



## Wirtshaus-Küche für Daheim

### GANS GROSSARTIG

Euro

Gänsebraten -frisch aus dem Ofenrohr-  
karamellisiertes Rotkraut | Bratapfelkompott  
glasierte Maronen | handgemachter Kartoffelkloß

32

Ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert  
„mit allem Drum und Dran“

135

Feldsalat aus der Heimat mit Rahmdressing  
Kürbiskernöl | knuspriger Speck | Kracherle

10,8

Spinatknödel **-the very best-**  
Rahm-Spitzkraut | feine Butter-Brösel-Schmälze

17,8

Tafelspitz Black Forest Beef  
Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln mit ganz viel Gemüse

21,8

Festtagsbraten vom Rinderbug -in Burgunder geschmort-  
Wintergemüse | Spätzle vom Brett

22,8

Wildschweinsauerbraten -zärtlich geschmort-  
Rahmspitzkohl | handgemachte Eierspätzle

23,8

**Zu Zweit** Ganze Kalbshaxe -gemütlich geschmort- pro Person 32,8  
Schalottensauce | glasiertes Marktgemüse | Landschupfnudeln

Telefonische Vorbestellung unter: 07221 99 64 68 30

Abholung täglich von 11.30 – 21.00 Uhr

*Wirtshaus*  
GEROLDSAUER MÜHLE  
DAS TOR ZUM SCHWARZWALD