

Weihnachtliches Grafenhausen
-Dorf der Tausend Sterne-

Unser Menü im Dezember 2017

Kaiserstühler Feldsalat
in Waldbeerendressing
mit gerösteten Specksteifen
und Kräuterkracherle ^{1,2,15}

€ 6,80



Rosa gebratene Entenbrust
an Tannenhonigsoße
beschwipste Backpflaumen
mariniertes Rotkraut und Mandelbrokkoli
geschmelzte Kartoffelklöße ^{3,5,5}

€ 18,90



Hausgemachtes Walnussparfait
und warmes Schokoladentörtchen
mit Glühweinkirschen
und Schlagrahm

€ 8,50

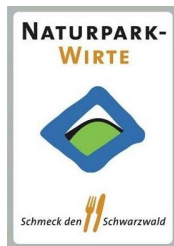
Menüpreis € 32,00

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

Geschmortes Rehragout

in Thymian-Wacholdersoße
Kräuterrahmpilze und Preiselbeerapfel
herbstliche Gemüse garnitur
unsere Haselnuss spätzle € 19,70

Schwarzwälder Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen und Kräutern
im Rothauser Schwarzwald Maidle Sud
rahmiges Kürbisgemüse
Petersilie kartoffeln € 17,00

Gegrillter Wildschweinrücken

im Schwarzwälder Speckmantel
auf Kräuterrahmpilzen Preiselbeerapfel
mariniertes Rotkraut und Rosenkohl
Schupfnudeln ^{2,3,11,15,17} € 24,90

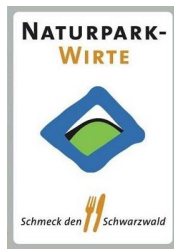
Was die Großmutter noch kochte

Ochsenbäckle aus dem Ofen

in badischer Spätburgundersoße
bunter Rahmwirsing
geschmolzter Blumenkohl und Bundmöhrrchen
überbackenes Kartoffelgratin € 16,80

Geschmorte Roulade vom Birkendorfer Weiderind

mit klassischer Füllung
aus Speck, Senf, Gurke und Zwiebeln
Schwarzwälder Specksoße
Apfel-Rotkraut
geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,11,12,15,17} € 16,20



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblings Salat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen

Kleiner Salatteller vom Büffet ¹	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet ¹	€ 7,50

Vorweg und Zwischendurch

Ein Paar Weißwürste

mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel ^{4,7,11} € 5,50

Lenzkircher Käse vom Schwendehof

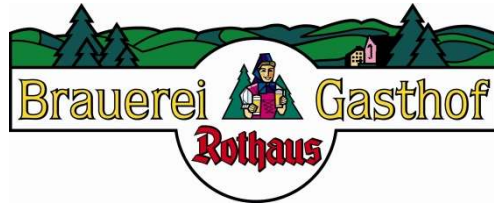
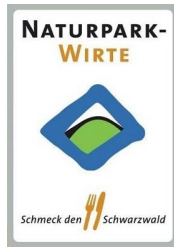
Bergkäse und Saiger Laible
mit Feigensenf, Bierzwiebeln und Nüssen ^{1,3,5,11} € 12,50

Tannengeräucherte Forellenfilets

aus dem Wutachtal
mit geraspeltem Meerrettich und Feigensenf,
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,
dazu unser Hausbrot ^{1,3,5,11} € 12,50

Zweierlei aus unserem Räucherofen

hausgebeizte Entenbrust und Wildschweinspeck
mit Weißweinbirne und Cranberries
an winterlichen Blattsalaten in Weizenbierdressing ^{1,5,15} € 9,80



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 ^{2,11,15} € 5,80

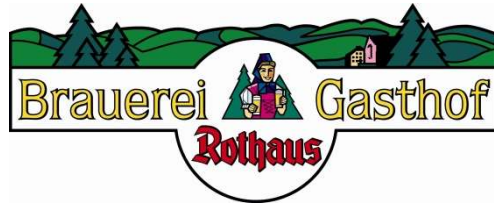
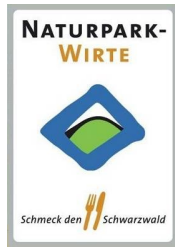
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 11,90

Ofenwarmer Sauerkrautstrudel
mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfelchen
auf rahmigem Kürbis-Ingwer-Gemüse
herbstliche Gemüse garnitur € 13,50

Unser veganes Gericht

Gebackene Kürbis-Spalten
aus der Rosmarin-Marinade
auf Rothauser Perldinkelrisotto
mit Paprika, Zucchini und getrockneten Trauben ^{2,5} € 13,70



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Gegrillte Schweinshaxe

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

€ 15,00

Rothauser Bierbraten

vom Naturpark-Schweinenacken
Rothauser Märzenbiersoße
mariniertes 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 ^{2,3,5,7,15}



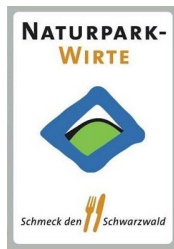
€ 14,90

Hausgemachte Maultaschen

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

€ 14,50

Bitte beachten Sie ggf. die Zusatzstoffhinweise auf der letzten Seite der Speisekarte



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

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

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

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

€ 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

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Schwarzwälder Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,11,15}

€ 8,50

Ein Paar Wienerle

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

€ 8,60

Paniertes Schweineschnitzel

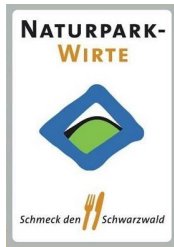
mit Pommes frites, Gemüse garnitur
und einem kleinen Salat vom Büffet ¹

€ 13,50

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,7}

€ 8,50



Wissenswertes über unsere Lieferanten

Als Naturparkwirt legt der Brauereigasthof großen Wert auf die Regionalität der Lebensmittel. Unsere Lieferanten sind einheimische Betriebe, die im Hochschwarzwald, am Kaiserstuhl und im Markgräflerland ansässig sind. Im folgenden finden Sie eine Auswahl an Betrieben, die uns wöchentlich ihre Produkte liefern.

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG

(Grafenhausen-Rothaus) - Rothaus Biere

Metzgerei ADLER OHG - Qualivo-Fleisch von Rind und Schwein, Schwarzwälder Schäufole

(Bonndorf) Vesperwurst, Schwarzwälder Schinken und Schmalseitenspeck, Schweinehaxen

Schwarzwaldhof Fleischwaren GmbH

(Titisee-Neustadt) - Rindfleisch vom Wälder Weiderind, Roastbeef, frisches Geflügel

Metzgerei Fritz

(Eisenbach-Oberbränd) - Rind- und Schweinefleisch aus dem Rothauser Land, dem Hochschwarzwald und der Baar

- Wurstspezialitäten

Hofgut Dürrenbühl

(Grafenhausen) - Bauernbratwürste, Wild aus heimischen Wäldern

Geflügelhof M. Pfister

(Grafenhausen) - Eier, Kartoffeln

Forellenzucht Tress

(Lauchringen) - Forellen, Lachsforellen, Saibling,

Bauernhof Schwarz

(Stühlingen) - Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten

Gemüsehandel Hannelore Bühler

(Vörstetten) - Gemüse, Salate, Früchte, Pilze, Spargel

Bäckerei Müller

(Grafenhausen) - Rothaus-Brot, Frühstücksbrötchen, Brot, Backwaren

Bauernhof Toni Kiefer

(Schluchsee- Dresselbach) - Truthühner, Rindfleisch

Blattert-Mühle

(Bonndorf) - Mehl, Spätzlemehl, Mühlenbrot, Cerealien, Perldinkel, Grünkern

EDEKA Großmarkt

(Titisee-Neustadt) - alles, was man in der guten Gastronomie benötigt

Angaben zu Zusatzstoffen

Die „Verordnung über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen“ verpflichtet die Betreiber von gastronomischen Einrichtungen, bestimmte Zusatzstoffe auf Speise- und Getränkekarten zu deklarieren.

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| 1.- mit Farbstoff | 2.- mit Konservierungsmittel | 3.- mit Antioxidationsmittel |
| 4.- mit Geschmacksverstärker | 5.- mit Schwefeldioxid | 6.- mit Schwärzungsmittel |
| 7.- mit Phosphat | 8.- mit Milcheiweiß | 9.- koffeinhaltig |
| 10.- chininhaltig | 11.- mit Süßungsmittel | 12.- enthält eine Phenylalaninquelle
(Aspartam) |
| 13.- gewachst (bei Früchten) | 14.- Taurin | 15. mit Nitritpökelsalz |
| 16. Hefe | 17. Citronensäure | |

Bitte beachten Sie ggf. die Zusatzstoffhinweise auf der letzten Seite der Speisekarte