

Unser Menü im Juni 2019

Wildrahmsüpple
vom heimischen Reh
mit gebratenen Champignons
€ 7,50



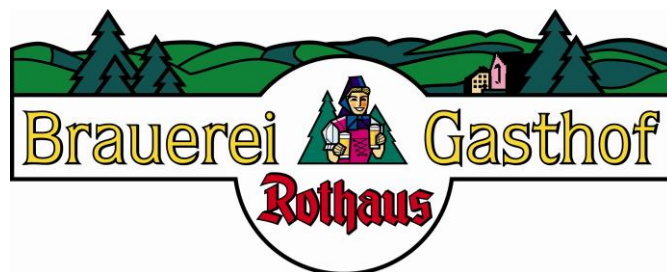
Rehschnitzel aus heimischer Jagd
auf Ragout von Wiesenpilzen
und Kirschtomaten und Kräutern
Mandel-Kirsch-Soße,
hausgemachtes Apfelrotkraut
und Schupfnudeln
€ 29,00



Bier-Creme Brûlée
vom Rothauser Weizenbier
mit Rhabarber und Himbeeren,
Vanilleeis und Schlagrahm
€ 8,50

Menüpreis € 45,00

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,
frühlingsfrische Gemüsegarntur
und Petersiliekartoffeln ¹⁷

dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 21,00

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

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

hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

€ 16,00

Geschmortes Rehragout

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

dazu empfehlen wir ein Rothaus Märzen Export

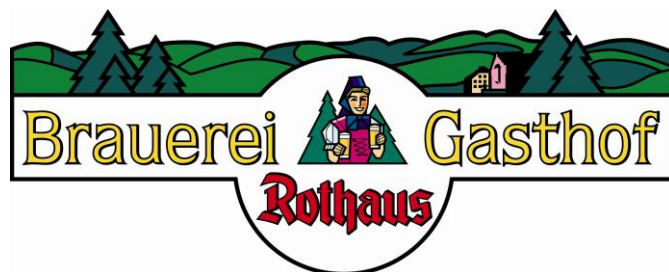
€ 23,00

Rothauser Bierbäckle

Gepökelte Schweinsbäckle vom Naturpark-Schwein
in Rothauser Märzenbier geschmort,
bunter Rahmwirsing
und Kräuterschupfnudeln ¹⁵

dazu empfehlen wir ein Rothaus Pils vom Fass

€ 17,50



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingssalat 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 ...

Salatplatte mit Maishähnchenbrust

Saisonale angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust ¹

€ 16,50

Salatplatte „Rumpsteak“

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, angemachte Gemüsesalate der Saison und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 22,00

Salatplatte mit Wutachtaler Bachforelle

Bunte Gemüsesalate¹ und gartenfrische Blattsalate ¹, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne, dazu gebratene Schwarzwaldforellenfilets mit Kräuterbutter

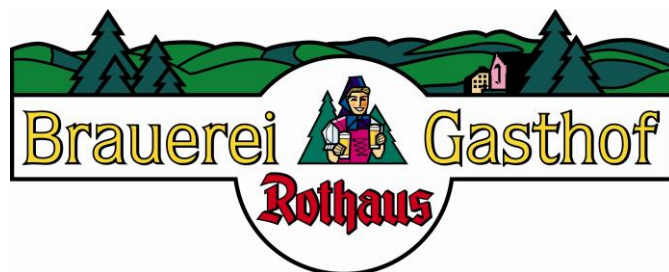
€ 18,00

Tannengeräucherte Forellenfilets

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

€ 14,50

... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,80

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 6,50

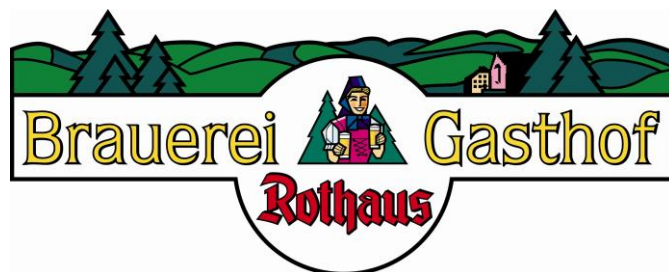
Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15} € 5,80

Wildrahmsuppe
vom heimischen Reh
mit gebratenen Champignons € 7,50

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 13,50

Ofenwarmer Gemüsestrudel
auf buntem Rahmwirsing
scharfe Tomaten und Rosmarinkartoffeln
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 16,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

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

€ 24,50

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

€ 15,50

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}

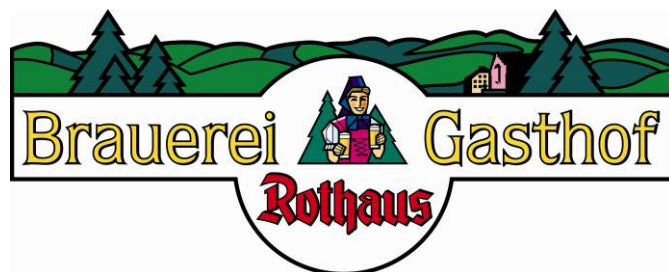


€ 15,90

Maishähnchenbrust vom Grill

auf Champignon-Tomaten-Ragout,
Weinbrandrahmsauce und Gemüsegar nitur,
gebratene Kräuterkartoffeln

€ 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}

€ 9,00

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,50

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen ^{2,3,11,15}

€ 12,80

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}

€ 9,80

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,11}

€ 9,80

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit marktfrischem Gemüse
und Pommes frites

€ 14,50