

Unser Menü im Oktober 2018

**Rahmsüpple
vom Gartenkürbis**
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kürbiskernöl

€ 6,70



**Geschmorter Sauerbraten
vom Dresselbacher Weiderind**
mit Apfelscheiben, Preiselbeeren
und gerösteten Speckstreifen
bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß

€ 16,90

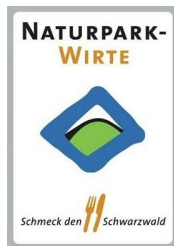


Gebackene Apfelküchle
im Zimt-Zucker-Mantel
cremig Haselnusseis
Vanillesoße und Schlagrahm

€ 7,50

Menüpreis € 30,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
und frischen Kräutern gebraten,
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 ^{2,11}

€ 14,50

Geschnitzelte Rinderhuft

in Apfel-Calvados-Soße
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebratene Kräuter-Schupfnudeln

€ 17,50

Hausgemachte Wildmaultaschen

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

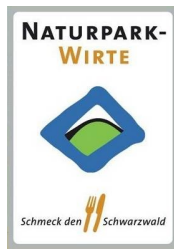
€ 17,80

Was die Großmutter noch kochte

wie damals... Schlachtplatte

Blut- und Leberwurst
Kesselfleisch vom Schweinebug
grobe Bauernbratwurst, Röstzwiebeln
Apfelsauerkraut und Kartoffelstock

€ 13,50



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, und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 19,70

Salatplatte „Schwarzwaldforelle“

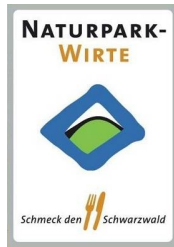
Forellenfilet aus dem Wutachtal mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 17,90

Tannengeräucherte Forellenfilets

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

€ 14,50



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

Ofenwarmer Gemüsestrudel

auf rahmigem Kürbisgemüse,
leichte Meerrettichsahne
und Schnittlauchkartoffeln

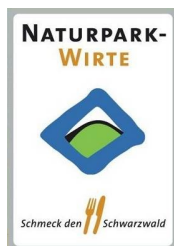
€ 12,70

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

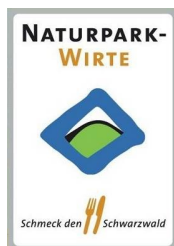


€ 14,90

Geschmortes Rehragout

in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm
gefüllter 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 ^{3,4,11,17}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

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

€ 13,50