

Unser Menü im August

**Rahmsüpple
von frischen Pfifferlingen
mit Kräuterkracherle**

€ 7,20



**Schweinefilet
aus dem Naturpark Südschwarzwald
am Stück gebraten
frische Pfifferlinge
mit Tomatenwürfelchen
in Kräuterrahm
Gemüse vom Freiburger Markt
geschmelzte Spätzle**

€ 21,50



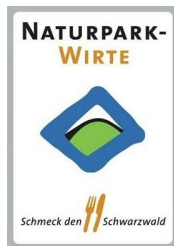
**Heidelbeerbecher
Vanille- und Heidelbeereis
mit frischen Heidelbeeren
und Schlagrahm**

€ 6,50

Menüpreis € 34,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Änderungen vorbehalten!



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
in Kräuterbutter gebraten
Gemüse vom Freiburger Markt
Petersiliekartoffeln

€ 17,00

Rothauser Bierbraten

vom Naturpark-Schweinenacken
Rothauser Märzenbiersoße
Apfel-Rotkohl
hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Schwarzwälder Rehragout

in Wacholdersoße
frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mariniertes Rotkraut und Mandelbrokkoli
Haselnussspätzle

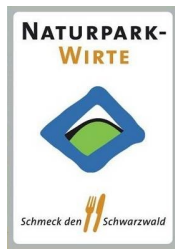
€ 19,70

Was die Großmutter noch kochte

Geschmorte Roulade

vom Wälder Weiderind
mit Füllung aus Speck, Zwiebeln und Gurken
badische Spätburgundersoße
mariniertes Apfelrotkraut
geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,11}

€ 16,20



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsößen¹

Kleiner Salatteller vom Büffet € 5,20
Großer Salatteller vom Büffet € 7,50

Salat und mehr ...

Salatplatte mit Maishähnchenbrust

Saisonale angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Rothauser Weizenbierdressing geröstete Sonnenblumenkerne und Radieschensprossen dazu eine gebratene Maishähnchenbrust ¹ € 15,50

Salatplatte „Rumpsteak“

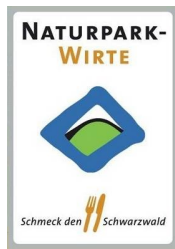
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Rothauser Weizenbierdressing Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹ € 19,70

Salatplatte mit Rehfilet und Pfifferlingen

Saisonale angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Waldbeerendressing geröstete Sonnenblumenkerne und Radieschensprossen dazu gebratenes Rehfilet aus heimischer Jagd und geschwenkte Pfifferlinge ¹ € 23,50

Salatplatte „Schwarzwaldforelle“

Forellenfilet aus dem Wutachtal mit Kräuterbutter und Tomatenwürfelchen gebraten angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in fruchtigem Waldbeerendressing Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹ € 17,00



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 5,20

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsüpple vom bekannten Rothaus- Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,15}

€ 5,80

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Veganes Weizen-Gemüse-Törtchen

an gebratenen Pfifferlingen mit Frühlingslauch
gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur

€ 12,50

Gebackene Kartoffeltaschen

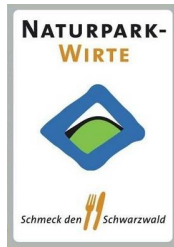
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
auf buntem Rahmwirsing
fruchtige Tomatensoße
kleiner Salat vom Büffet ^{2,1, 17}

€ 13,90

Ragout von frischen Pfifferlingen

mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur
hausgemachte Semmelknödel ^{17,8}

€ 16,20



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße
mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5}

€ 15,00

Rothauser Märzenbier-Gulasch

vom Naturpark Schwein
mit Paprikawürfeln und Champignons
bunter Rahmwirsing
hausgemachte Spätzle

€ 12,90

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt
Pommes frites

€ 24,00

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenen Schäumele,
Bierbraten vom Naturpark- Schweinehals
und Dürrenbühler Bauerbratwurst
dazu Märzenbiersoße
bunter Rahmwirsing
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,15}

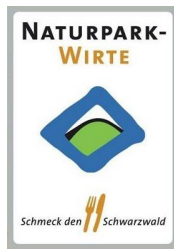


€ 14,90

Geschnetzelte Rinderhuft

mit Champignons und Rosa Beeren
in Rothauser Whisky Cream-Soße
Gemüse vom Freiburger Markt
geschmelzte Spätzle

€ 19,20



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,7,8,11,15}

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,7,8,11,15}

€ 9,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen ^{2,3,11,15}

€ 10,90

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig
und Rapsöl angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3,11}

€ 9,90

Tannengeräucherte Forellenfilets

aus dem Wutachtal
mit geraspelttem Meerrettich und Feigensenf
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur
dazu unser Hausbrot ^{5,11,17}

€ 12,50

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17}

€ 8,60

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites, Gemüse garnitur
und einem kleinen Salat vom Büffet ¹

€ 13,50

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ³

€ 8,50