



Starters and small dishes

	Euro
Creamy asparagus soup smoked trout	* 8,8
Bavarian veal sausage-2 pieces- Bavarian sweet mustard pretzel	* 8,8
Sausage and cheese salad mustard dressing red onions pickles	* 12,8
Vitello Black forest style: veal smoked trout cream small salad	* 14,8
Maultaschen -Swabian raviolis- braised onions bacon potato salad	* 15,8
Heimat Brotzeit: black forest ham Obazda radish pickles wood stove baked bread	* 15,8
Flammkuchen smoked trout red onions cream horseradish mountain cheese	* 16,8

Vegetarian

Wirtshaussalat: whole lettuce creamy vinaigrette herb pesto cream cheese	* 14,8
Pan fried spinach dumplings asparagus ragout in cream	* 18,8

Asparagus time


White Asparagus - Spargelhof Kiefer- Hollandaise sauce potatoes with parley herbed pancake ⁵	* 27,8
in addition:	
Ham of the Geroldsauer Mühle butcher Binder ¹⁵	* 6,8
Small Wiener schnitzel (veal)	14,8
Veal tenderloin (120 g) morel mushroom sauce ⁵	* 18,8

Black Forest Kitchen

German curried sausage French fries our special spicy curry sauce	13,8
Our favorite: Veal meat balls braised onions lukewarm potato salad	* 15,8
Crispy roast pork dark beer sauce bread dumpling cabbage salad	* 20,8
Medallions of pork vegetables pepper cream sauce homemade Spätzle	* 22,8
Wiener schnitzel (veal) lukewarm potato salad cranberries	27,8
Rump steak Schwarzwälder Weiderind (300 gr) vegetables Schupfnudeln	* 29,8
Whole salmon trout -fried in butter parsley potatoes cucumber salad	* 28,8

Desserts

Our actual cakes of the bakery (piece) please ask our staff	4,8
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
Strawberries vanilla ice cream whipped cream	8,8
Black forest chocolate cake -served lukewarm- cherries pistachios ice cream whipped cream	9,8
Kaiserschmarrn whipped cream vanilla ice cream ceries apple compote -for two-	16,8
Mountain cheese – cut from the cheese wheel – fig mustard butter woodstove bread	* 10,8

 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

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

20.05.2022

