

## Unser Menü im Oktober

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

€ 7,20



**Geschmorte Roulade**  
**vom Birkendorfer Weiderind**  
mit klassischer Füllung  
aus Speck, Senf, Gurke und Zwiebeln  
badische Spätburgundersoße  
Apfel-Rotkraut  
geschmelzte Kartoffelklöße

€ 16,20



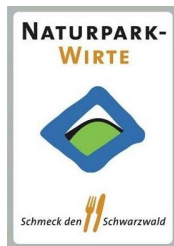
**Gebackene Apfelküchle**  
im Zimtzucker-Mantel  
Vanillesoße und Haselnusseis

€ 8,50

**Menüpreis € 29,90**

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

Änderungen vorbehalten!



## **Diese Woche frisch vom Markt**

### **wie Damals... Schlachtplatte**

Blut- und Leberwurst  
Kesselfleisch vom Schweinebug  
grobe Bauernbratwurst, Röstzwiebeln  
Apfelsauerkraut und Kartoffelstock € 13,50

### **Schwarzwälder Forellenfilets**

mit Tomatenwürfelchen  
in Kräuterbutter gebraten  
rahmiges Kürbisgemüse  
Petersiliekartoffeln € 17,00

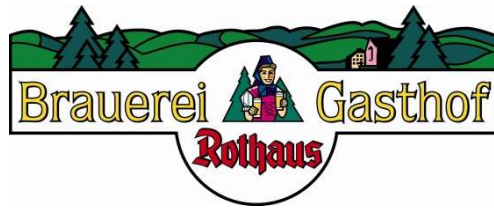
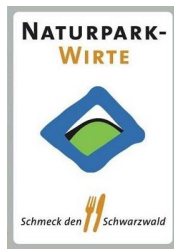
### **Schwarzwälder Rehragout**

in Wacholdersoße,  
Champignon und Austernpilze  
in Kräuterrahm  
mariniertes Rotkraut und Mandelbrokkoli  
Haselnussspätzle € 19,70

## **Was die Großmutter noch kochte**

### **Geschmorter Sauerbraten**

vom Birkendorfer Weiderind  
geröstete Specksteifen und Apfelscheiben  
bunter Rahmwirsing  
geschmelzte Kartoffelklöße € 15,20



## **Bunte Salatauswahl vom Büffet**

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen

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 Rothauser Weizenbierdressing, geröstete Sonnenblumenkerne und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust

€ 15,50

### **Salatplatte „Rumpsteak“**

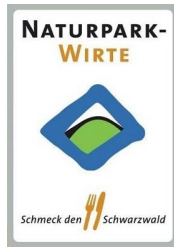
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Rothauser Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne

€ 19,70

### **Salatplatte „Schwarzwaldforelle“**

Forellenfilet aus dem Wutachtal mit Kräuterbutter und Tomatenwürfelchen, angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in fruchtigem Waldbeerendressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne

€ 17,00



## Aus dem dampfenden Suppentopf

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 5,20

### **Rothauser Zäpflesuppe**

Rahmsüpple vom bekannten Rothaus-Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

### **Schwarzwälder Kartoffelsuppe**

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle

€ 5,80

## Für Gäste, die es fleischlos mögen

### **Schwarzwälder Käserahmspätzle**

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln  
und Lenzkircher Bergkäse  
kleiner Salat vom Büffet

€ 11,90

### **Ragout von Champignons und Austernpilzen**

mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln  
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur  
hausgemachte Semmelknödel

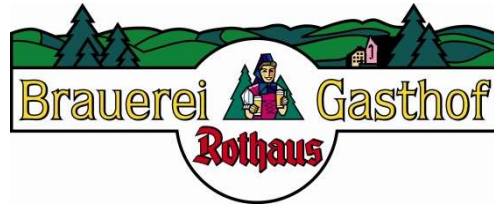
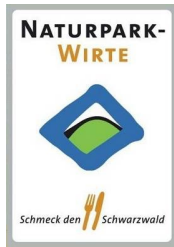
€ 13,50

## Unser veganes Gericht

### **Gebackene Kürbis-Spalten**

aus der Rosmarin-Marinade  
auf Rothauser Perldinkelrisotto  
mit Paprika, Zucchini und getrockneten Trauben

€ 13,70



## Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

### **Gegrillte Schweinshaxe**

an Rothauser Märzenbiersoße,  
mariniertes Apfel-Rotkraut  
und geschmelzte Kartoffelklöße

€ 15,00

### **Rothauser Bierbraten**

vom Naturpark-Schweinenacken  
Rothauser Märzenbiersoße  
Apfel-Rotkohl und  
hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

### **Rumpsteak vom Grill**

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

€ 24,00

### **Rothauser Landteller**

mit mildgesalzenen Schäufele  
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals  
und Dürrenbühler Bauerbratwurst  
Rothauser Märzenbiersoße  
bunter Rahmwirsing  
geschmelzte Kartoffelklöße

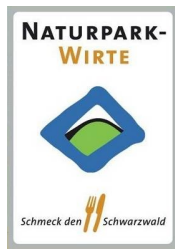


€ 14,90

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuterfüllung,  
Zwiebelschmelze und Bratensoße,  
Gemüse vom Freiburger Markt

€ 15,00



## Vesper – kalt & warm

### **Badischer Wurstsalat**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 8,50

### **Schweizer Wurstsalat mit Käse**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 9,00

### **Schwarzwälder Schinkenvesper**

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,  
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen

€ 10,90

### **Rothauser Rindfleischsalat**

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig  
und Rapsöl angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten  
dazu Bratkartoffeln

€ 9,90

### **Tannengeräucherte Forellenfilets**

aus dem Wutachtal  
mit geraspelttem Meerrettich und Feigensenf,  
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,  
dazu unser Hausbrot

€ 12,50

*Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper*

### **Ein Paar Wienerle**

mit Linsen und geschmelzten Spätzle

€ 8,60

### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites, Gemüse garnitur  
und einem kleinen Salat vom Büffet

€ 13,50

### **Dürrenbühler Bauernbratwürste**

mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
und Bratkartoffeln

€ 8,50