



### Starters and small dishes

	Euro
Creamy potato soup   smoked trout   croûtons	* 8,8
Bavarian veal sausage-2 pieces-   Bavarian sweet mustard   pretzel	* 8,8
Sausage and cheese salad   mustard dressing   red onions   pickles	* 13,8
German curried sausage (veal)   our special curry sauce   French fries	13,8
Maultaschen -Swabian raviolis-   braised onions   bacon   potato salad	* 14,8
Tartare of smoked trout   horseradish   salad   wood stove baked bread	* 14,8
“Teufelsalat” salad of boiled veal   spicy cocktail sauce   red onions   peppers   cucumber	* 15,8
Flammkuchen -echt Schwarzwald- blood pudding   red onions   sour cream   horseradish   mountain cheese	* 15,8

### Vegetarian

Whole lettuce   creamy herb dressing   cucumber   tomato   cream cheese	* 15,8
Whole baked cauliflower   butter & parsley   egg.	* 15,8
Spinach dumplings   tomato ragout   parsley pesto   cress	* 17,8

### Black Forest Kitchen

Wirtshaussalat : Whole lettuce   creamy herb dressing   stripes of steak   parsley pesto	* 17,8
Spareribs   spicy BBQ-Dip   baked potato with herbed sour cream	* 17,8
Half, grilled chicken   potato salad with sweet mustard dressing	* 17,8
Crispy pork roast   dark beer sauce   potato dumpling   cabbage salad	* 19,8
Ragout of venison -braised in Burgundy-   glazed pointed cabbage   buttered Spätzle	* 21,8
Burgundy beef roulade   bacon sauce   vegetables in season   handmade Spätzle	* 23,8
Wiener schnitzel (veal)   lukewarm potato salad   cranberries	25,8
Whole salmon trout -fried in butter   parsley potatoes   cucumber salad	* 27,8

### Every Sunday


Grilled whole pork knuckle   white beer sauce   cabbage salad   Schupfnudeln	* 21,8
--	--------

### Dry Aged @ Wirtshaus

Rump steak Schwarzwälder Weiderind (300 g) Vegetables   herbed butter   baked potato with sour cream	* 29,8
Ox chop (ca. 800 gr) for two Vegetables   Béarnaise sauce   Schupfnudeln	(per person) * 35,8

### Desserts

Our actual cakes of the bakery (piece) please ask our staff	3,8
Ice cream and sherbet	big scoop 3,8
Iced coffee / iced chocolate   vanilla ice cream   whipped cream	5,8
Dark cherry sherbet   black forest kirsch	7,8
Vanilla ice cream   red fruit jelly   whipped cream	7,8
Chocolate cake -served lukewarm-   pistachios ice cream   whipped cream	9,8

 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) 07221 - 99 64 68 30 | [www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de](http://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

14.07.2021