

## **Unser Menü im Mai 2019**

**Spargelcremesuppe**  
mit Schwarzwälder Schinkenchip

€ 7,50



**Maishähnchen**  
auf Ragout von zweierlei Spargel  
und Kirschtomaten  
Süßkartoffelnocken

€ 23,00



**Frische Erdbeeren**  
mit Vanille-Eis  
und Schlagrahm

€ 8,50

**Menüpreis € 39,00**

**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,  
auf Ragout von grünem und weißem Spargel  
und Petersiliekartoffeln <sup>17</sup> € 21,00  
dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

### **Schwarzwälder Bierrahmschnitzel**

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel  
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen  
und gebratenen Champignons  
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße  
frühlingsfrische Gemüse garnitur  
und unsere hausgemachten Spätzle <sup>2,3,15</sup> € 16,00  
hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

## **Frisch vom Feld**

### **Portion Markgräfler Stangenspargel**

mit holländischer Soße,  
Kräuterpfannkühle und Kartoffele <sup>17</sup> € 23,00

dazu empfehlen wir:

Schwarzwälder Schinkenteller  
mit Rohschinken, Rückenspeck  
und Wacholderschinken <sup>3,15</sup> € 6,50

ein paniertes Schweineschnitzel  
vom Naturpark-Schweinerücken € 7,00

eine Tranche Wutachtaler Lachsforelle  
vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone € 9,50

## **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	€ 5,50
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 <sup>1</sup>

€ 16,50

### **Salatplatte „Rumpsteak“**

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

€ 22,00

### **Salatplatte mit Wutachtaler Lachsforelle**

Bunte Gemüsesalate<sup>1</sup> und gartenfrische Blattsalate <sup>1</sup>, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne, dazu eine gebratene Lachsforellenschnitte mit Kräuterbutter

€ 18,00

### **Tannengeräucherte Forellenfilets**

aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot <sup>5,11,17</sup>

€ 14,50

... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils

## **Aus dem dampfenden Suppentopf**

**Kräftige Rinderbrühe**  
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,80

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

**Schwarzwälder Kartoffelsuppe**  
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle <sup>2,3,15</sup> € 5,80

## **Für Gäste, die es fleischlos mögen**

**Schwarzwälder Käserahmspätzle**  
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln  
und Lenzkircher Bergkäse  
kleiner Salat vom Büffet <sup>1</sup> € 13,50

## **Unser veganes Gericht**

**Rothauser Perldinkelrisotto**  
mit Märzenbier und Wurzelgemüse gegart  
dazu gebratener Kräuterseitling  
und scharfe Tomaten,  
kleiner Salat vom Büffet <sup>1</sup> € 14,50

## 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 <sup>2,3,5</sup>

€ 15,00

### **Deftiger Bierbraten**

vom Schwarzwälder Naturpark-Schweinenacken  
in Rothauser Märzenbiersoße,  
unser Apfel-Rotkohl  
und hausgemachte Laugenknödel

€ 15,50

### **Rothauser Landteller**

mit mildgesalzenem Schäufele,  
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals  
und Eisenbacher Bauernbratwurst,  
dazu Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing  
und geschmelzter Kartoffelkloß <sup>2,3,4,5,7,11,15,17</sup>



€ 15,90

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuter-Füllung,  
Schnittlauch-Zwiebelschmelze,  
dunkle Biersoße und Rahmwirsing

€ 15,50

## 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>

€ 9,00

### **Schweizer Wurstsalat mit Käse**

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

€ 9,50

### **Schwarzwälder Schinkenvesper**

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

€ 12,80

### **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>

€ 9,80

### **Eisenbacher Bauernbratwürste**

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

€ 9,80

### **Paniertes Schweineschnitzel**

aus dem Rücken geschnitten  
mit marktfrischem Gemüse  
und Pommes frites

€ 14,50