

## Unser Menü im April 2018

### **Bärlauchsüpple**

Rahmsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch  
mit Kräuterkracherle

€ 6,40



### **Geschmorte Lammhaxe**

in Knoblauch-Tomaten-Jus  
auf Paprika-Zucchini-gemüse  
Mandelbrokkoli  
Kartoffel-Speck-Gratin

€ 19,90



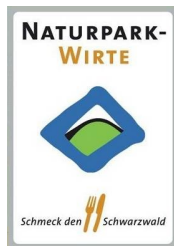
### **Rhabarber-Creme Brûlée**

mit Erdbeer-Minze-Salat  
und Waldmeistereis

€ 7,50

**Menüpreis € 32,90**

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



## Diese Woche frisch vom Markt

**Wutachtaler Forellenfilets**  
mit Tomatenwürfelchen und Kräutern  
im Rothauser Schwarzwald-Maidle-Sud  
Gemüse vom Freiburger Markt  
Petersilienkartoffeln € 18,90

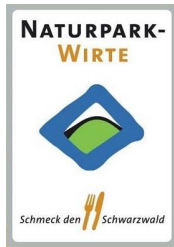
**Kotelette vom Qualivo-Schwein**  
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter  
Rothauser Märzenbiersoße  
Gemüse vom Freiburger Markt  
Bratkartoffeln € 15,60

**Schwarzwälder Rehragout**  
in Wacholdersoße,  
Wald- und Wiesenpilze in Kräuterrahm,  
Rotkraut und Mandelbrokkoli  
Haselnussspätzle € 19,70

**Geschnitzelte Rinderhuft**  
mit Champignons und Rosa Beeren,  
in Rothauser Whisky-Cream-Soße,  
Gemüse vom Freiburger Markt,  
geschmelzte Spätzle € 19,20

## Was die Großmutter noch kochte

**Schwarzwälder Schweinebäckle**  
in Rothauser Märzenbier geschmort,  
mit Speckstreifen,  
auf buntem Rahmwirsing,  
Kartoffelstampf € 14,90



## **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

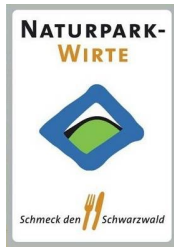
Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

## **Vorweg und Zwischendurch**

<b>Ein Paar Weißwürste</b> mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 5,50
--	--------

<b>Tannengeräucherte Forellenfilets</b> aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot	€ 12,50
---	---------

<b>Hausgebeizter Lammschinken und Wildschwein Coppa</b> aus unserem Räucherofen, mariniertes Grillgemüse frischer Wildkräutersalat in Weizenbier-Marinade, dazu unser Hausbrot	€ 11,90
---	---------



## **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

€ 4,80

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

### **Badische Bärlauchknöpfle**

Gebutterte Knöpfle in Kaiserstühler Bärlauchrahm  
mit gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur,  
dazu ein kleiner Salat vom Büffet

€ 13,90

### **Perldinkel-Risotto**

mit Bärlauchpesto, Gemüsewürfelchen,  
Kirschtomaten, Lenzkircher Bergkäse  
und grünem Spargelragout

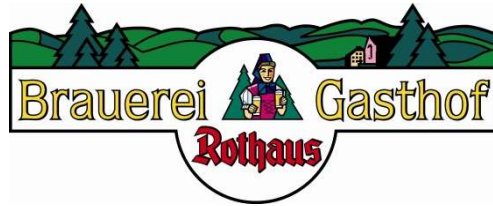
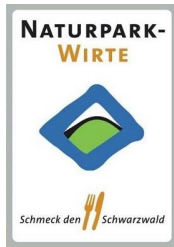
€ 13,90

## **Unser veganes Gericht**

### **Weizen-Gemüse-Törtchen**

mit gebratenen Steinchampignons und Frühlingslauch,  
Tomatensoße und Gemüse garnitur

€ 12,50



## 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,  
mariniertes Apfel-Rotkohl  
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

### **Rumpsteak vom Grill**

mit Tomaten-Schnittlauch-Ragout,  
Zwiebelringe im Bierteig gebacken,  
Gemüse vom Freiburger Markt  
und Pommes frites

€ 24,00

### **Rothauser Landteller**

mit mildgesalzenem Schäufele,  
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals  
und Dürrenbühler Bauernbratwurst,  
Rothauser Märzenbiersoße  
bunter Rahmwirsing  
geschmelzte Kartoffelklöße

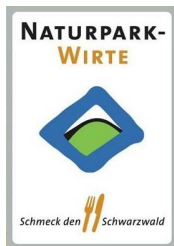


€ 14,90

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuter-Füllung  
Zwiebelschmelze und Spätburgundersoße  
Gemüse vom Freiburger Markt

€ 14,50



## **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

*Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper*

### **Schwarzwälder Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine**

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle

€ 7,50

### **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

€ 9,50