

Herzlich willkommen


IM BRAUEREI GASTHOF ROTH AUS

FRISCH – REGIONAL – BADISCH

Schwarzwald im Glas und auf dem Teller!
Euch erwartet höchster Genuss auf 1.000 Metern
in der Heimat des Tannenzäpfles.

Bei unseren Bieren setzen wir schon immer kompromisslos
auf Frische, außergewöhnliche Qualität und Regionalität.

Das spiegelt sich auch in unserer Küche.

Alle mit dem  gekennzeichneten Gerichte sind zu
100% regional.



Unser Mehl beziehen wir von der Blattert Mühle in
Bonndorf, die Eier vom Geflügelhof Pfister in
Grafenhausen, frische Forellen von der Forellenzucht Tress
in Lauchringen und unser Gemüse kommt von der
Reichenau am Bodensee oder dem Freiburger Großmarkt.
Das Fleisch stammt von der Metzgerei Fritz in Eisenbach
und von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal. Unser
Wild wird saisonal von den Jägern der umliegenden
Reviere geliefert.

Wir freuen uns, euch bei uns begrüßen zu dürfen!

Euer Team der Rothaus GenussWelt

Unsere Rothaus Bierspezialitäten

VOM FASS

Entdecke den

Schwarzwald im Glas!

Ob würzig, fruchtig-frisch oder markant malzbetont, unsere Zäpfelfamilie bietet für jeden Geschmack das richtige Bier.

Rothaus Pils

Das fein abgestimmte Zusammenspiel von süddeutschem Aromahopfen und heimischem Malz aus Sommergerste verleiht unserem Pils seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,90 0,3l Glas

5,20 0,5l Glas gekühlter Steinkrug

Rothaus Hefeweizen

Edles Weizenmalz, reinstes Quellwasser sowie eine milde Hopfung mit Aromahopfen aus Tettang und der Hallertau sorgen für diesen fruchtig-frischen Biergenuss. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,90 0,3l Glas

5,20 0,5l Glas

Rothaus Märzen

Die höhere Stammwürze sowie die milde Hopfung sorgen für die malzbetonte Note und prägen den vollmundigen Geschmack unseres Märzens. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,90 0,3l Glas

5,20 0,5l Glas

Rothaus Naturtrüb

Diese naturtrübe Bierspezialität wird nach historischem Vorbild gebraut – ein süffiges Bier, das keinem klassischen Biertyp zugeordnet werden kann. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,90 0,3l Glas

5,20 0,5l Glas

Unsere Rothaus Bierspezialitäten

AUS DER FLASCHE

Rothaus Tannenzäpfle

Das fein abgestimmte Zusammenspiel von süddeutschem Aromahopfen und heimischem Malz aus Sommergerste verleiht unserem Pils seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 0,3l Flasche

Rothaus Natur Radler Alkoholfrei 0,0%

Eigens für das alkoholfreie Natur Radler haben wir unserem naturtrüben Schwarzwald Zäpfle erstmals den Alkohol vollständig entzogen. Die fruchtig naturtrübe Erfrischung ganz ohne Alkohol. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 0,3l Flasche

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei

Durch die feinperlige Malznote im Antrunk gefolgt von der kräftigen Würze und der anschließend fruchtigen Hopfennote merkt man dem Bier das Alkoholfreie nicht an. Erfrischender Genuss - ohne Alkohol. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 0,3l Flasche

Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei

Unser alkoholfreies Hefeweizen besticht durch seinen fruchtigen, leicht bitteren Geschmack. Der Abgang ist erfrischend und liefert immer ein großartiges Geschmackserlebnis. Bewusster Genuss kann so lecker sein. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 0,3l Flasche

„BIERGITS-TIPP“

Noch unentschlossen? Alle Biere gibt es im 0,1l Glas für € 2,10.

Und für den Genuss zu Hause gibt es unsere Biere und die passenden Gläser im ZÄPFLE Markt zum Mitnehmen.

Aperitif Empfehlung

APERITIF, WASSER & EISTEE

APERITIF

Zäpfle Gin Tonic

Tanqueray No.10 Gin, Rothaus Pils,
Thomas Henry Tonic Water, Eis, Zitrone¹⁰

Aperol trifft Rothaus Pils

Aperol, Rothaus Pils, Thomas Henry
Tonic Water, Eis, Zitrone

Campari Soda oder Orange

Campari Bitter, Wasser/Orangensaft, Eis ¹

Alle Aperitifs 7,80

HAUSGEMACHTER HOPFENEISTEE

Unser hausgemachter Hopfeneistee

Bei der Herstellung unseres Hopfeneistes
legen wir ebenso viel Wert auf ausgesuchte,
regionale und hochwertige Zutaten, wie bei
all unseren Rothaus Produkten. Unsere
Küche zaubert aus Schwarz- und Früchtetee,
Hopfen, Honig und viel Liebe einen
schmackhaften Eistee. 0,0% Alkohol
Serviert im Bierseidel mit Eis und Zitrone.

3,80 0,3l Glas

4,90 0,5l Glas

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

5,20 0,5l Flasche

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

3,60 0,25l Flasche

6,00 0,75l Flasche

Rothauser Tafelwasser

Unser Quellwasser für unser Bier
naturell oder mit Kohlensäure

2,20 0,3l Glas

3,20 0,5l Karaffe

4,80 1,0l Karaffe

Speisekarte

TAPAS & MENÜ

SCHWARZWALD TAPAS

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

Das Angebot wechselt ständig – bleibt neugierig!

Rothaus Radler | 0,1 l

Karamellisierter Schweinebauch auf Kohl und Kapern ^{A,D,17}

Rothaus Pils | 0,1 l

Pikanter Weizenschrotsalat ^{C,D,E,9,15}

Rothaus Weizenbier | 0,1 l

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

16,50

ROTHAUS MENÜ

Bärlauchrahmsüppchen

mit Schwarzwälder Schinkenchip

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

8,50

Gebratenes Schweinelendchen,

auf Spargel-Champignonragout,
mit hausgemachten Nudeln

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

29,00

Crème Brûlée

mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und Vanilleeis

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

10,50

Menüpreis

44,00

Speisekarte

VORSPEISEN, SUPPE, SALATE

VORSPEISEN

Rothaus Dreierlei

Apfelgrieben-Schmalz, Kräuterquark und
Obazda mit Rothauser Landbrot ^{A,B,C,D,E,2,3,8,15,16}
14,50

„ANTIPASCHTI“ aus der Region

Schwarzwälder Schinken und Pfefferbeisser,
mit Käse vom Lenzkircher-Schwenderhof,
Bibeleskäs und Treber Brot ^{A,C,D,E,I,P,P,2,3,7,8,15}
18,00

SUPPEN

Rothauser Zäpflesuppe

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

8,50 Tasse
10,50 Terrine

Bärlauchrahmsüppchen

mit Schwarzwälder Schinkenchip
^{C,D,F,P,2,3,8}

8,50 Tasse
10,50 Terrine

Kartoffel-Gemüsesuppe

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

7,50 Tasse
9,50 Terrine

SALATE

Salat vom Buffet

Stellt euch euren Lieblingssalat zusammen

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate,
frische Kräuter, Kracherle und unsere
hausgemachten Salatsoßen ^{A,B,C,D,E,2,3,8,11,17}
7,40

Kaiserstühler Wildkräutersalat

an Weizenbier-Orangendressing,
mit gebratenem Ziegenkäse
und Feigensenf ^{A,B,C,D,E,2,3,8,11,17}
16,00

Knackige Salatplatte

mit verschiedenen Rohkostsalaten,
frischem Blattsalat,
unser Weizenbierdressing, Kracherle
und Sonnenblumenkerne ^{A,B,C,D,E,2,3,8,11,17}
14,00

mit

Geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet

(von Tress aus Lauchringen) mit frischem
Meerrettich, Gurken und Radieschen ^{K,8,16,17}
+ 9,50

mit

Gegrilltem Rumpsteak vom heimischen Rind
mit Kräuterbutter ^{A,C,E,I,8,16,17}
+19,00

Speisekarte

VESPER & VEGETARISCH

VESPER

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl,
mit bunten Salaten garniert A,B,C,E,1,2,3,7,8,11,15

13,50

16,00 (mit Käse)

Zäpfle-Bratwurst

aus unserem Rothaus Bier, von der
Metzgerei Reichenbach im Glottertal
mit Kartoffelsalat und Senf D,E,I,P,2,3,5,7,15

17,00

Rothaus Rindfleischsalat

mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht
mit Essig und Öl, garniert A,B,C,D,E,F,2,3,7,11,15

16,50

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf
dem Holzbrett, garniert E,1,2,3,11,15

16,00

VEGETARISCH

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln und kleiner Salat vom Buffet

A,B,C,I,P,2,3

18,00

REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

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

Perldinkelrisotto

in Märzenbier gegart
mit Ofengemüse,

und Rucola A,B,D,F,G,P,5,8,17

16,50

Kartoffel Gnocchi

mit Wald- und Wiesenpilzen, Rucola
und kleinem Salat vom Buffet A,B,C,I,P,2,3,8

18,50

FISCH

Wutachtaler Forellenfilets

mit Mandelbutter,
saisonaalem Gemüse
und Petersilienkartoffeln A,C,K,8,17

29,00

Speisekarte


HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTHHAUS KÜCHE


Saitenwürste von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal,
mit Linsengemüse
und hausgemachten Spätzle A,C,K,3,4,11,17
14,50

Gegrillte Schweinshaxe 
an Rothauser Märzenbier Soße, mit Rotkohl
und geschmelzten Kartoffelklößen A,B,D,1,2,3,5,8
20,50

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Markt-Gemüse
und Pommes frites A,B,C,D,8,17
21,00


Schwarzwälder Schäufole 
vom Metzger Reichenbach im Glottertal
mit Schmorzwiebeln
und Kartoffelsalat A,C,D,2,15
21,50



Rothauser Bierrahmschnitzel 
vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken
und Champignons in Bierrahmsoße
dazu buntes Gemüse
und hausgemachten Spätzle A,C,D,2,3,15
22,50

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 Märzenbier Soße,
Schmorzwiebeln, Apfelrotkohl
und unsere Brezelknödel A,B,C,D,E,1,5,7,8,15
20,50

Rumpsteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter,
saisonalem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln A,C,E,1,3,8,16,17
31,00

Rindsgeschnetzeltes aus der Rinderhuf
mit Rothauser-Whisky-Pfeffersoße
und hausgemachten Spätzle A,C,E,1,3,8,16,17
26,00

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,F,8}
5,40

Frankfurter Kranz

mit Biskuit, Butterkrem
und Konfitüre gefüllt
und mit Krokant vollendet ^{A,B,C,F,8}
5,40

Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit unserem leckeren Vanilleeis,
Vanillesoße und Sahne ^{A,B,C,F,2,3,8,11,17}
8,00

Obstkuchen mit Streusel

Hefeteig mit wechselnden Obstsorten
und feinem Streusel ^{A,B,C,F,8}
4,80

Crème Brûlée

mit Erdbeer-Rhabarber Kompott
und Vanille Eis ^{A,B,C,F,2,3,11,17}
9,50

Rothauser Kaiserschmarrn

mit Apfelragout
und Vanilleeis ^{A,B,C,F,2,3,11,17}
9,50

EIS & EISBECHER

Rothauser Whisky Cream Becher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis,
geröstete Walnüsse, Rothaus Whisky Cream
und Schlagsahne ^{A,B,C,F,2,3,8,11,17}
8,00

Erdbeereis trifft unseren Gin !

Erdbeereis mit Rothaus Gin ^{A,C,F,G,H,L,1,3,8}
8,50

Schwarzwald Becher

mit Schokoladen- und Vanilleeis,
hausgemachtem Kirschkompott,
Schwarzwälder Kirschwasser,
Sahnehaube und reichlich Schokospänen
^{A,B,C,F,2,3,8,11,17}
8,50

Bolle Eis - 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Haselnuss, Stracciatella und Zitrone
^{A,C,F,G,H,L,1,3,8}

2,10 pro Kugel

1,50 Portion Schlagsahne

Getränkete

WHISKY & SCHNÄPSE

ROTHAUS UND KAMMER-KIRSCH

Black Forest Single Malt Whisky

Spezielles Malz, unser weiches Brauwasser und die Kunstfertigkeit unseres Partners Kammer-Kirsch prägen unseren besonders weichen Single Malt. 43 Vol. %

Geruch:

Würzige, süße Vanillearomen, Honig

Geschmack:

Würzig, Anklänge von schwarzen Früchten und Rotwein

5,00 | 2cl 7,90 | 4cl

Rothauser Hopfentraum

Unser Hopfentraum ist ein Destillat aus Pils und Märzen zu jeweils 50% und der Zugabe eines Hopfenöles. 38 Vol.

3,50 | 2cl 6,00 | 4cl

Rothauser Weizenbierbrand

Das Rothaus Weizenbier ist die Basis der besonderen Bierbrand-Spezialität. Das Weizenbier wird in die Brennblase gezapft und aromaschonend abdestilliert. Es überwiegen fruchtige Aromen, gepaart mit einer feingliedrigen Würzigkeit und Süße. 40 Vol. %

3,50 | 2cl 6,00 | 4cl

Black Forest Cream – Whisky Sahne Likör

Ein sahniger Likör verfeinert mit unserem Black Forest Single Malt Whisky. 18 Vol. %

3,20 | 2cl 5,50 | 4cl

Black Forest Honey

Schwarzwälder Kirschblütenhonig und unser Black Forest Single Malt Whisky. 35 Vol. %

3,80 | 2cl 5,90 | 4cl

WASSER, GEIST UND KRÄUTER

Obstwasser 38 Vol. %

2,90 | 2cl 3,90 | 4cl

Zwetschgenwasser 40 Vol. %

3,10 | 2cl 4,20 | 4cl

Mirabellenwasser 40 Vol. %

3,20 | 2cl 4,50 | 4cl

Williams Christ Birne 40 Vol. %

3,30 | 2cl 4,80 | 4cl

Schwarzwälder Kirschwasser 40 Vol. %

3,40 | 2cl 4,80 | 4cl

Himbeergeist 40 Vol. %

3,10 | 2cl 4,20 | 4cl

Altes Schwarzwälder Zibärtele 45 Vol. %

4,90 | 2cl 7,90 | 4cl

Jägermeister 35 Vol. %

3,00 | 2cl 4,10 | 4cl

Getränkerte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme ⁹
3,40

Milchkaffee ^{C 9}
4,20

Cappuccino ^{C 9}
4,20

Latte Macchiato ^{C 9}
4,20

Heiße Schokolade ^C
4,20

Espresso ⁹ | **Espresso Doppio** ^{C 9}
3,00 | 4,40

Espresso Macchiato ^{C 9}
3,20

KLEINER TIPP

“Unser Black Forest Cream macht Kaffee und Schokolade zum ganz besonderen Geschmackserlebnis. Einfach dazu bestellen und genießen!“

SAMOVA TEE - BIO VEGAN & NACHHALTIG

Kräutertee
Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel

Earl Grey
Schwarztee mit Orangenschalen und Bergamotte

Minztee
reine Krauseminze

Früchtetee
mit Ananas und schwarzer Johannisbeere

Rooibos Orange
mit Salbeiblüten

Grüntee
Plantagentee

English Breakfast
Plantagentee aus Indien und Sri Lanka

Alle Teesorten 3,70

Getränkekarte

LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

LIMONADEN

Sinalco

Cola ^{1,3,9}

Orange ^{1,3}

Zitrone ^{3,11,12}

Cola Mix ^{1,3,9}

3,80 (0,30 l)

4,80 (0,40 l)

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

4,30 | 3,90 (0,3 l)

4,80 | 4,40 (0,4 l)

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,30 | 3,90 (0,3 l)

4,80 | 4,40 (0,4 l)

Orangensaft | Schorle

4,30 | 3,90 (0,3 l)

4,80 | 4,40 (0,4 l)

Weinkarte

WEINE AUS BADEN

WEISSWEINE AUS BADEN

Gutedel trocken

Qualitätswein Winzerkeller Auggener Schäf
eG

Markgräflerland – Baden

3,80 0,10 l

5,50 0,25 l

10,20 0,50 l

Grauburgunder trocken

Qualitätswein Weingut Josef Ambs
Kaiserstuhl – Baden

4,90 0,10 l

7,50 0,25 l

13,80 0,50 l

Riesling

Durbacher Klingelberger Qualitätswein
Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,70 0,10 l

7,30 0,25 l

13,50 0,50 l

ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

Spätburgunder trocken

Qualitätswein

Durbacher Winzergenossenschaft

Ortenau - Baden

4,70 0,10 l

7,30 0,25 l

13,50 0,50 l

Spätburgunder Weißherbst trocken

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Kaiserstuhl - Baden

3,80 0,10 l

5,70 0,25 l

10,80 0,50 l

WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

Von unseren offenen Weinen

Gutedel, Spätburgunder Weißherbst und

Spätburgunder

4,30 0,25 l

7,80 0,50 l

Weinkarte

FLASCHENWEINE AUS BADEN

WEISSWEIN

Müller-Thurgau trocken

Herz über Kopf

Zarte Blütenaromen sowie Noten heimischer Früchte finden sich im Duft dieses Weißweins wieder. Am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frische und brillanter Finesse.

Qualitätswein.

Weingut Josef Ambs – Kaiserstuhl

24,00

Sauvignon Blanc trocken

Im Duft kommen Aromen von Pfirsich, Stachelbeeren und Ananas zur Geltung. Angenehme Säure und viel Frucht am Gaumen. Qualitätswein

Winzerkeller Auggener Schäf – Markgräflerland

21,50

Riesling trocken

Klingelberger Riesling Kabinett

Herrlich duftendes Bouquet mit Fruchtaromen von Stachelbeeren, Granny Smith-Äpfeln, Aprikosen, Ananas und Pfirsich. Besonders im Sommer ein großer Spaß!

Der Riesling verfügt über einen spritzigen und langen, feinfruchtigen Charakter. Passt toll zu Fleisch, Fisch und Salatvariationen.

Qualitätswein mit Prädikat.

Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

26,00

ROTWEIN

Spätburgunder trocken

Durbacher Kochberg

Im Glas eine kräftige, dunkle Farbe. In der Nase fruchtige Waldbeere, Lakritz – und Eukalyptustöne. Am Gaumen feine Kirsche und Beerenfrucht. Schön kräftig, mineralisch, mit kräutriger Würze und angenehmer Tanninstruktur. Ein Klassiker.

Qualitätswein.

Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

24,00

Cabernet Sauvignon trocken

Durbacher Kochberg

Das dunkelrot gefärbte Glas verströmt das würzige Bouquet, das an Aromen reifer Paprika, pfeffrige Noten, rote Beerenfrucht und Bitterschokolade erinnert.

Am Gaumen zeigt sich dann die volle Würze dieser Leckerei, die mit einer reifen Tanninstruktur, roter Beerenfrucht und dezenten Lakritznoten punktet. Im Eichenfass gereift.

Qualitätswein.

Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

34,00

Zusätzliche Informationen

BRAUEREI GASTHOF ROTHHAUS

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Unsere Speisen und Getränke wurden sorgfältig ausgewiesen und deklariert. Sollten Sie Fragen haben helfen wir Ihnen sehr gern weiter.


ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 13 gewachst
- 14 Taurin
- 15 Nitritpökelsalz
- 16 Hefe
- 17 Zitronensäure

ALLERGENE

- A Gluten
- B Ei
- C Milch
- D Sellerie
- E Senf
- F Schalenfrüchte (Nüsse)
- G Erdnüsse
- H Sesam
- I Schwefeldioxid
- K Fisch
- L Sojabohnen
- M Lupine
- N Weichtiere
- O Krebstiere
- P Sulfite

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Brauereigasthof Rothaus GmbH
Rothaus 2
79865 Grafenhausen

Tel.: 07748 / 522 - 96 00
Fax: 07748 / 522 - 96 99

www.rothaus-genusswelt.de
info@rothaus-genusswelt.de

Die aktuellen Öffnungszeiten für unser Restaurant, Biergarten, ZÄPFLE Markt, ZÄPFLE Heimat und Whisky Bar findest Du auf unserer Website der GenussWelt:
www.rothaus-genusswelt.de