

Unser Menü im August 2018

**Rahmsüpple
von frischen Pfifferlingen
mit Kräuterkracherle**

€ 6,90



**Maishähnchenbrust
vom Grill
auf frischen Pfifferlingen
mit Tomatenwürfelchen
und Frühlingslauch
in Kräuterrahm,
und hausgemachten Spätzle**

€ 19,50



**Kaiserstühler Heidelbeeren
mit Vanille- und Heidelbeereis
Schlagrahm und Schokoladensoße**

€ 7,20

Menüpreis € 33,00

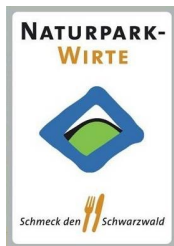
Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Sie haben eine Allergie oder eine Lebensmittel-Unverträglichkeit?

Bitte sprechen Sie uns an.

Gerne händigen wir Ihnen unsere „Allergene Speisekarte“ aus.

Änderungen vorbehalten



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets
mit Tomatenwürfelchen
und frischen Kräutern gebraten,
Gemüse vom Freiburger Markt
und Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 19,50

Braumeister-Kotelette vom Qualivo-Schwein
mit gerösteten Schinkenstreifen,
Paprika und Champignons,
Rothauser Märzenbiersoße,
Gemüse vom Freiburger Markt,
dazu gebackene Kartoffelecken
mit Sauerrahmdip ^{2,3,15} € 15,20

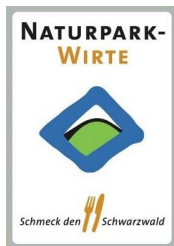
Unsere hausgemachten Maultaschen
mit Fleisch-Kräuterfüllung,
Schnittlauch-Zwiebel-Schmelze,
Gemüse vom Freiburger Markt
und kräftige Rotweinjus € 14,50

Geschmortes Kalb-Sahneragout
mit Champignons und Paprika
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße,
sommerliches Gemüse
und unsere hausgemachten Spätzle € 16,20

Was die Großmutter noch kochte

Geschmorte Rinderroulade
mit klassischer Füllung
aus Speck, Zwiebeln und Gurken,
grüne Rahm-Brechbohnen,
badische Spätburgundersoße
und geschmolzter Kartoffelkloß ^{2,3,5,11,15} € 16,50

Änderungen vorbehalten



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

Salat und mehr ...

Salatplatte mit Maishähnchenbrust

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

€ 15,50

Salatplatte „Rumpsteak“

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

€ 19,70

Salatplatte „Lachsforelle“

Lachsforellenfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

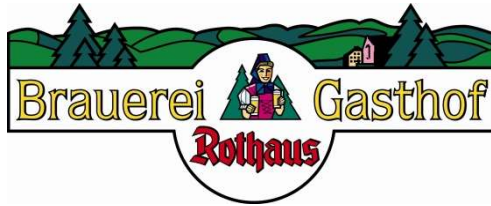
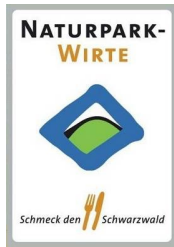
€ 17,90

Tannengeräucherte Forellenfilets

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

€ 14,50

Änderungen vorbehalten



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 ^{2,3,15} € 4,80

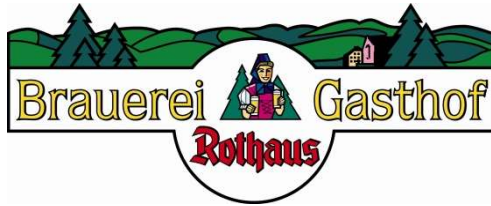
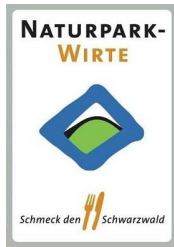
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 11,90

Ragout von frischen Pfifferlingen
mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur
und hausgemachte Semmelknödel € 16,20

Unser veganes Gericht

Perldinkel-Gemüse-Risotto
mit Rothauser Märzenbier gegart,
gebratene Pfifferlinge und Kirschtomaten,
dazu fruchtige Tomatensoße € 13,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

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

€ 24,00

Gegrillte Schweinshaxe

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

€ 15,00

Deftiger Bierbraten

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

€ 14,50

Rothauser Landteller

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



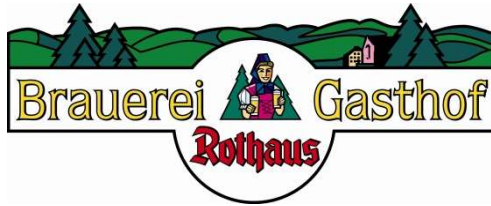
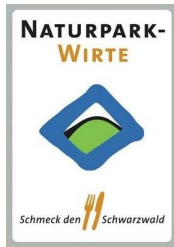
€ 14,90

Geschmortes Rehragout

in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm
gefüllter Preiselbeerapfel
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und unsere Haselnusspätzle

€ 21,00

Änderungen vorbehalten



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

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

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

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

€ 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

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}

€ 8,60

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,11,17}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit bunter Gemüse garnitur
und Pommes frites
kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 13,50

Änderungen vorbehalten