



Unser Menü im September 2019

**Rahmsuppe
vom Gartenkürbis**
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kürbiskernöl

€ 7,50



Geschmorte Rinderroulade
mit klassischer Füllung
aus Speck, Gurken und Zwiebeln,
badische Spätburgundersoße
mariniertes Apfelrotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{1,2,3,11,15}

€ 16,50



Bier-Creme Brûlée
vom Rothauser Weizenbier
mit Apfelchutney und Rosmarineis

€ 8,50

Menüpreis € 32,50

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Sie haben eine Allergie oder eine Lebensmittel-Unverträglichkeit?
Bitte sprechen Sie uns an.
Gerne händigen wir Ihnen unsere „Allergene Speisekarte“ aus.

Bitte beachten Sie ggf. die Zusatzstoffhinweise auf der letzten Seite der Speisekarte



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
im Schwarzwald Maidle-Sud,
rahmige Kürbisgemüse
und Petersiliekartoffeln ^{1,17}
dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 21,00

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und gebratenen Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
herbstliche Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle ^{1,2,3,15}
hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 16,80

Rothauser Bierbäckle

Gepökelte Schweinsbäckle vom Naturpark-Schwein
in Rothauser Märzenbier geschmort,
bunter Rahmwirsing
und Kräuterschupfnudeln ^{1,15}
dazu empfehlen wir ein Rothaus Pils vom Fass

€ 17,50

Was die Großmutter kochte

Gekochter Rinderbrustkern

vom Wälder Weiderind
in deftiger Meerrettichsoße
und Rote Bete-Streifen
Gemüse vom Freiburger Markt
Schnittlauchkartoffeln ^{2,3,5,11}
dazu empfehlen wir ein Rothaus Pils vom Fass

€ 15,00



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen: Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen ¹

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

Salat und mehr ...

Salatplatte mit Maishähnchenbrust

Saisonale angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust ¹

€ 16,50

Salatplatte „Rumpsteak“

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, angemachte Gemüsesalate der Saison und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 22,00

Salatplatte mit Wutachtaler Bachforelle

Bunte Gemüsesalate¹ und gartenfrische Blattsalate ¹, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne in Weizenbierdressing, dazu gebratene Schwarzwaldforellenfilets mit Kräuterbutter

€ 18,00

Tannengeräucherte Forellenfilets

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

€ 14,50

... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 5,80

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsüpple vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 6,50

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15}

€ 5,80

Kürbisrahmsüpple

mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kürbiskernöl

€ 7,50

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 13,50

Unser veganes Gericht

Marinierte Kürbisspalten

auf Perldinkel-Gemüse-Risotto
mit Rothauser Märzenbier gegart,
gebratene Champignons und Kirschtomaten,
dazu fruchtige Tomatensoße
und ein kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 16,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
und Röstzwiebeln,
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebackene Rosmarinkartoffeln ¹

€ 24,50

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
dazu mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{1,2,3,5}

€ 15,00

Deftiger Bierbraten

vom Schwarzwälder Naturpark-Schweinenacken
in Rothauser Märzenbiersoße,
unser Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel ¹

€ 16,50

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenem Schäufele,
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Eisenbacher Bauernbratwurst,
dazu Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{1,2,3,4,5,7,11,15,17}



€ 16,90



Vesper kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,00

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,50

Schwarzwälder Schinkenvesper

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

€ 12,80

Rothauser Rindfleischsalat

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

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

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

€ 9,80

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{1,3,4,11}

€ 9,80

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit marktfrischem Gemüse
und Pommes frites

€ 15,00