



Menü des Monats

Januar

Leberklößchensuppe
in kräftiger Rinderbrühe
mit Schnittlauchröllchen

€ 4,50



Geschnetzelte Schweinefiletspitzen
in feiner Apfel-Calvadossahne
mit Rosa Beeren,
winterliches Gemüse
und Kräuter-Bandnudeln

€14,90



Kremiges Vanilleeis
mit warmen Kirschen
und Schlagrahm ^{1,11}

€ 5,20

Menüpreis 23,90 €

Spezialität des Monats

Gefüllte Badische Kalbsbrust
an Weinbrandsahne
mit winterlichem Gemüse
und Schupfnudeln

€16,80



Salate

Stellen Sie sich Ihren Lieblingssalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen!

Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 3,70
Großer Salatteller vom Büffet	€ 5,90

Aus dem dampfenden Suppentopf

Leberklößchensuppe

in kräftiger Rinderbrühe
mit Schnittlauchröllchen € 4,50

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 3,60

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 3,50

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und einem kleinen Salat vom Büffet ^{1,2} € 9,60

Frische Champignons und Austernpilze

mit Tomatenwürfeln in Kräuterrahm,
dazu hausgemachte Semmelknödel € 9,90

Änderungen einkaufsbedingt vorbehalten!!!



Klassiker aus der Rothaus-Küche

Hausgemachte Maultaschen

mit klassischer Fleisch-Kräuterfüllung,
serviert mit Schnittlauch-Zwiebelschmelze
und Kartoffelsalat

€ 9,80

Rumpsteak vom Grill

mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,
Gemüse vom Freiburger Markt,
Pommes frites und einem kleinen Salat vom Büffet ^{1,2}

€17,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzen in Rahmsouße,
Gemüse vom Freiburger Markt
und geschmelzte Spätzle

€15,90

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersouße,
mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzter Kartoffelkloß

€ 9,90



Schmeck den Süden

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenem Schäufele,
Bierbraten vom Qualivo-Schweinehals
und Dürrenbühler Bauernbratwurst
Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{1,2,3,5,7,15}



€11,90

Rothauser Rehragout

in Wacholdersoße
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Preiselbeerapfel, Rotkohl und Mandelbrokkoli,
dazu hausgemachte Haselnusspätzle

€16,50

Schwarzwälder Forellenfilets „Müllerin Art“

in Tomaten-Kräuterbutter gebraten,
Gemüse vom Freiburger Markt
und Petersiliekartoffeln

€13,80

Naturparkwirte-Tipp:

Geschmorte Rinderroulade

mit klassischer Füllung
aus Speck, Zwiebeln und Essiggurke
in Spätburgundersoße,
mariniertes Apfelrotkraut
und geschmelztem Kartoffelkloß

€11,90



Schwarzwälder Vesper – kalt und warm von 10.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Badischer Wurstsalat

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

€ 6,90

Schwarzwälder Schinkenvesper

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

€ 9,20

Bauernvesper

Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen,
Schwarzwälder Rohschinken und Speck,
gerauchte Schüblinge und Münsterkäse ^{1,2,3,7,11,15}

€ 9,90

Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken und Brägele,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,11}

€ 8,20

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Badische Kartoffelsuppe in großer Terrine

mit Wurzelgemüse, Speckkracherle ^{2,15}

€ 6,50

Linsen mit einem Paar Wienerle

und Spätzle ^{2,3,4}

€ 7,90

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelsalat³

€ 8,40

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und buntem Salat ¹

€11,90

Änderungen einkaufsbedingt vorbehalten!!!



Nachtisch

Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit Schattenmorellen
und einem Schuss Kirschwässerle,
dazu Schlagrahm ^{1,11}

€ 4,90

Rothauser Nusseisbecher

mit Vanille- und Walnusseis, Mandeln, Nüsse,
Schokoladensoße und Schlagrahm ^{1,11}

€ 4,80

Karamellköpfe

mit Früchten der Saison und Haselnussahne

€ 4,20

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm ^{1,11}

€ 4,60

„Zwetschgenlisi“

Walnusseis mit warmen Zwetschgen
und Schlagrahm ^{1,11}

€ 4,90

Schwarzwälder Kirschtorte

natürlich hausgemacht

Stück

€ 2,60

Schwarzwälder Kaffeestunde

jeden Nachmittag von 14.30 bis 17.00 Uhr
bei uns im Brauereigasthof Rothaus

Änderungen einkaufsbedingt vorbehalten!!!