

Speisekarte

TAPAS & MENÜ

SCHWARZWALD TAPAS

Lass Dich überraschen von der Vielfalt
und Tiefe unserer Rothaus Biere und lerne durch von
uns ausgetüftelten Speisen, deine Lieblingsbiere auf
eine neue Art und Weise kennen!

*Das Angebot wechselt ständig –
... bleibt neugierig!*

Rothaus Radlerzäpfle | 0,1 l

Karamellierter Schweinebauch
auf Kohl und Kapern ^{D,P,2,17}

Rothaus Tannenzäpfle | 0,1 l

Pikanter Weizenschrotsalat ^{A,D,P,17}

Rothaus Weizenbier | 0,1 l

Gebackener Käsekuchen im Glas mit
Bananencrumble ^{A,B,C,17}

16,50

ROTHAUS MENÜ

Pfifferlingrahmsuppe

mit Kracherle

^{A,C,D,F,8,17}

8,50

Gebratenes Schweinelendchen,

auf Kräuterrahm-Pfifferlingen
und hausgemachten Spätzle

^{A,B,C,E,3,8,16,17}

29,00

Crème Brûlée

mit Rotweinbeeren
und Vanilleeis

^{A,B,C,F,8,17}

9,50

Menüpreis

41,50

Speisekarte

VORSPEISEN, SUPPEN, SALAT

VORSPEISEN

Rothaus Dreierlei

Apfel-Griebenschmalz,
mit Kräuterquark und Obazda
und Rothauser Landbrot ^{A,C,D,E,3,8}

14,50

„Antipashti“ aus der Region

Schwarzwälder Schinken und Pfefferbeisser,
mit Käse vom *Lenzkircher Schwenderhof*,
Bibelskäs und Rothauser Brot ^{A,C,D,E,3,8,15,16,17}

18,00

Carpaccio vom Rind

mit Bärlauch Öl, Parmesanspänen
und Rauken Salat ^{A,C,D,E,F,3,8}

22,00

SALATE

Salat vom Büffet

Stellt Euch euren Lieblingsalat zusammen !

- Frische Blattsalate
- saisonale Gemüsesalate
- frische Kräuter
- Kracherle und unsere hausgemachten
Salatsoßen ^{A,B,C,D,E,2,3,8,11,17}

7,50

Knackige Salatplatte

mit verschiedenen Rohkostsalaten,
frischem Blattsalat, unserem
Weizenbierdressing, Kracherle
und Sonnenblumenkernen ^{A,B,C,D,E,2,3,8,11,17}

14,00

mit

Geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet

der *Forellenzucht Tress in Lauchringen*,
mit frischem Meerrettich
und Gurken ^{K,8,16,17}

+ 16,50

Gegrilltes Rumpsteak

vom heimischen Rind,
mit Kräuterbutter ^{A,C,E,I,8,16,17}

+ 21,50

Gebratene Maispouardenbrust

mit gebratenen Waldpilzen ^{A,C,E,I,8,16,17}

+ 18,50

SUPPEN

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom Rothauser Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz ^{A,C,D,8,17}

8,50 Tasse

10,50 Terrine

Kartoffel-Gemüsesuppe

aus regionalen Kartoffeln
und Wurzelgemüse, mit Kracherle ^{A,C,D,8,17}

7,50 Tasse

9,50 Terrine

Pfifferlingrahmsüpple

mit Kracherle ^{A,C,D,8,17}


8,50 Tasse

10,50 Terrine

Speisekarte

VESPER & VEGETARISCH


VESPER

Badischer Wurstsalat 
mit Zwiebeln, Essig und Öl,
mit bunten Salaten garniert
und Landbrot^{A,B,D,E,P,2,3,16}


14,50
16,00 (mit Käse)

Zäpfle-Bratwurst, 
verfeinert mit unserem Rothauser Bier,
von der *Metzgerei Reichenbach* im Glottertal,
mit Kartoffelsalat und Senf^{C,D,E,2,3,7,8,15}

18,00


Rothauser Rindfleischsalat 
mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht
mit Essig und Öl, dazu unser Landbrot
^{A,B,D,E,P,2,3,16}

16,50

Schwarzwälder Schinkenvesper 
auf dem Holzbrett, mit Rohschinken
aus dem Wacholderrauch
und reichhaltiger Garnitur
dazu unser Landbrot^{A,B,D,E,P,2,3,15,16}

16,00

VEGETARISCH

Schwarzwälder Käserahmspätzle 
mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln und kleiner
Salat vom Büfett^{A,B,C,D,E,P,8,16}

18,00

Perldinkelrisotto
mit Märzenbier gegart,
Ofengemüse und Rucola^{D,E,P}

17,00

REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

unseren Bioland Käse beziehen wir vom
Schwenderhof in Lenzkirch. Das Team setzt auf
Bio und Regionalität: „Von der Landwirtschaft
über die Verarbeitung bis zur Vermarktung - wir
machen alles selber!“

Ragout von frischen Pfifferlingen
mit Kräutern und herzhaften
Semmelknödeln^{A,B,C,D,E}

19,50

FISCH

Wutachtaler Forellenfilet,
von der *Forellenzucht Tress in Lauchringen*,
mit Mandelbutter, saisonalem Gemüse
und Petersilienkartoffeln^{A,C,F,K,17}

29,00

Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTHSAUSKÜCHE

Geräucherte Saitenwürste

mit Linsengemüse,
und hausgemachte Spätzle ^{A,B,C,D,E,7, 15}

14,50

Gegrillte Schweinshaxe,

an Rothauser Märzenbier Soße, mit Rotkohl
und geschmelzten Kartoffelknödeln ^{A,C,D,E,P}

20,50

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Markt-Gemüse
und Pommes frites ^{A,B,D,17}

22,50

Schwarzwälder Schäuferle

von der *Metzgerei Reichenbach* im Glottertal,
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat ^{D,E,F,15}

21,50



Rothauser Bierrahmschnitzel

vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken
und Champignons in Bierrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und hausgemachte Spätzle ^{A,B,C,D,E,F,P,17}

21,50

KLEINER TIPP AUS DER KÜCHE:

„Das Rothauser Pils im gekühlten Steinkrug ist die
Perfekte Begleitung zu unserer knusprigen Haxe.
Eine Echt runde Sache!“

Deftiger Bierbraten

vom Naturpark Schweinenacken in
Rothauser Märzenbiersauce,
Schmorzwiebeln, Apfelrotkraut
und unsere Brezelknödel ^{A,B,C,D,F,P,16}

19,00

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter,
saisonalem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln ^{E,F,8,17}

31,00

Gebratene Maishähnchenbrust,

auf Kräuterrahm-Pfifferlingen mit Ofengemüse
und Butternudeln ^{A,B,D,E,F,P,8}

26,50

Die **Metzgerei Reichenbach** aus dem
Glottertal bei Freiburg ist **bundesweit
einzigartig**: Aufzucht, Schlachtung,
Herstellung und Vertrieb, alles aus einer
Hand.
Ein gutes Stück Fleisch aus dem
Schwarzwald.

Speisekarte

DESSERT

Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schokoladenbiskuit, Kirschkompott,
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne
und reichlich Schokospänen ^{A,B,C,3,8,11,17}

5,40

Rothauser Apfelstrudel,

lauwarm serviert, mit Vanillesoße ,Sahne und
unserem leckeren Vanille Eis ^{A,B,C,3,8,11,17}

8,50

Crème Brûlée

mit Rotweinbeeren
und Vanille Eis ^{B,C,8,17}

9,50

Frankfurter Kranz

mit Biskuit, Butterkrem
und Konfitüre gefüllt
und mit Krokant vollendet ^{A,B,C,3,8,11,17}

5,40

Obstkuchen mit Streusel

Hefeteig mit wechselnden Obstsorten
und feinem Streusel ^{A,B,C,3,8,11,17}

4,80

Rothauser Kaiserschmarrn

mit Apfel Ragout
und Vanille Eis ^{A,B,C,P,3,8,11,17}

9,50

EIS & EISBECHER

Rothauser Whisky Cream Becher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnuss Eis,
geröstete Walnüsse, Rothauser Whisky Creme
und Schlagsahne ^{C,F,2,3,8,11}

9,00

Schwarzwald Becher

mit Schokolade- und Vanille Eis,
hausgemachtes Kirschkompott,
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahnehaube
und reichlich Schokospänen ^{C,F,2,3,8,11}

9,50

Erdbeereis trifft Gin !

Erdbeereis mit Rothauser Gin ^{C,1,2,3,8,11,17}

8,50

Bolle Eis - 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokoladen,
Haselnuss, Melone und Zitrone ^{C,1,2,3,8,11,17}

2,10 pro Kugel

1,50 Portion Schlagsahne