



Starters and small dishes

	Euro
Creamy cress 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	* 12,8
Himmel & Erde: fried black pudding potato puree braise apples fried onions	* 13,8
Maultaschen -Swabian raviolis- braised onions bacon potato salad	* 15,8
Heimat Brotzeit: black forest ham pork in gelee Obazda radish pickles	* 15,8
Flammkuchen black forest ham red onions cream mountain cheese	* 16,8
Smoked fillet of trout lentil salad with balsamic vinegar wild herbs horseradish cream	* 17,8
Roast beef –cold in thin slices – Remoulade sauce small salad pan fried potatoes	* 23,8

Vegetarian

Whole lettuce creamy vinaigrette herb pesto cream cheese	* 14,8
Whole cauliflower black forest miso caramelized walnuts with pepper -vegan-	* 16,8
Badisch Caprese: cream cheese marinated tomatoes red onions basil pesto	* 16,8

Black Forest Kitchen


Cordon bleu (pork) stuffed with cheese and ham carrots in cream potato puree	* 17,8
Half grilled chicken potato salad parsley oil	* 17,8
Spareribs spicy BBQ sauce baked potato herbed sour cream	* 18,8
Wirtshausalat: whole lettuce creamy herb dressing fried Rumpsteak slices	* 18,8
Crispy roast pork dark beer sauce bread dumpling cabbage salad	* 20,8
Slowly braised beef roulade bacon-sauce vegetables in season Spätzle	* 21,8
Wiener schnitzel (veal) lukewarm potato salad cranberries	27,8
Rump steak Schwarzwälder Weiderind (300 gr) vegetables baked potato herbed sour cream	* 29,8
Whole salmon trout –fried in butter parsley potatoes cucumber salad	* 28,8

Only on Sundays

Whole braised pork shank shallot sauce cabbage salad bred dumpling	* 21,8
--	--------

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
Schwarzwaldliebe : red fruit jelly vanilla ice cream whipped cream	7,8
Strawberries vanilla ice cream whipped cream	8,8
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

 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 Geschwärtzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewachst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz /* günstigstes alk.-fr. Getränke

03.06.2022

