

Unser Menü im März 2019

**Rahmsuppe
vom Frühlingslauch
mit hausgebeiztem Lachs**

€ 7,20



Tafelspitz
vom Wälder Weiderind
„sous vide-gegart“
in dunkler Biersoße
Kartoffel-Karotten-Gemüse
und Rote Bete ^{3,11}

€ 15,50

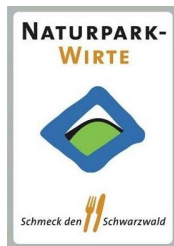


Karamellierter Kaiserschmarr'n
mit Rosinen und Mandeln
Eis von der Williams Christ-Birne
und Schlagrahm ⁵

€ 6,50

Menüpreis € 29,00

**Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr
Gerne händigen wir Ihnen unsere „Allergene Speisekarte“ aus.**



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen

im Schwarzwald Maidle-Sud,

bunte Gemüsegaritur

und Petersiliekartoffeln ¹⁷

€ 19,50

dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel

mit Schwarzwälder Schinkenstreifen

und gebratenen Champignons

in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße

winterliche Gemüsegaritur

und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,3,15}

€ 15,50

hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

Gebratene Lachsforelle

auf bunten Gemüseudeln

und Rucolapesto

€ 21,00

unsere Empfehlung: alkoholfreies Rothaus Pils

Medaillons vom Rehrücken

aus heimischer Jagd

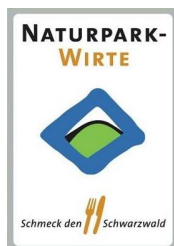
in Kirsch-Pfeffer-Soße,

bunte Gemüsegaritur

und unsere hausgemachten Spätzle

€ 29,00

dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Rothaus Märzen



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 ...

Ein Paar Weißwürste

mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel
... und ein fruchtig frisches Rothaus Hefeweizen

€ 6,50

Hausgemachte Rehterrine

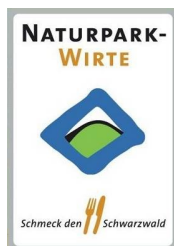
mit Backpflaumen und Rehfiletkern
an Johannisbeer-Pfeffer-Soße,
dazu Wildkräutersalat
in Balsamico-Dressing ^{1,5}
dazu empfehlen wir ein Rothaus Märzen

€ 9,50

Tannengeräucherte Forellenfilets

aus dem Wutachtal
mit geraspelttem Meerrettich,
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,
dazu unser Hausbrot ^{5,11,17}
... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils

€ 14,50



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 5,80

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier

mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 6,50

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

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

€ 5,80

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln

und Lenzkircher Bergkäse

kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 11,90

Brokkoli-Käse-Taler

auf tomatisiertem Grillgemüse,

kräftige Gemüsejus

und Rosmarinkartoffeln

€ 12,50

Unser veganes Gericht

Rothauser Perldinkelrisotto

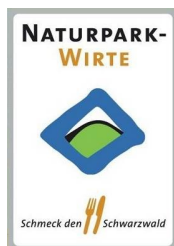
mit Märzenbier und Wurzelgemüse gegart

dazu gebratener Kräuterseitling

und scharfe Tomaten,

kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 12,50



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}

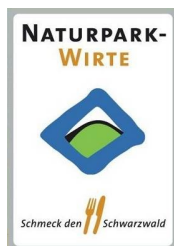


€ 15,90

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

€ 14,50