

## 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

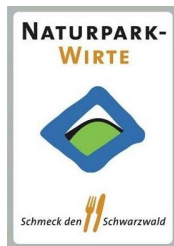


**Haselnusspfannkühle**  
mit Apfel-Birnen-Ragout  
und Sanddorneis

€ 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 Zucchinischiffchen  
und Bohnen im Speckmantel  
geschmelzte Spätzle

€ 26,90

## Was die Großmutter noch kochte

### **Gebratene Rinderleber**

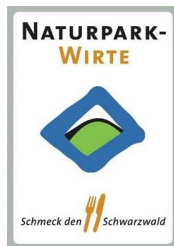
in Majoran-Balsamico-Jus  
Apfelscheiben und Röstzwiebeln  
geröstete Speckröllchen  
grüne Bohnen und Kartoffelpüree

€ 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 Gemüsesalate<sup>1</sup>, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen

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

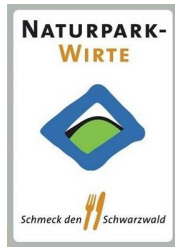
## **Vorweg und Zwischendurch**

<b>Ein Paar Weißwürste</b> mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 5,50
--	--------

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

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

<b>Zweierlei von der Ente</b> 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**  
Rahmsüpple vom bekannten Rothaus-Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

**Schwarzwälder Kartoffelsuppe**  
mit Wurzelgemüestreifen und Speckkracherle € 5,80

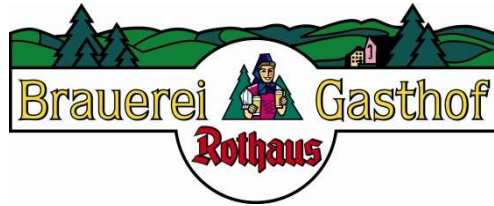
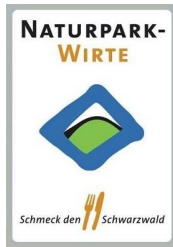
## **Für Gäste, die es fleischlos mögen**

**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

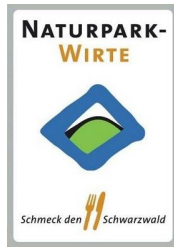


€ 14,90

### **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