

Unser Menü im Januar 2019

Winterliche Petersilienwurzelsuppe
mit geröstetem Schinchenchip
und Kräuterkracherle ^{2,3,15}

€ 6,20



Geschmorte Rinderhochrippe
vom Dresselbacher Birkenhof
in feiner Schalottensoße
bunter Rahmwirsing
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{3,5}

€ 16,50

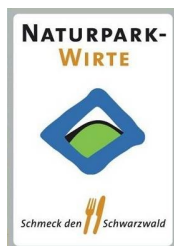


Ofenwarmer Gewürz-Muffin
mit Ragout vom Winterapfel
und Zimteis

€ 7,50

Menüpreis € 29,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
im Schwarzwald Maidle-Sud,
Kürbis-Rahmgemüse
und Petersiliekartoffeln ¹⁷

€ 19,50

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

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

€ 14,50

Hausgemachte Wildmaultaschen

vom heimischen Reh und Wildschwein
auf buntem Rahmwirsing
kräftige Bratenjus, Preiselbeeren
und gebratene Steinchampignons

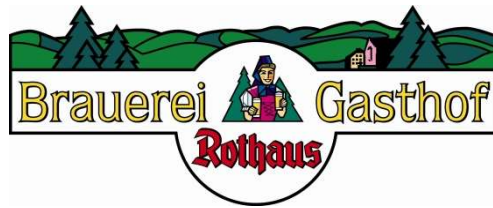
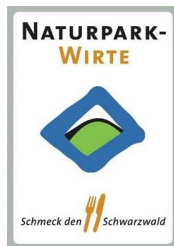
€ 17,80

Was die Großmutter noch kochte

Biergulasch vom Weiderind

mit Paprika und Champignons
in kräftiger Märzenbiersoße
Gemüse vom Freiburger Markt
und unsere hausgemachten Spätzle

€ 18,90



Bunte Salatauswahl vom Büffet

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

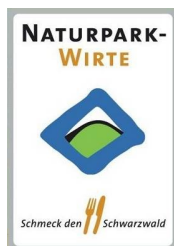
Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

Salat und mehr ...

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 5,50
--	--------

Reichenauer Feldsalat in Weizenbier-Orangen-Dressing mit Bauernbrotkracherle, gerösteten Speckstreifen und Radieschensprossen ^{1,2,3,15}	€ 6,80
---	--------

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot ^{5,11,17}	€ 14,50
--	---------



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 4,80

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsüpple vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15} € 4,80

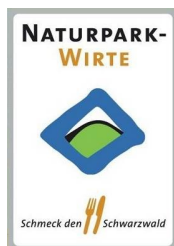
Für Gäste, die es fleischlos mögen

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

Buntes Rüben-Curry
mit gebratenen Kartoffelnocken
und Gemüse garnitur € 12,70

Unser veganes Gericht

Gegrilltes Gemüse
aus der Kräuter-Knoblauch-Marinade
mit gebratenen Rosmarinkartoffeln
und scharfen Tomaten € 11,60



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

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

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

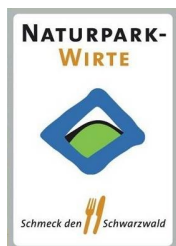


€ 14,90

Geschmortes Rehragout

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

€ 21,00



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}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

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

€ 13,50