



Purer Genuss:

Wir werden auch von den großen Winzergenossenschaften der Region beliefert. Aber gerade die kleinen Weingüter in unmittelbarer Nähe - finden wir - haben unseren Respekt, Zuspruch und unsere Unterstützung verdient.

Badische Whiskys und Gins liegen im Trend, deshalb dürfen sie in unserem Sortiment natürlich auch nicht fehlen.

Schmackhafte Suppen, Pestos, außergewöhnliche Essige, leckere Nudeln, erlesene Käsesorten, jede Menge Eingemachtes (wie bei Oma) und ein großer Bereich mit Molkereiprodukten runden das Angebot ab.

Gast sein:

Im Wirtshaus mit gemütlichem Kamin, Schwarzwälder Charme und separatem Jagdzimmer können Sie sich bei badischen Spezialitäten aus regionalen und saisonalen Produkten kulinarisch verwöhnen lassen. Im zugehörigen großen Außenbereich warten ein Biergarten auf große und ein Spielplatz auch auf kleine Besucher.

Der Veranstaltungsraum Rehgarten bietet viel Platz für Events und Feierlichkeiten jeder Art.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle
Telefon: 07221 996468-30
www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de



SCHWARZWALDGENUSS IN SEINER GANZEN VIELFALT



www.geroldsauermuehle.de



Natürlich, regional:

Die nachhaltige Landwirtschaft liegt uns am Herzen und damit auch die Unterstützung von kleinen und mittleren landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region.

Mit natürlichen Zutaten kochen, schmecken, erleben und genießen. Eine Rückbesinnung auf das Ursprüngliche, das Natürliche, das Neue-Alte-Kochen.

Durch den Kauf von Fleisch von Tieren aus Weidehaltung unterstützen Sie ganz bewusst nicht nur das Tierwohl, sondern auch die Offenhaltung der Kulturlandschaft. Ohne Weidetierhaltung gäbe es keine grünen Wiesen mit wertvollen Kräuter- und Blumenbeständen.

Das ist unsere Vision.

Deshalb finden Sie im Mühlenmarkt mehr als 1.000 Produkte von regionalen und Bio-Erzeugern.



Aus Überzeugung:

Tierische Produkte haben bei uns den höchsten Stellenwert, denn jedem Steak wohnte mal eine Seele inne. Bei uns gibt es nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

- Bio-Rindfleisch vom Highland-Cattle, geboren und aufgewachsen auf den Wiesen rund um Geroldsau
- Wild aus heimischen Wäldern vom Forstamt Baden-Baden
- Lamm- und Ziegenfleisch der Schäfereien Svenjörg Svensson und Svensson-Müller aus Baden-Baden
- Hähnchen, Puten, Gänse und Enten aus dem Schwarzwald von Jakob Nothacker, Landkreis Calw
- Rind- und Schweinefleisch von ausgesuchten Höfen im Schwarzwald – eben ‚echt Schwarzwald‘

Alle Betriebe verfügen über eigene Schlachtstätten, so dass den Tieren unnötige und stressige Transporte erspart bleiben.



Täglich, frisch:

In der Mühlenbäckerei werden die Holzofenbrote als Weizenmisch-, Roggenmisch- und Körnerbrote in Handarbeit hergestellt. Vielfältige Baguettes, ein großes Sortiment an leckeren Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Konditorei sowie viele saisonale Artikel runden die Auswahl ab.

Die Bio-Eier der glücklichen Hühner aus dem Geroldsauer Hühnermobil werden tagesfrisch geliefert, manchmal auch sogar noch legewarm direkt aus dem Nest.

Frisches Obst und Gemüse aus der Region ist ein Muss für uns. Wir fahren täglich selbst zu unseren Lieferanten in der Ortenau, um Sie mit der allerbesten Ware zu versorgen.

Mühlenmarkt in der Geroldsauer Mühle

Geroldsauer Straße 54 · 76534 Baden-Baden

Telefon: 07221 996468-17 · www.geroldsauermuehle.de

Öffnungszeiten: Mo - Sa 09:00 - 19:00 Uhr · So 11:00 - 18:00 Uhr

