



Starters and small dishes

	Euro
Creamy Hokkaido pumpkin soup croutons	* 8,8
Leaf salads beetroot apples honey seeds	* 10,8
Bavarian veal sausage-2 pieces- Bavarian sweet mustard pretzel	* 8,8
Local cream cheese radishes onions chives woodstove beaked bread	* 10,8
Sausage and cheese salad mustard dressing red onions pickles	* 13,8
Tartare of smoked trout horseradish cucumber wild herbs	* 14,8
Flammkuchen -echt Schwarzwald-	
smoked trout red onions sour cream horseradish mountain cheese	* 16,8
Tartar (150 gr) of black forest beef egg yolk capers shallots gherkins	* 17,8

Vegetarian

Ragout of Hokkaido pumpkin roasted baked semolina parsley pesto	* 14,8
Mashed beetroot cauliflower roasted pumpkin seeds greed cabbage vegan	* 15,8
Spinach dumplings pointed cabbage in cream buttered breadcrumbs	* 16,8

Black Forest Kitchen


Maultaschen -Swabian raviolis- braised onions bacon potato salad	* 15,8
Whole lettuce: creamy herb dressing stripes of steak parsley pesto	* 17,8
Cordon bleu (pork) ham mountain cheese potato puree creamed carrots	* 19,8
Crispy roast pork dark beer sauce bread dumpling cabbage salad	* 19,8
Boiled beef horseradish sauce bouillon potatoes vegetables	* 20,8
Ragout of venison -braised in Burgundy- pointed cabbage in cream buttered Spätzle	* 21,8
Naturparkwirt's Aktion "Wilde Sau" Burger of wild boar	
brioche bun onion jam red cabbage mountain cheese potato rösti	* 22,8
Braised Burgundy beef roast vegetables handmade Spätzle	* 22,8
Wiener schnitzel (veal) lukewarm potato salad cranberries	25,8
Rump steak Schwarzwälder Weiderind (300 gr) vegetables Schupfnudeln	* 29,8
Perch dumplings crustacean sauce spinach potato puree	* 19,8
Whole salmon trout -fried in butter parsley potatoes cucumber salad	* 27,8

For two

Whole braised veal shank	
shallot sauce glazed vegetables handmade Schupfnudeln	(per person) * 26,8
Double Rump steak (600 gr) of black forest beef	
French fries Béarnaise Sauce vegetables	(per person) * 32,8
Saddle of venison „Baden-Baden“,	
juniper sauce pear with cranberries pointed cabbage in cream Spätzle	(per person) 36,8

Desserts

Our actual cakes of the bakery (piece)	
please ask our staff	3,8
Ice cream and sherbet	big scoop 3,8
Dark cherry sherbet black forest kirsch	7,8
Black forest chocolate cake -served lukewarm- cherries pistachios ice cream whipped cream	9,8
Mountain cheese - cut from the cheese wheel - fiG mustard butter woodstove bread	10,8
Kaiserschmarrn served with whipped cream vanilla ice cream cherries apple puree "For two"	14,8

 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 apusschließlich Produkte aus dem Ländle.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle | Geroldsauer Straße 54 | 76534 Baden-Baden | (+49) 07221 - 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.

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. Getränke

18.10.2021

