantierte Personenzahl, die schriftlich vereinbart wird. Jegliche Änderungen außerhalb der garantierten Personenzahl sind bitte spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt zu geben. Gerne können Sie aus unseren Vorschlägen eine Speisefolge ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitten wir um **eine einheitliche Speiseauswahl** (maximal ein Menü bzw. Buffet) ab einer Größe von 15 Personen.

Ernährungsbedürfnisse oder Allergien

Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitte wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter.

Probeessen

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten. Um sich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, steht Ihnen gerne unser Wirtshaus zur Verfügung.

Hochzeitstorte

Gerne kühlen wir Ihnen Ihre Hochzeitstorte Ihres Lieblings-Konditor für eine Handlingsgebühr von € 75,- ein. Wir bitten ausdrücklich darum, dass die betreffende Konditorei die Behälter, Tortenplatten o.ä. deutlich mit Namen kennzeichnet.

Kuchengedeck

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir ein Kuchengedeck Preis in Höhe von € 6,- pro Person. Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis.

Entertainment, Rahmenprogramm & DJ

Sie haben noch nicht die passende Musikanterhaltung für Ihre Feier gefunden? Gerne sind wir Ihnen bei der Suche eines passenden DJs behilflich. Der Aufbau von nötigem Equipment (DJ Set, Fotobox, Licht Effekte o.ä.) ist am Veranstaltungstag ab 10 Uhr möglich.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	€ 45,- pro 0,75 l Flasche	€ 90,- pro Magnum l Flasche
Champagner	€ 65,- pro 0,75 l Flasche	€ 130,- pro Magnum l Flasche

Gin Lovers Bar

Sie wünschen am Abend eine Longdrink Bar mit einem professionellen Barkeeper? Gerne stellen wir Ihnen unsere Gin Lovers Bar mit dem dazugehörigen Barequipment für zur Verfügung.



Sicherheit

Zur allgemeinen Sicherheit Ihrer Veranstaltung, Ihrer Gäste und zur Einhaltung von Hygienevorgaben sowie der Hausordnung der Geroldsauer Mühle stellen wir Ihnen verpflichtend ab 22 Uhr (für mindestens 5 Std.) bis Veranstaltungsende einen Security Mitarbeiter der Fa. ISN International Security Network GmbH, Rheinmünster zur Verfügung. Die Kosten betragen pro Stunde und Mitarbeiter € 65,- und werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Sonstiges

WLAN		kostenfrei
Rednerpult		kostenfrei
Menükarten mit Wunschttext, Logo etc.	pro Stück	€ 5,-
Tischkärtchen mit Namen	pro Stück	€ 3,-
Teelichter	pro Stück	€ 2,-
Flammschalen	pro Stück	€ 5,-
Steh Tisch inkl. Husse	pro Stück	€ 25,-
Beamer und Leinwand	pauschal	€ 125,-
Flipchart	pro Stück	€ 35,-
Metaplan Pinnwand	pro Stück	€ 35,-
Tonanlage mit Hintergrundmusik inkl. Handmikro		€ 100,-
<u>Auf Wunsch</u>		
Weißer Tischdecke und Stoffserviette (im Wirtshaus)	pro Person	€ 6,50

Geschmack ist bekanntlich Geschmacksache

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung. Daher kombiniert unser Küchenteam Erfahrung bei Veranstaltungen mit Kreativität zu kulinarischen Leckereien.

Ein Schmankerl vorweg... klein & lecker

Unser ofenfrisches Mühlenbrot
mit Bibeleskäs

Geräucherter Schwarzwälder Schinken
auf ofenfrischem Bauernbrot

Cornets – Mini Waffelhörnchen
gefüllt mit geräucherte Forellen-Creme & frischem Meerrettich

Cornets – Mini Waffelhörnchen
gefüllt mit Kräuterfrischkäse *veggie*

Mini-Quiche
mit frischem Marktgemüse & Bergkäse

Rosa gebratenes Roastbeef
auf Bauernbrot & Senfmayonnaise

veggie Gemüsetatar - pikant angemacht- auf geröstetem Knoblauchbrot

Forellenfilet - geräuchert
Meerrettich auf ofenfrischem Bauernbrot

Kleine Fleischküchle
mit lauwarmem Kartoffelsalat

Lauwarmer Weißwurstsalat
mit süßem-Senf-Dressing und Brezelchips

Black Forest Sushi
mit Produkten aus unserer Heimat

Süßes Fingerfood

Bayrisch Creme im Glas
mit Himbeermark

Schokoladen Brownie
mit karamellisierten Walnüssen

Grießflammerie
Beerenkompott und Vanilleschaum

€ 6,- pro Stück

Mindest-Bestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Flying Flammkuchen

Ofenfrischer Flammkuchen
mit frischem Rahm, Speck, Zwiebeln und Bergkäse
€ 18,-

Ofenfrischer Flammkuchen
mit frischem Rahm, geräucherter Blutwurst, geriebenem Meerrettich,
roten Zwiebeln und Bergkäse
€ 18,-

Ofenfrischer Flammkuchen
mit frischem Rahm, geräucherter Forelle, Zwiebeln, Bergkäse
und geriebenem Meerrettich
€ 18,-

Ofenfrischer Flammkuchen -Veggie Style-
mit frischem Rahm, roten Zwiebeln, Ziegenkäse
€ 18,-

Wir kalkulieren einen Flammkuchen für 3 Personen

Unsere Welcome Arrangements

Fingerfood No. EINS

Miniwaffeln gefüllt mit geräucherter Forellencreme & Meerrettich
Ofenfrischer Flammkuchen mit Rahm, Schwarzwälder Speck, Zwiebeln & Bergkäse gratiniert
vegan Tomatensalat mit Avocado & Kresse
€ 18,- pro Person

Fingerfood No. ZWEI

Schwarzwälder Sushi mit pfeffrigem Landjäger & Blutwurst, Meerrettich & Sojasauce
Gebackener Mini-Fleischkäse im Laugenbrötchen mit Hausmacher Senf
Knuspriger Flammkuchen mit geräuchertem Forellenfilet, Rahm, roten Zwiebeln & Bergkäse
vegan Tatar von der Roten Bete mit Kernölvinaigrette & gerösteten Walnüssen
€ 18,- pro Person

Fingerfood No. DREI

Geroldsauer Teufelsalat -der Beste- vom Weiderind mit geröstetem Holzofenbrot
Kräuterpfannkuchen -Homemade- gefüllt mit Lachstatar, Rucola, Dill-Senf-Dip, Creme Fraiche
Lauwarme Kalbfleischküchle mit Schmorzwiebeln & Kartoffelsalat mit Senfdressing
vegan Marinierte Gurken mit Rucola, geräuchertem Tofu & Granatapfel Vinaigrette
€ 20,- pro Person

Mindest-Bestellmenge: 15 Personen

Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisen, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu Ihrem persönlichen Wunschmenü zusammenstellen können.

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Feierlichkeit zu erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich ab einer Personenzahl von 15 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Es versteht sich von selbst, dass wir hierbei auf individuelle Unverträglichkeiten, Besonderheiten und Ihre Wünsche eingehen werden.

Ein Gruß aus der Wirtshaus Küche

Original Hirschgeweihständer

mit Bäcker Brezeln bestückt und ofenfrischem Mühlenbrot
dazu Aufstrich -im Weckglas-: Hausgemachter Obatzda,
roten Zwiebelringen und Radieschen, Grieben-Schmalz und Bibeleskäs *veggie*

€ 14,- pro Person

Vorspeisen

Feldsalat vom Bio-Bauern, Kürbis-Rahmdressing
mit knusprigem Speck und Croûtons
(November bis Februar)

€ 14,-

Marinierter Kalbs-Tafelspitz mit Schnittlauch Vinaigrette,
geriebenem Meerrettich, Radieschen, Kräutercreme und Blattsalaten

€ 16,-

vegan Blattsalate und Wildkräuter aus der Heimat mit Kräuter Vinaigrette,
Steinchampignons und Zwergtomaten

€ 16,-

Vitello Tonnato -marinierte Kalbsfleischscheiben-
Thunfischcrème, Kapern, Wildkräutersalaten und gerösteten Pinienkernen

€ 16,-

Beef-Tatar mit Senfsauce
Schalotten, Radieschen, Kresse und geröstetem Sauerteigbrot

€ 18,-

Gebeizter Lachs mit Kartoffel Rösti
Dill-Frischkäse Meerrettich an kleinem Wildkräutersalat

€ 18,-

Vorspeisen

Wildterrinen mit Sauce Cumberland
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel & Walnüssen
(November bis Februar)

€ 16,-

Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind
mit Trüffelöl, Rucola und gehobeltem Parmesan

€ 18,-

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
und kleinem Salatbouquet aus der Heimat

€ 16,-

Saibling-Tatar -geräuchert- mit Zitronenöl und Pfeffer, Kräuterschmand
und Blattsalaten mit weißer Balsamico-Vinaigrette

€ 16,-

Geräuchertes Quellwasser Forellenfilet mit Meerrettich-Schnittlauchsahe,
Wildkräutersalaten mit Vinaigrette und Schwarzbrot-Croûtons

€ 16,-

Romana-Salatherzen mit Kräuter-Rahmdressing, gehobeltem Parmesan,
kleinen Tomaten und gegrillten Knoblauch-Garnelen

€ 16,-

veggie Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
Wildkräutersalat, Honig-Trüffel-Vinaigrette

€ 16,-

veggie Blattsalate und Wildkräuter aus der Heimat mit Kräuter-Senf vinaigrette,
grünem Spargel, Zwergtomaten und karamellisiertem Ziegen-Frischkäse

€ 16,-

veggie Burrata mit kalt gepresstem Olivenöl, bunten Tomaten
Rucola und Limonen Pfeffer

€ 16,-

vegan Avocado Salat, Datterino Tomaten,
Wildkräuter, Balsamico-Vinaigrette

€ 18,-

veggie Carpaccio von roten Rüben
mit gratiniertem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

€ 16,-

Suppen

„Geroldsauer Hochzeitssüppchen“
Klare Kraftbrühe vom Schwarzwälder Weiderind
mit Flädle, Markklößchen und Tafelspitz
€ 9,-

Kerbel-Schaumsüppchen
mit Croûtons und geräucherter Forelle
€ 9,-

Badisches Kartoffelcremesüppchen
mit geröstetem Speck und Kracherle
€ 9,-

veggie Schaumsüppchen vom Blumenkohl
mit gerösteten Schwarzbrot-Croûtons
€ 9,-

veggie Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
(September bis Dezember)
€ 9,-

vegan Karotten-Currycremesüppchen
mit Kokos und Chiliflocken
€ 9,-

veggie Waldpilzcremesüppchen
mit Balsamico-Zwiebeln und frischen Kräutern
€ 9,-

Zwischengänge

Kleines Pastrami Sandwich mit geräuchertem Beef
Senf-Mayonnaise, Tomaten, Gurken und geschmorten Zwiebeln
€ 18,-

Schwarzwälder Vitello Tonnato vom Bio-Kalb,
mit Forellen Mousse aus dem Oostal und Wildkräuter
€ 18,-

veggie Tomaten-Risotto mit
Rucola-Öl und gehobeltem Parmigiano Reggiano
€ 18,-

vegan Kartoffel Risotto mit glasierten Zuckerschoten
und Kernöl-Tomatenvinaigrette
€ 18,-

Kleines gebratenes Zanderfilet
mit Tomatenvinaigrette und grünem Erbsenpüree
€ 22,-

Hauptgänge

Maispouladenbrust -gekräutert- mit Thymian Jus
glasierten Karotten und Bandnudeln
€ 28,-

Medaillons von der Schweinelende mit Waldpilzrahmsauce
marktfrischem Gemüse und Butter Spätzle
€ 28,-

Kalbsrücken – rosa gebraten - Waldpilz-Rahmsauce
Frisches Marktgemüse und handgeschabten Butter Spätzle
€ 28,-

Badischer Sauerbraten vom Rinderbug -gemütlich geschmort-
mit Rahmkarotten und handgeschabte Butterspätzle
€ 28,-

Kalbsrückensteak mit dunklem Thymian-Jus
karamellisierten Karotten und Land Schupfnudeln
€ 32,-

Zartrosa gebratener Kalbstafelspitz mit Nussbutter-Jus
Gemüse der Saison und badische Rahmkartoffeln
€ 32,-

Rosa gebratene Hüfte und geschmortes Bäckle vom heimischen Kalb
mit Apfel-Rotkohl und handgeschabten Butter Spätzle
€ 32,-

Filet vom heimischen Kalb in Morchelrahmsauce
frisches Marktgemüse und Kartoffel-Bergkäsegratin
€ 36,-

Filet vom Schwarzwälder Weiderind
grüne Bohnen, Sauce Béarnaise und unseren Landschupfnudeln
€ 38,-

Gegrilltes Lachsfilet mit Meerrettichkruste
frischem Rahm-Blattspinat und Petersilienkartoffele
€ 28,-

Forellenfilet aus dem Oostal -gebraten-
mit Mandelbutter, Lauchgemüse und Petersilienkartoffele
€ 28,-

Filet vom heimischen Zander
mit Rahmsauerkraut und cremigem Kartoffelschnee
€ 32,-

Saiblingsfilet mit Rieslingsauce
Rahmsauerkraut und crèmigem Kartoffelpüree
€ 32,-

Hauptgänge

Sauerbraten vom Wildschwein -in Pinot Noir geschmort-
crémigem Spitzkohlgemüse und handgeschabten Spätzle
€ 30,-

Wild-Ragout vom heimischen Hirsch, Reh und Wildschwein
in Spätburgunder geschmort
glasiertem Rosenkohl, Preiselbeeren und angebratenen Semmelknödeln
€ 34,-

Der Klassiker.... Rehrücken „Baden Baden“
mit Wachholderrahmsauce
gebratenem Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Liebstockelpüree
(Oktober bis Februar)
€ 42,-

Gänsebraten – frisch aus dem Ofenrohr
karamellisiertes Rotkraut, Bratapfelkompott, glasierte Maronen
handgemachter Kartoffelkloß
€ 42,80

vegan Karamellisierte Karotte auf frischem Blattspinat
mit Wiesenkräuter Stampf
€ 24,-

veggie Bunte Feldfrüchte mit Tomaten Sugo und frischen Kräutern
gebratene Kartoffel Gnocchi
€ 24,-

vegan Gestampfte Rote Bete mit kleinem Blumenkohl,
Wildkräuter, Kartoffel-Vinaigrette
€ 24,-

veggie Manufaktur Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen,
Salbei-Butter und Parmigiano Reggiano
€ 24,-

veggie Hausgemachte Spinatknödel
mit Nussbutter und gehobelter Parmesan
€ 24,-

Desserts

Mousse von dunkler Valrhona Schokolade
 auf Himbeerspiegel mit Bitterschokoladenraspeln
 € 10,-

Rote Grütze
 mit Vanilleeis und flüssiger Sahne
 € 10,-

Frische Erdbeeren
 mit Vanilleeis und Schlagsahne
 (Mai bis Juli)
 € 10,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
 und Schokoladen-Biskuit
 € 10,-

Grießflammerie
 Himbeerkompott und Vanilleschaum
 € 10,-

Ofenfrischer Kaiserschmarrn
 mit Zwetschengenröster, Vanilleeis, Sahne
 € 10,-

Ofenfrischer Apfelstrudel
 mit Bourbon-Vanillesauce
 € 10,-

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas
 mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks
 € 10,-

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 und Walnusseiscreme
 € 10,-

vegan Cocos Panna Cotta mit eingelegten Beeren
 € 10,-

Unser Il Carrettino EISWAGEN
 mit besten badischen Eiscrèmes & Sorbets *vegan*
 Beeren, Früchten & eine große Auswahl an Toppings
 im Becher, in der Waffel
 € 10,-



Kids-Menü

Suppenkasper
Rindsbouillon mit
fein geschnittenen Pfannkuchenstreifen
€ 3,8



Mühlenkönig
Kleines Putenschnitzel (Wiener Art)
mit knusprigen Pommes Frites
€ 6,8



Pinocchio
Spätzle mit Rahmsoße
€ 3,8

Kleiner Eisbär
1 Kugel Eis aus bester Vollmilch
(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)
€ 3,8



Buffet No. 1

Etwas vorweg...

Honigmelone mit hauchdünn geschnittenem
Schwarzwälder Schinken

Rinder-Roastbeef
mit Remouladensauce und roten Zwiebeln

Geräucherter Lachs und Forellenfilet aus dem Buchenrauch
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfauce

Schwarzwälder Bauernsalat
mit Oliven, Gurken, Tomaten und Schafskäse

Strauchtomaten mit Mozzarella,
Basilikum Pesto und altem Balsamico

Blatt- und Rohkostsalate von unseren Bio-Bauern
mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl aus dem Holzofen
mit Butter und Apfelgrieben-Schmalz

Etwas Warmes...

Bitte wählen Sie Ihre Hauptgänge aus unserer Menüauswahl.

Was Süßes zum Schluss...

Mousse au Chocolat von Valrhona Schokolade
mit Passionsfrucht-Mangosauce

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

oder wahlweise

Unser Il Carrettino EISWAGEN
mit besten badischen Eiscrèmes & Sorbets *vegan*
Beeren, Früchten & eine große Auswahl an Toppings
im Becher, in der Waffel ...

€ 68,- pro Person

zzgl. dem einheitlich gewählten Hauptgang
Buffet ab 50 Personen – nur im Rehgarten

Buffet No. 2

Etwas vorweg...

Auswahl von geräucherten Edelfischen
mit Sahnemeerrettich und Dillsenfauce

Vitello Tonnato

-Zartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapernäpfel-

Carpaccio vom Schwarzwälder Rinderfilet
mit Trüffel-Öl und gehobeltem Parmesan

Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Bio-Eiersalat mit
crémiger Senfsauce und frischen Kräutern

Rote Bete & karamellisierte Ziegenkäse,
Kürbiskern-Marinade

Brotauswahl aus dem Holzofen
mit Butter und Apfelgrieben-Schmalz

Aus dem Suppentopf...

Kartoffelschaumsuppe mit Räucherforelle
und Schwarzbrotcroûtons

Etwas Warmes...

Bitte wählen Sie Ihre Hauptgänge aus unserer Menüauswahl.

Was Süßes zum Schluss...

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Grießflammerie mit Himbeerkompott

vegan Mandelmilch Panna Cotta mit eingelegten Beeren

oder wahlweise

Unser Il Carrettino EISWAGEN

mit besten badischen Eiscrèmes & Sorbets *vegan*
Beeren, Früchten & eine große Auswahl an Toppings
im Becher, in der Waffel

€ 68,- pro Person

zzgl. dem einheitlich gewählten Hauptgang
Buffet ab 50 Personen – nur im Rehgarten

Schwarzwald Buffet No.3

Regionalität ist uns eine Herzensangelegenheit!

Etwas vorweg...

vegan Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Geroldsauer Teufelsalat mit scharfer Cocktail-Mayonnaise

Krautsalat mit geräuchertem Speck

Linsensalat mit geräuchertem Forellentatar

vegan Breze'n Salat mit Wildkräutervinaigrette, Meerrettich & Kernöl

Kartoffelsalat mit Senfdressing

Schweinebraten -kalt aufgeschnitten- mit würziger Remouladensauce

Rahmkäse mit eingelegter Roter Bete & Kräutermarinade

Ofenfrische Brotauswahl
mit Brezeln, Landbutter und Obazda

Etwas Warmes...

Kalbfleischküchle mit Schmorzwiebeln

Spanferkelbraten in dunklem würzigem Mühlenbier-Bratensaft

Gebratenes Forellenfilet mit Mandel-Nussbutter

Beilagen: Cremiger Kartoffelstampf,

vegan geschmorten Spitzkohl

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Was Süßes zum Schluss...

Apfelstrudel mit Vanillesauce

XXL Schwarzwälder Kirschtorte

oder wahlweise

Unser Il Carrettino EISWAGEN

mit besten badischen Eiscrèmes & Sorbets *vegan*

Beeren, Früchten & eine große Auswahl an Toppings
im Becher, in der Waffel ...

€ 78,- pro Person

Buffet ab 50 Personen – nur im Rehgarten

Mühlen BBQ

So schmeckt der Sommer
von Mai bis September

Etwas vorweg...

vegan Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Strauchtomaten mit Mozzarella
und hausgemachtem Basilikum-Pesto

Schwarzwälder Mühlensalat
mit Oliven, Gurken, Tomaten und Schafskäse

Rinder-Roastbeef – kalt aufgeschnitten-
mit Remouladensauce und roten Zwiebeln

vegan Gegrilltes Sommergemüse
mit Basilikum-Pesto und Rucola

Gegrillte Wassermelone mit hauchdünn geschnittenem
Schwarzwälder Schinken

Ofenfrische Holzofen-Brotauswahl
mit Butter und Apfelgrieben-Schmalz

Vom Grill

Rostbratwürstle und scharfe Merguez -Echt Schwarzwald-
Hochrippe vom Schwarzwälder Weiderind -Chimichurri Style-

Freiland-Hühnchensteaks „gekräutert“

Kraichgauer Schweinekotelett -im Ganzen gegrillt-

Lachsfilet mit frischen Kräutern und Zitrone

vegan Grill-Aubergine mit Tomaten-Kräutermarinade, Feta

Für die Kinder liebend gerne danach: Stockbrot und Marshmallow

Beilagen

vegan Meersalzkartoffele

Kräuterquark, Hausgemachte Kräuterbutter, BBQ-, Cocktail- und Currysauce

Was Süßes zum Schluss...

Unser Il Carrettino EISWAGEN
mit besten badischen Eiscrèmes & Sorbets *vegan*
Beeren, Früchten & eine große Auswahl an Toppings

€ 88,- pro Person
BBQ ab 50 Personen

Late Night Snack

Rest Alcohol is a powerful drug

Herzhafte Gulaschsuppe
vom Schwarzwälder Weiderind
€ 10,- pro Portion

Unsere geile Currywurst
mit unserer geheimen-Currysauce
€ 12,- pro Portion

Regionale Käse Auswahl
mit Feigensenf, Trauben, Landbutter
€ 18,- pro Portion

„Mühlen Vesper Brettl“
Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Heimat
Landjäger, Pfefferbeißer, Essiggurken, Radieserl, Landbutter, Griebenschmalz
€ 20,- pro Portion

Zu allen Gerichten servieren wir unser ofenfrisches Mühlenbrot

Hot Dog Bar
mit Essiggurken, Röstzwiebeln und Homemade Hot Dog Senfsauce
€ 10,- pro Portion

Black Forest Burger Bar
mit saftigem Rindfleisch, Brioche Buns, Tomaten, Zwiebeln
sauren Gurken, knackiger Salat, Käse und spicy Burgersauce,
€ 14,- pro Portion



Ihre Tagung

Basis:

- Bereitstellung des Tagungsraumes (klimatisiert)
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer)
- Vitamin-Pause: am Vormittag mit Bäckerbrezel mit/ohne Landbutter, Joghurt und Obst
- Energie-Pause: am Nachmittag mit Kuchen aus der hauseigenen Bäckerei
- Zwei-Gang-Quick-Lunch serviert im Wirtshaus mit zwei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)
- Alkoholfreie Tagungsgetränke sowie Kaffee und Tee unlimitiert im Raum

€ 88,- pro Person/ Tag

Rundum Sorglos:

- Bereitstellung des Tagungsraumes (klimatisiert)
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer)
- Vitamin-Pause: am Vormittag mit Bäckerbrezel mit/ohne Landbutter, Joghurt und Obst
- Energie-Pause: am Nachmittag mit Kuchen aus der hauseigenen Bäckerei
- Zwei-Gang-Quick-Lunch serviert im Wirtshaus mit zwei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)
- Alkoholfreie Tagungsgetränke sowie Kaffee und Tee unlimitiert im Raum
- Drei-Gang-Dinner serviert im Wirtshaus mit zwei Hauptgerichten zur Wahl (ohne Getränke*)

€ 144,- pro Person/ Tag

Sagen Ihnen unsere Tagungspauschalen nicht zu?
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles und Ihren Wünschen entsprechendes Angebot.

* Die Getränke im Wirtshaus werden nach Verbrauch berechnet



Drinks & Co.

Aperitif

MÜHLEN Spritz – Aperol, Sekt & Soda	€ 7,80
Erdbeer Bowle (Mai-Juli)	€ 7,80
Lillet White Peach – Lillet Blanc, Schweppes White Peach, Sekt	€ 7,80
Lillet Berry – Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren (Juni-August)	€ 7,80

Alkoholfrei

Genuss Limonade Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	€ 4,40
Teinacher Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,40

Winter Aperitif

Hot Gin – Schwarzwald Gin, Tonic, rote Früchte im Tonkrügle	€ 9,80
Früchte Punsch (alkoholfrei)	€ 5,80
Glühwein - Orangenscheibe und Zimt	€ 6,80

Sekt & Champagner

Riesling Sekt „RS“ WG Waldulm	0,75 l	€ 45,-
Champagner, Potel-Prieux Grand Réserve	0,75 l	€ 95,-
Champagner, Potel-Prieux Brut Rosé	0,75 l	€ 95,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 125,-
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	€ 145,-
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	0,75 l	€ 155,-
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	€ 185,-

Alpirsbacher Klosterbräu

Mühlenbier (naturtrüb)	0,50 l	€ 5,40
Mühlenbier oder Mühlen Radler (naturtrüb)	0,50 l	€ 5,40
Hefeweizen Hell	0,50 l	€ 5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 5,40
Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20
Unser Mühlenbier im Holzfass zum Selberzapfen	10,00 l	€ 115,-

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser -medium oder naturell-	0,75 l	€ 6,80
Sinalco Cola / Orange	0,50 l	€ 5,20
Vaihinger Saft Schorle	0,30 l	€ 5,20

Weitere Getränke servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch.

Heiße Getränke

Espresso	€ 2,60
Kaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,80
Glas Tee	€ 3,80
Thermoskanne brühfrischer Kaffee	€ 25,-

Digestifs

„Aus dem Weidekörbchen“

Jägermeister, Ramazotti, Baileys	2 cl	€ 5,-
Scheibel's Moor Birne, Edle Himbeere, Altes Pflümlì	2 cl	€ 5,-

Longdrinks

Wasserfall Gin aus Geroldsau	0,50 l	€ 125,-
Monkey 47 Schwarzwald Gin	0,50 l	€ 125,-
Absolut Vodka	0,70 l	€ 125,-
Havana Club 3 Años	0,70 l	€ 125,-
Jack Daniel's Black Label	0,70 l	€ 125,-

Filler (Schweppes Lemon, Dry Tonic, Soda) sind in dem o. g. Flaschenpreis inbegriffen.

Getränke Pauschale:

In unserer Getränke Pauschale enthalten ist:

Aperitif – Welcome Drink:

Riesling Sekt, Winzergenossenschaft Waldulm
wahlweise pur oder mit Schweppes White Peach

Regionale Wein Empfehlung vom Weingut Axel Bauer

Edition Schwarzwaldliebe: Cuvée Blanc & Rose

Alpirsbacher Biere vom Fass

Teinacher Mineralwasser (naturell/ medium)

Alkoholfreie Getränke (Säfte, Schorlen etc.)

Heißgetränke

Pro Stunde & Person € 9,50

Die Berechnungsgrundlage ist die reservierte und schriftlich bestätigte Gästezahl je angefangener Stunde – beginnend mit dem Sektempfang

Kinder Pauschale für den gesamten Tag der Veranstaltung pro Kind € 25,-



Unsere Weinempfehlung

Weingut Axel Bauer, Baden Edition Schwarzwaldliebe	Winzer des Jahres 2023!	
Cuvée Blanc Gburgunder, Wburgunder, Charonnay, Riesling	0,75 l	€ 38,-
Rosé	0,75 l	€ 38,-
Cuvée Rouge Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	0,75 l	€ 38,-
Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 42,-
Maison Blanc Wburgunder, Chardonnay, Sauvig Blanc	0,75 l	€ 52,-
Weingut Knapp, Baden Baden		
Pinot Blanc, trocken	0,75 l	€ 42,-
Weingut Kopp		
Sauvignon Blanc	0,75 l	€ 42,-
Rosé	0,75 l	€ 42,-
Rotwein		
Weingut Knapp, Baden-Baden		
Pinot Noir, trocken	0,75 l	€ 42,-
Weingut Kopp, Ebenung		
Spätburgunder „Roter Porphy“, trocken	0,75 l	€ 52,-
Spanien		
Baron de Ley, Rioja	0,75 l	€ 42,-
Italien		
Fontodi, Chianti Classico, Toskana	0,75 l	€ 72,-



Heimat und Genuss Alm

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle
Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG
Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden

Telefon-Nr.: 07221 – 99 64 68 30
Fax-Nr.: 07221 – 99 64 68 31

Mail: wirtshaus@geroldsauermuehle.de
Web: www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de
Onlineshop: www.rizzi.co

Lage: Direkt an Schwarzwalds schönster Panoramastraße,
der Schwarzwaldhochstraße gelegen sind es nur 5 Fahrminuten zum
Baden-Badener Stadtzentrum

Flughafen: Baden Airpark – Flughafen Baden-Baden/Karlsruhe ca. 20 km

Autobahn: Autobahn A5 Ausfahrt Baden-Baden ca. 12 km

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30 bis 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 9.00 Uhr bis 22.00 Uhr



AGB

- 1. Geltung**

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG, Lichtentaler Straße 13, 76530 Baden-Baden
- 2. Preise**

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten für das Jahr 2023. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich die Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung bei der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindex, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).
- 3. Auftragsannahme**

Die Angebote der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG sind freibleibend, bis sie vom Auftraggeber angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch die Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt.
- 4. Leistungsumfang**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden gesondert berechnet.
- 5. Anzahlung und Stornierungsbedingungen bei exklusiv gebuchten Veranstaltungen**

Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe des Mindestumsatzes von € 4.500,- zu leisten. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Im Falle des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen erhoben. Bei einer Stornierung bzw. Reduzierung der Buchung ist Grundlage der Berechnung der errechnete Gesamtumsatz.

Stornierungsbedingungen:
Stornierung bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei
Stornierung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 50 % des Auftragswertes fällig
Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 75 % des Auftragswertes fällig
Stornierung ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 100 % des Auftragswertes fällig
- 6. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen**

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber vor der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.
- 7. Haftung**

Die Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzung, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Liebeskind Gastronomie GmbH & Co. KG für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungshilfen und gesetzlichen Vertretern.
- 8. Datenschutz**

Für den Umgang mit Kundendaten, insbesondere zur Erhebung, Nutzung und Verarbeitung sind die besonderen Datenschutzhinweise zur Kundendatenverarbeitung gemäß den Artikeln 13, 14 und 21 DSGVO hier einsehbar: <https://www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de/de/datenschutz.html>
- 9. Veröffentlichungsrecht**

Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber dem Auftragnehmer ausdrücklich damit einverstanden, dass dieser mit der Veranstaltung werben und diese insbesondere als Referenzveranstaltung in allen Medien unentgeltlich und uneingeschränkt verwalten darf (z.B. Presse, Internet, Wirtshaus-Newsletter, etc.), einschließlich der Veröffentlichung von Fotos, wobei der Auftragnehmer hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten hat.
- 10. Gerichtsgegenstand und Erfüllungsort**

Für das Vertragsverhältnis gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Baden-Baden, sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
- 11. Schriftform**

Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Abbedingung der Schriftform. Mündliche Nebenabreden werden nicht getroffen. Das Schriftformerfordernis gilt nicht für mündliche Zusatzbestellungen während der Veranstaltung.
- 12. Salvatorische Klausel**

Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen nicht wirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlich gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahekommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag. Mit der Unterschrift bestätigt der Auftraggeber, dass er diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.
- 13. Inhaltliche und preisliche Änderungen sind vorbehalten.**

April 2023