



### Etwas Vorweg und zum Vespere

|  | Euro   |
|--|--------|
| Kartoffelcrème-Süppchen   geräucherte Forelle   knusprige Kracherle aus dem Mühlenofen <sup>5</sup>                          | ★ 8,8  |
| Feldsalat aus der Heimat mit Rahmdressing   Kürbiskernöl   knuspriger Speck   Kracherle <sup>5,15</sup>                      | ★ 10,8 |
| Weißwürste -2 Stück- von der Metzgerei Glasstetter   süßer Hausmacher-Senf   ofenfrische Brezeln <sup>5</sup>                | ★ 8,8  |
| Rote Bete Carpaccio   Schwarzwälder Rahmkäse   Feldsalat   Kräuterrahm   karamellierte Walnüsse <sup>5</sup>                 | ★ 13,8 |
| Wurstsalat -der Beste von der Metzgerei Binder-   Heumilchkäse   Senf-Marinade   rote Zwiebeln   Gurken <sup>5,7,11,15</sup> | ★ 13,8 |
| Tartar von der geräucherten Schwarzwald-Forelle   Meerrettich   Gartengurke   Wildkräuter <sup>3,5</sup>                     | ★ 14,8 |

#### Flammkuchen -echt Schwarzwald:

|   |        |
|---|--------|
| mit Forelle aus dem Buchenrauch von der Familie Richter   rote Zwiebeln   Rahm   Meerrettich   Bergkäse <sup>15</sup> | ★ 17,8 |
| Tatar (150g) vom Schwarzwälder Weideochsen   angemacht mit Eigelb   Kapern   Schalotten   Gürkchen                    | ★ 17,8 |

### Fleischlos glücklich

|   |        |
|---|--------|
| Schwarzwurzeln in Kräuterrahm   Semmelknödel   geschmolzener Bergkäse   Petersilienpesto                      | ★ 15,8 |
| Rote Bete-Stampf mit Blumenkohl   geröstete Kürbiskernvinaigrette   Knusper-Grünkohl <b>vegan</b>             | ★ 16,8 |
| Käsespätzle -the very best-   mit Bergkäse gratiniert   Röstzwiebeln   Feldsalat in Rahmdressing <sup>5</sup> | ★ 16,8 |

### Heimatküche

|   |        |
|---|--------|
| Glasstetters Maultäschle   abgeschmälzt mit Speck und Zwiebeln   lauwarmer Kartoffelsalat <sup>5,15</sup>                 | ★ 15,8 |
| Cordon-Bleu vom Schwein -mit Schinken & Bergkäse gefüllt-   Kartoffelpüree   Rahm-Karotten <sup>15</sup>                  | ★ 19,8 |
| Schweinebraten -frisch aus dem Ofen-   Dunkelbiersauce   Weck-Knödel   mariniertes Weisskraut <sup>15</sup>               | ★ 19,8 |
| Tafelspitz Black Forest Beef   Meerrettichsauce   Bouillonkartoffeln mit ganz viel Gemüse <sup>3,5</sup>                  | ★ 21,8 |
| Wildschweinsauerbraten -zärtlich geschmort-   Rahmspitzkohl   handgemachte Eierspätzle <sup>5</sup>                       | ★ 23,8 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten-   Kartoffelsalat oder unsere Pommes Frites   Preiselbeeren <sup>5</sup> | 25,8   |
| Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (300 g)   Feldfrüchte   Landschupfnudeln  | ★ 31,8 |
| Hechtschaumklösschen in Flusskreb-Rahmsauce   frischer Blattspinat   cremiges Kartoffelpüree <sup>5</sup>                 | ★ 22,8 |
| Lachsforelle „Müllerin“ von der Forellenzucht Richter   Petersilienkartoffele   Gurkensalat <sup>5</sup>                  | ★ 28,8 |

### Zu Zweit

|   |                   |
|---|-------------------|
| Ganze Kalbshaxe -gemütlich geschmort-<br>Schalottensauce   glasiertes Marktgemüse   Landschupfnudeln <sup>5</sup>                         | pro Person ★ 32,8 |
| Entrecôte double vom Dry Aged Black Forest Beef -medium gebraten- (600g)<br>Sauce Béarnaise   winterliches Marktgemüse   Kartoffelpüree   | pro Person ★ 35,8 |
| Rehrücken „Baden-Baden“   kräftige Wachholder-Rahmsauce<br>Preiselbeerbirne   Rahm-Spitzkraut   handgeschabte Butterspätzles <sup>5</sup> | pro Person ★ 36,8 |

### Süße Wirtshaus-Werkstatt

|  |                      |
|--|----------------------|
| Unser aktuelles Kuchenangebot (pro Stück)  | 4,0                  |
| Bitte fragen Sie unseren Service nach der tagesfrischen Auswahl  |                      |
| Eiscreme aus bester Vollmilch  | (je große Kugel) 3,8 |
| Kirschbaumsorbet   Schwarzwälder Kirschwasser von der Brennerei Hörth in Bühlertal                             | 7,8                  |
| Crème brûlée   gebrannte Vanille-Crème   Walnusseis  | 7,8                  |
| <b>Black Forest Chocolate Cake</b> -mit flüssigem Kern-   eingelegte Kirschen   Schlagrahm   Pistazieneiscreme | 9,8                  |
| Heumilch-Bergkäse -frisch vom Laib geschnitten-   Feigensenf   Landbutter   Brot                               | ★ 10,8               |
| „Des Kaisers Schmarren“   Schlagrahm   Vanilleraheis   Kirschen   Apfelmus <sup>1,5</sup> <b>Für Zwei</b>      | 14,8                 |


### Alle Gerichte auch zum Mitnehmen für Daheim

## SAVE THE DATE – Valentine´s Dinner am 14. Februar 2022

Feiern Sie mit uns die Liebe!

Wir verwöhnen Sie und Ihren Schatz mit einer kulinarischen Liebeserklärung

Reservieren Sie rechtzeitig unter: 07221 99 64 68 30

 Wir sind stolz ein „3-Löwen, Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel, mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Wir orientieren uns an saisonalen Geschenken der Natur. Wir haben uns verpflichtet, dass die Rohprodukte unserer Gerichte insbesondere Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Gemüse, Kartoffeln & Obst überwiegend aus Baden-Württemberg stammen. Für die mit einem \* gekennzeichneten Gerichte verwenden ausschließlich Produkte aus dem Ländle.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle | Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden | (+49) 7221 – 99 64 68 30 | www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de



Wenn Sie eine Gluten- oder Laktoseempfindlichkeit haben oder auf andere Zutaten allergisch reagieren,

fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

11.01.2022