

Unser Menü im Januar 2018

Klare Wildkraftbrühe
vom heimischen Reh
mit Steinpilz-Maultäschle
und Kartoffelstroh

€ 7,50



Rosa gebratener Rehrücken
aus heimischer Jagd
mit Schattenmorellen
und Rosa Beeren
in Wildrahmsoße
weiße und gelbe Rüben
Schupfnudeln

€ 27,00

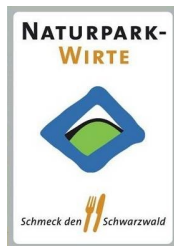


Haselnusspfannküche
mit Apfel-Birnen-Ragout
und Sanddorneis

€ 8,50

Menüpreis € 43,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Geschmortes Rehragout

in Thymian-Wacholdersoße
Kräuterrahmpilze und Preiselbeerapfel
herbstliche Gemüse garnitur
unsere Haselnuss spätzle € 19,70

Schwarzwälder Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen und Kräutern
im Rothauser Schwarzwald Maidle Sud
Gemüse vom Freiburger Markt
Petersilie kartoffeln € 17,00

Kalbsrückensteak

in Morchelrahmsoße
gefülltes Zucchini schiffchen
und Bohnen im Speckmantel
geschmelzte Spätzle € 26,90

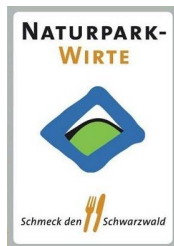
Was die Großmutter noch kochte

Gebratene Rinderleber

in Majoran-Balsamico-Jus
Apfelscheiben und Röstzwiebeln
geröstete Speckröllchen
grüne Bohnen und Kartoffelpüree € 16,80

Geschmorter Rindergulasch

vom Birkendorfer Weiderind
mit Paprika und Champignons
in Rothauser Märzenbiersoße
Gemüse vom Freiburger Markt
unsere hausgemachten Spätzle € 16,20



Bunte Salatauswahl vom Büffet

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

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

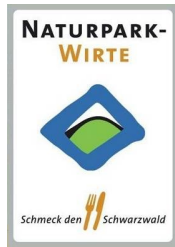
Vorweg und Zwischendurch

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 5,50
--	--------

Lenzkircher Käse vom Schwendehof Bergkäse und Saiger Laible mit Feigensenf, Bierzwiebeln und Nüssen	€ 12,50
--	---------

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspeltem Meerrettich und Feigensenf, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot	€ 12,50
---	---------

Zweierlei von der Ente hausgebeizte Entenbrust und Entenleberparfait mit Weißweinbirne und Cranberries an Kaiserstühler Feldsalat in Weizenbierdressing	€ 9,90
---	--------



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,20

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüstreifen und Speckkracherle € 5,80

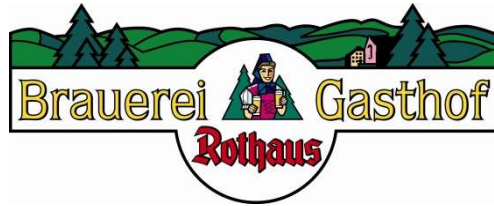
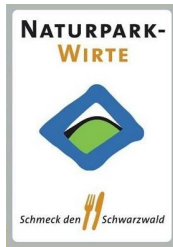
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet € 11,90

Ofenwarmer Sauerkrautstrudel
mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfelchen
auf weißen und gelben Rüben
winterliche Gemüse garnitur € 13,50

Unser veganes Gericht

Gebackene Kürbis-Spalten
aus der Rosmarin-Marinade
auf Rothauser Perldinkelrisotto
mit Paprika, Zucchini und getrockneten Trauben € 13,70



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße

€ 15,00

Rothauser Bierbraten

vom Naturpark-Schweinenacken
Rothauser Märzenbiersoße
mariniertes Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt
und Pommes frites

€ 24,00

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenen Schäufele
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Dürrenbühler Bauerbratwurst
Rothauser Märzenbiersoße
bunter Rahmwirsing
geschmelzte Kartoffelklöße

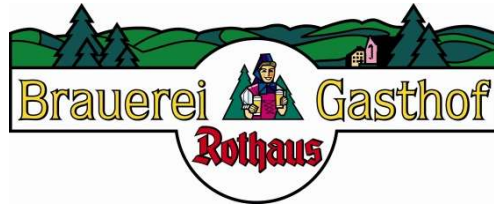
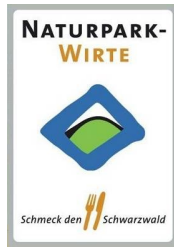


€ 14,90

Hausgemachte Maultaschen

mit Fleisch-Kräuterfüllung,
Zwiebelschmelze und Bratensoße,
Gemüse vom Freiburger Markt

€ 14,50



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 9,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen

€ 10,90

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig
und Rapsöl angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

in der Löwenkopfterrine

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle

€ 8,50

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle

€ 8,60

Paniertes Schweineschnitzel

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

€ 13,50

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln

€ 8,50