

Unser Menü im September

Rahmsüpple vom Gartenkürbis
mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kürbiskernöl

€ 7,20



Geschmorte Wildschweinkeule
in Thymian-Wacholder-Soße
gebratene Steinchampignons
und geröstete Speckstreifen
bunter Rahmwirsing
geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,15}

€ 21,50

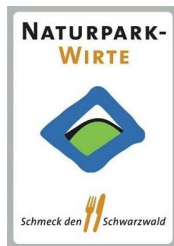


Zweierlei von der Zwetschge
Badische Zwetschgenweihe
und Zwetschgen-Rotwein-Ragout
mit cremigem Walnusseis

€ 8,50

Menüpreis € 35,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen
in Kräuterbutter gebraten
rahmiges Kürbisgemüse
Petersiliekartoffeln

€ 17,00

Rothauser Bierbraten

vom Naturpark-Schweinenacken
Rothauser Märzenbiersoße
Apfel-Rotkohl
hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Schwarzwälder Rehragout

in Wacholdersoße
Champignon und Austernpilze
in Kräuterrahm
mariniertes Rotkraut und Mandelbrokkoli
Haselnussspätzle ¹⁷

€ 19,70

Rehplätzchen aus der Keule

in Thymian-Wacholdersoße
Kräuterrahmpilze und Preiselbeerapfel
mariniertes Rotkraut und Mandelbrokkoli
geschmelzte Spätzle ¹⁷

€ 26,90

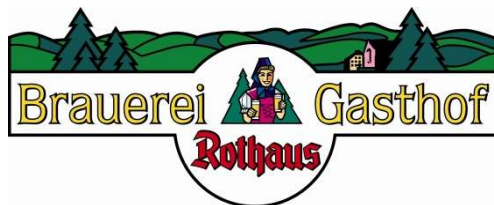
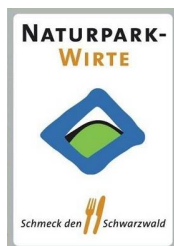
Was die Großmutter noch kochte

Gekochte Rinderbrust

vom Birkendorfer Weiderind
auf Karotten-Kartoffel-Gemüse
deftige Meerrettichsoße
Rote Bete-Streifen ^{3,5,11}

€ 15,20

Änderungen vorbehalten



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen¹

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 ¹

€ 15,50

Salatplatte „Rumpsteak“

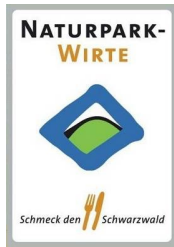
Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln
angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Rothauser Weizenbierdressing
Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 19,70

Salatplatte „Schwarzwaldforelle“

Forellenfilet aus dem Wutachtal
mit Kräuterbutter und Tomatenwürfelchen gebraten
angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in fruchtigem Waldbeerendressing
Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 17,00



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,20

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus- Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

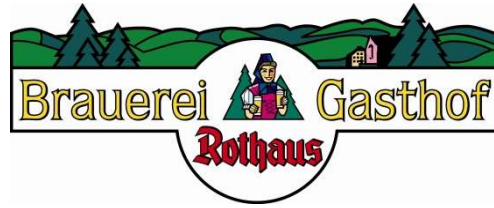
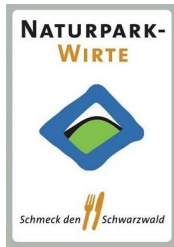
Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,15} € 5,80

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Veganes Weizen-Gemüse-Törtchen
an gebratenen Pfifferlingen mit Frühlingslauch
gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur € 12,50

Gebackene Kürbis-Spalten
aus der Rosmarin-Marinade
auf Rothauser Perldinkelrisotto
mit Paprikawürfeln, getrockneten Trauben
und Lenzkircher Bergkäse
Kräuter-Sauerrahm ⁵ € 13,70

Ragout von Champignons und Austernpilzen
mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur
hausgemachte Semmelknödel ¹⁷ € 13,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße
mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5}

€ 15,00

Geschmorte Roulade

vom Wälder Weiderind
mit Füllung aus Speck, Zwiebeln und Gurken
badische Spätburgundersoße
mariniertes Apfelrotkraut
geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,11,15}

€ 16,20

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt und
Pommes frites ¹⁷

€ 24,00

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenen Schäufele,
Bierbraten vom Naturpark- Schweinehals
und Dürrenbühler Bauerbratwurst
dazu Märzenbiersoße
bunter Rahmwirsing
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,15}

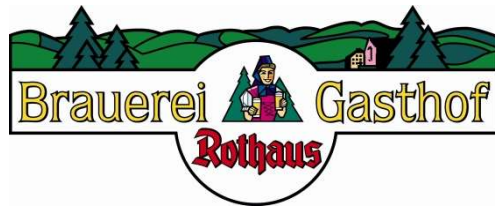
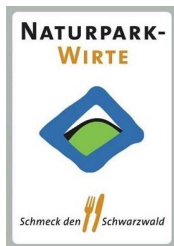


€ 14,90

Schweinefilet aus dem Naturpark Südschwarzwald

am Stück gebraten
Ragout von Champignons und Austernpilzen
mit Tomatenwürfelchen und Lauchzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt
geschmelzte Spätzle ¹⁷

€ 18,80



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

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

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

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

€ 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

Tannengeräucherte Forellenfilets

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

€ 12,50

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,7,15,17}

€ 8,60

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites, Gemüse garnitur
und einem kleinen Salat vom Büffet ¹

€ 13,50

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ³

€ 8,50