

## Unser Menü im November 2018

**Wildrahmsüpple  
vom heimischen Reh**  
mit gebratenen Steinchampignons  
und Preiselbeeren

€ 6,70



**Gegrillte Gänsebrust**  
mit eingelegten Backpflaumen gefüllt  
auf Tannenhonigsoße  
Bratapfel mit Marzipanfüllung  
mariniertes Rotkraut und  
geschmelzter Kartoffelkloß <sup>2,3,5</sup>

€ 23,50

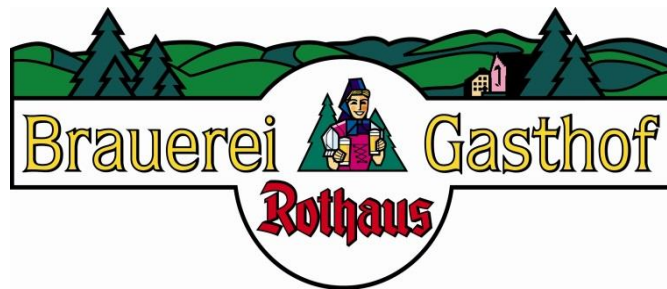


**Karamellierter Kaiserschmarr´n**  
mit Rosinen und Mandelblättchen  
an Vanilleschaum  
Walnusseis und Schlagrahm

€ 7,50

Menüpreis € 37,00

**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.**



## Diese Woche frisch vom Markt

### **Wutachtaler Forellenfilets**

mit Tomatenwürfelchen  
im Schwarzwald Maidle-Sud,  
Kürbis-Rahmgemüse  
und Petersiliekartoffeln <sup>17</sup>

€ 19,50

### **Schwarzwälder Bierrahmschnitzel**

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel  
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen  
und gebratenen Champignons  
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße  
herbstliche Gemüse garnitur  
und unsere hausgemachten Spätzle <sup>2,11</sup>

€ 14,50

### **Geschnetzelte Rehkeule**

aus heimischer Jagd  
in Wacholdersoße,  
karamellierte Maronen,  
Preiselbeerapfel und Rosenkohl  
Kürbispürée

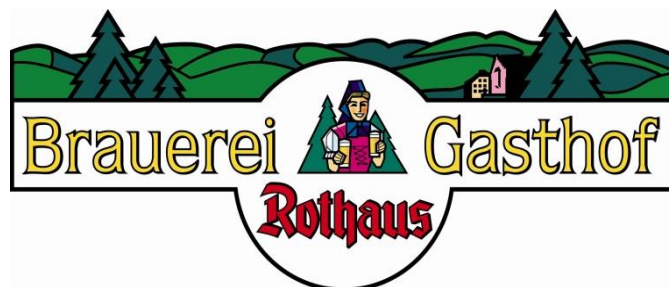
€ 24,90

## Was die Großmutter noch kochte

### **Gekochter Rinderbrustkern**

auf Karotten-Lauch-Gemüse  
dazu deftige Meerrettichsoße  
Rote Bete-Streifen  
und Rosmarinkartoffeln

€ 13,50



## **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 <sup>1</sup>

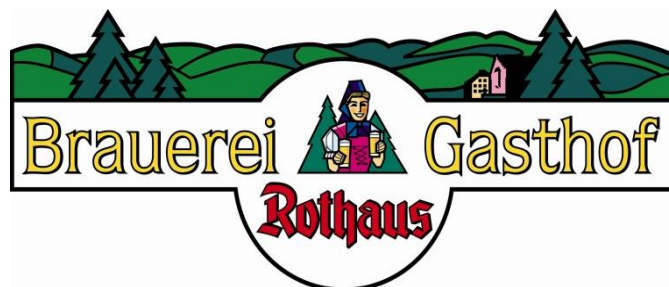
Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

## **Salat und mehr ...**

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

<b>Reichenauer Feldsalat</b> in Weizenbier-Orangen-Dressing mit Bauernbrotkracherle, gerösteten Speckstreifen und Radieschensprossen <sup>1,2,15</sup>	€ 6,20
---	--------

<b>Tannengeräucherte Forellenfilets</b> aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot <sup>5,11,17</sup>	€ 14,50
--	---------



## Aus dem dampfenden Suppentopf

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 4,80

### **Rothauser Zäpflesuppe**

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

### **Schwarzwälder Kartoffelsuppe**

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle <sup>2,3,15</sup>

€ 4,80

## Für Gäste, die es fleischlos mögen

### **Schwarzwälder Käserahmspätzle**

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln  
und Lenzkircher Bergkäse  
kleiner Salat vom Büffet <sup>1</sup>

€ 11,90

### **Ofenwarmer Sauerkrautstrudel**

auf rahmigem Kürbisgemüse,  
leichte Meerrettichsahne  
und Schnittlauchkartoffeln

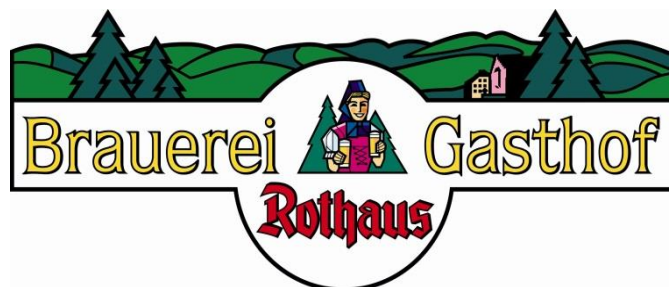
€ 12,70

## Unser veganes Gericht

### **Marinierte Kürbisspalten**

auf Perldinkel-Gemüse-Risotto  
mit Rothauser Märzenbier gegart,  
gebratene Steinchampignons 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 gebackene Rosmarinkartoffeln

€ 24,00

### **Gegrillte Schweinshaxe**

an Rothauser Märzenbiersoße,  
dazu mariniertes Apfel-Rotkraut  
und geschmelzter Kartoffelkloß <sup>2,3,5</sup>

€ 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 <sup>2,3,4,5,7,11,15,17</sup>

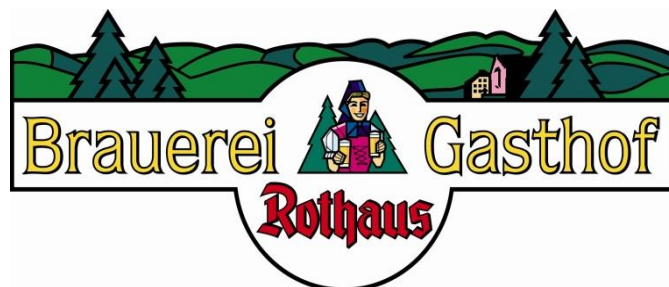


€ 14,90

### **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 <sup>1,2,3,4,7,8,11,15</sup>

€ 8,50

### **Schweizer Wurstsalat mit Käse**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten <sup>1,2,3,4,7,8,11,15</sup>

€ 9,00

### **Schwarzwälder Schinkenvesper**

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,  
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen <sup>2,3,11,15</sup>

€ 10,90

### **Rothauser Rindfleischsalat**

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig und Rapsöl  
angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten  
dazu Bratkartoffeln <sup>1,2,3,11</sup>

€ 9,90

*Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper*

### **Ein Paar Wienerle**

mit Linsen und geschmelzten Spätzle <sup>1,2,3,4,15,17</sup>

€ 8,60

### **Eisenbacher Bauernbratwürste**

mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
und Bratkartoffeln <sup>3,4,11,17</sup>

€ 9,50

### **Paniertes Schweineschnitzel**

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

€ 13,50