

Food Pairing

***ERLEBEN Sie die Vielfalt und Tiefe unsere Rothaus Biere in einer völlig neuen Dimension! Durch verschiedene Speisen zu Ihrem 0,1 Liter Probierschluck lernen Sie Ihr Lieblings Bier von einer ganz neuen, überraschenden Seite kennen...
bleiben sie neugierig!***

Rothaus Märzenbier – Petersilienwurzelcreme mit Gemüsechip

Rothaus Weizenbier – Käsekuchen mit Bananencrumble

Rothaus Radler –karamellierter Schweinebauch auf Kohl mit Kapern

Das komplette Erlebnis für nur € 12,50

Etwas ganz Besonderes nur bei uns...

1 Paar geräucherte Wildschweinknacker

mit Senf und bunten Salaten garniert ¹⁵

€ 6,90

Schinkenbrett von der Schwarzwälder Wildschweinkeule

reich garniert mit Essiggemüse, Preiselbeeren und Senf

gerne servieren wir Ihnen dazu Butter und unser Rothauser Brot

€ 14,80

Wutachtaler Lachsforellenfilet

auf hausgemachten Spinatnudeln, mit gerösteten Pinienkernen und Hefeweizenschaum¹⁷

€ 21,00

Rothauser Weizenbier Kaiserschmarrn

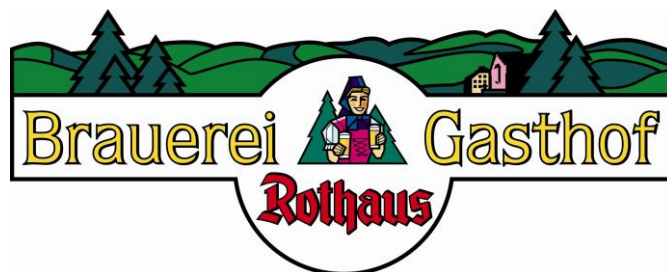
mit Pistazien und Cranberries

dazu Rosmarin Schmand Eis

€ 8,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

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,
dazu Schwarzwurzelgemüse
und Petersiliekartoffeln ¹⁷

€ 21,00

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und gebratenen Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße,
frühlingsfrische Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,3,15}

€ 16,80

Hausgemachte Maultaschen

mit feiner Hackfleisch-Gemüse-Füllung
auf buntem Rahmwirsing mit Speck-Zwiebelschmelze
und kräftige Bratenjus

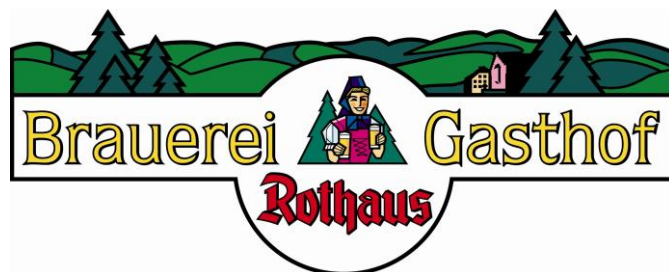
€ 15,00

Was die Großmutter noch kochte

Gesalzener Schweinebauch

knusprig gebacken
in Rothauser-Honig-Whiskysoße
auf buntem Rahmwirsing
mit Schupfnudeln

€ 17,80



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

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
--	--------

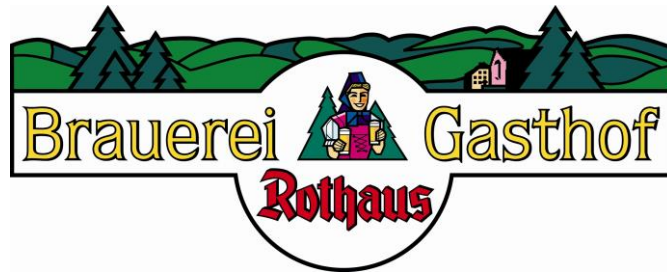
Terrine Gulaschsuppe mit Paprikawürfeln und Kartoffeln dazu unser Haus Brot	€ 8,00
--	--------

Aus Metzgers Wurstküche

Ein Paar Wienerle mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17}	€ 9,90
--	--------

Eisenbacher Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln ^{3,4,11,17}	€ 9,90
--	--------

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 6,50
--	--------



Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln

und Lenzkircher Bergkäse dazu ein kleiner Salat vom Buffet

€ 13,50

Brokkoli-Käse-Taler

auf buntem Rahmwirsing

und Tomatensoße mit Räucheraromen

dazu Rosmarinkartoffeln

€ 12,90

Unser veganes Gericht

Hausgemachte Hartweizennudeln

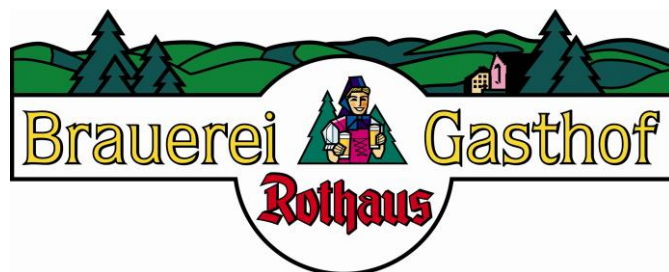
in Tomatensoße geschwenkt

dazu glasierte Kirschtomaten

geröstete Pinienkerne

und gebackener Rauke

€ 10,00



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 Märzenbier-Soße,
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}

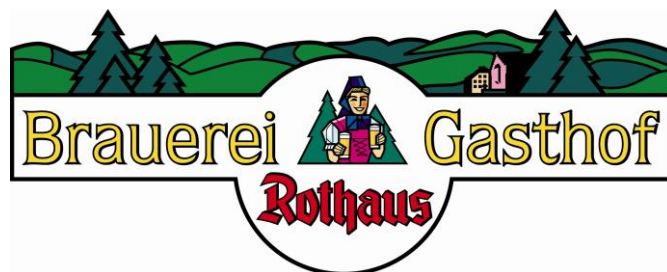


€ 16,90

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit bunter Gemüsegarntur
und Pommes frites

€ 15,00



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

Tannengeräucherte Forellenfilets

aus dem Wutachtal
mit geraspelttem Meerrettich,
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,
dazu unser Hausbrot ^{5,11,15}

€ 14,50

Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper