

## Unser Menü im Juni 2017

**Rahmsüpple  
vom Markgräfler Stangenspargel  
mit Schwarzwälder Schinkenchip**

€ 7,20



**Maishähnchenbrust  
vom Grill  
auf Pfifferling-Risotto  
mit Tomatenwürfelchen  
und Frühlingslauch  
Spätburgundersoße**

€ 17,80



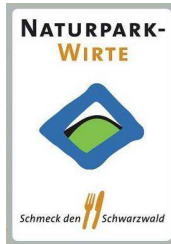
**Erdbeer-Tiramisu  
im Glas  
Vanille-Grand Marnier-Schaum  
bunte Früchtegarnitur**

€ 6,70

Menüpreis € 29,90

**Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr**

Änderungen vorbehalten!



## Diese Woche frisch vom Markt

### **Schwarzwälder Forellenfilets**

mit Tomatenwürfelchen und Kräutern  
im Rothaus Schwarzwald Maidle-Sud  
Gemüse vom Freiburger Markt  
Petersiliekartoffeln <sup>17</sup>

€ 17,00

### **Rothauser Bierbraten**

vom Schwarzwälder Naturpark- Schweinenacken,  
Rothauser Märzenbiersoße,  
Apfel-Rotkohl  
und hausgemachte Laugenknödel <sup>17</sup>

€ 14,50

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuterfüllung,  
Zwiebelschmelze, Spätburgundersoße  
frühlingsfrisches Gemüse <sup>17</sup>

€ 15,00

### **Schwarzwälder Rehragout**

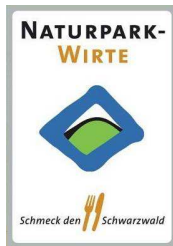
in Wacholdersoße  
Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahm  
Rotkraut und Mandelbrokkoli  
Haselnusspätzle

€ 19,70

### **Dürrenbühler Bauernbratwürste**

mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
und Bratkartoffeln

€ 8,50



## **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 ...**

### **Salatplatte mit Maishähnchenbrust**

Saisonale angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Joghurtdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust<sup>1</sup>

€ 15,50

### **Salatplatte „Rumpsteak“**

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

€ 19,70

### **Salatplatte mit Zanderfilet und Pfifferlingen**

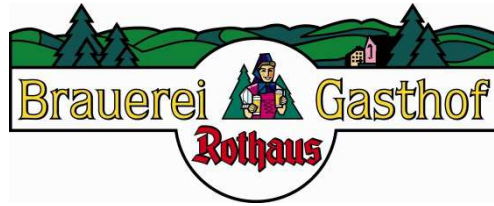
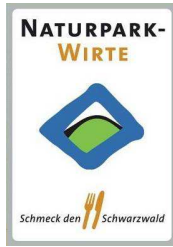
Saisonale angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Joghurtdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu ein gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen<sup>1</sup>

€ 17,50

### **Tannengeräucherte Forellenfilets**

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

€ 12,50



## Aus dem dampfenden Suppentopf

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Kräuterflädle und Schnittlauch <sup>17</sup>

€ 5,20

### **Rothauser Zäpflesuppe**

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus- Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

### **Schwarzwälder Kartoffelsuppe**

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

€ 5,80

### **Hausgemachter Leberknödel**

vom Kalb und Rind

mit Wurzelgemüse

in kräftiger Rinderbrühe

€ 5,90

## Für Gäste, die es fleischlos mögen

### **Veganes Weizen-Gemüse-Törtchen**

an gebratenen Pfifferlingen mit Frühlingslauch  
gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur

€ 12,50

### **Gebackene Kartoffeltaschen**

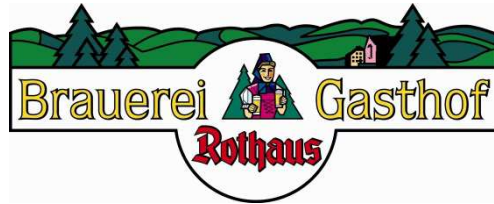
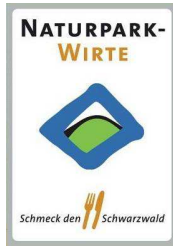
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung

auf buntem Rahmwirsing

fruchtige Tomatensoße

kleiner Salat vom Büffet <sup>1, 17</sup>

€ 13,90



## Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

### **Rumpsteak vom Grill**

mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln,  
Gemüse vom Freiburger Markt  
unsere Pommes frites

€ 24,00

### **Ragout von frischen Pfifferlingen**

mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln  
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur  
hausgemachte Semmelknödel <sup>17</sup>

€ 16,20

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Tomatenwürfelchen und Kräutern  
auf Pfifferlingen in Rahm  
feine Bandnudeln

€ 18,90

### **Geschnetzeltes Naturpark-Schweinefilet**

mit frischen Pfifferlingen und Tomatenwürfeln  
in Kräuterrahm  
bunte Gemüse garnitur  
hausgemachte Spätzle <sup>17</sup>

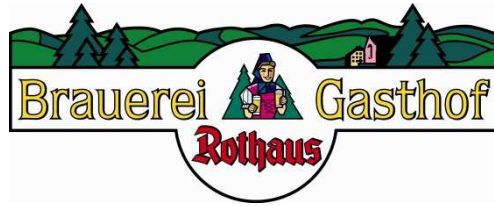
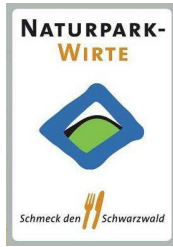
€ 19,90

### **Rothauser Landteller**

mit mildgesalzenen Schäufele,  
Bierbraten vom Naturpark- Schweinehals  
und Dürrenbühler Bauerbratwurst  
dazu Märzenbiersoße  
bunter Rahmwirsing  
und geschmelzte Kartoffelklöße <sup>2,3,5,15</sup>



€ 14,90



## Vesper – kalt & warm

### **Badischer Wurstsalat**

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

€ 8,50

### **Schweizer Wurstsalat mit Käse**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten <sup>1,2,3,7,8,11,15</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 Brot und Butter zum Vesper*

### **Ein Paar Wienerle**

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

€ 8,60

### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites, Gemüse garnitur  
und einem kleinen Salat vom Büffet <sup>1</sup>

€ 13,50

### **Gegrillte Schweinshaxe**

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

€ 15,00