

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 Tannenzäpfle.

Bei unseren Bieren setzen wir schon immer kompromisslos
auf Frische, außergewöhnliche Qualität und Regionalität.
Das spiegelt sich auch in unserer Küche. Alle unsere
Zutaten
kommen hier aus der Region:



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: 

2,90 0,3l Glas
4,00 0,5l Glas im vorgekühlten
Steinkrug

Rothaus Hefeweizen

Edles Weizenmalz, reines Quellwasser sowie eine milde Hopfung mit Aromahopfen aus Tettmang und der Hallertau sorgen für diesen fruchtig-frischen Biergenuss.

A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

2,90 0,3l Glas
4,00 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: 

2,90 0,3l Glas
4,00 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: 

2,90 0,3l Glas
4,00 0,5l Glas

Rothaus Radler

Eine fein abgestimmte Mischung aus Bier und Zitronenlimonade, die wir in Rothaus speziell für unser Radler selbst herstellen, verleiht dem Bier seine spritzige Frische.

A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

2,90 0,3l Glas
4,00 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: 

2,90 0,33l 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: 

2,90 0,33l 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: 

2,90 0,33l 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: 

2,90 0,33l Flasche
4,00 0,5l Flasche

„BIERGITS-TIPP“

Noch unentschlossen? Alle Biere gibt es im 0,1l Glas für € 1,50.

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

Aperitifempfehlung

APERITIF, WASSER & EISTEE

APERITIF

Zäpfle Gin Tonic

Tanquery 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, Eis¹

Alle Aperitifs 6,00

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.

Serviert im Bierseidl mit Eis und Zitrone.

2,70 0,31
3,60 0,51

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

3,90 0,51

Rothauser Tafelwasser

mit feinperliger Kohlensäure in der Karaffe

3,20 0,51
4,80 1,01

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

2,90 0,251
4,90 0,751

Schwarzwald 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!

12,00

Rothaus Pils | 0,1 l

mit pikantem Weizenschrot
AD 12,17

Rothaus Radler | 0,1 l

mit karamellisiertem Schweinebauch
auf Kohl und Kapern
ADEL 2,11,17

Rothaus Weizenbier | 0,1 l

mit Käsekuchen und Bananen-Streusel
im Glas
AC 1,8,11,16,17

UNSER ROTH AUS MENÜ

Kürbisschaumsüppchen

mit Sahne und Kernöl
ACE 8,17

Rothauser Bierbäckle

vom Schwarzwälder Landschwein in Märzenbiersoße
geschmorrt mit Schinkenstreifen auf Rahmkraut
dazu servieren wir Schupfnudeln
ABCDEIP 2,3,5,7,8,15

Rothauser Bieramisu

mit karamellisiertem Schwarzwälder Speck

unser leckeres Bier von einer neuen Seite
ABC 7,8,15,17

28,00

Speisekarte

VORSPEISEN

ZUR VORSPEISE

Rothauser Vorspeisen-Variation


Schinken vom Wildschwein, Fenchelsalami an
Honigmelone und Wildkräutersalat mit
Himbeerdressing

ABDE 1,2,3,4,8,11,15,17

12,00

Herbstlicher Wildkräutersalat


in Himbeerdressing mit Kirschtomaten und
gebratenem Ziegenkäse

 ADE 2,3,8,11,17

8,00

BEILAGENSALAT

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische
Kräuter, Kracherle und unsere hausgemachte
Salatsoße

 ABCDE 1,2,3,4,8,11,17

4,00

AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

ABCD 8

6,00

Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

Kürbiscremesüppchen

mit Sahne und Kernöl

ACDI 2,3,7,8,15,16

6,00


Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

 CD 8,17

7,00

Tasse (Klein)

9,00

Terrine (Groß)

Speisekarte

HAUPTSPEISE

ROTHAUSKÜCHE IM SPÄTSOMMER

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Röstzwiebeln

 ABC 8

9,00

Kartoffel-Zucchini-Puffer

mit cremigem Kürbisragout
und Kürbiskern Krumbel

ABCD 8,

10,00

Wutachtaler Forellenfilets „Müllerin Art“

mit Zitronenscheiben, geschäumter Butter und
Petersilienkartoffeln

ACK 8,17

20,00

Zanderfilet in Bierteig gebacken

mit Remouladensoße und hausgemachtem
Kartoffelsalat

ACK 8,17

17,00

REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

Unseren Bioland Käse beziehen wir vom
Schwendenhof in Lenzkirch. Das Team
von Christoph Schäfer setzt auf Bio und
Regional:

„Von der Landwirtschaft über die
Verarbeitung bis zur Vermarktung - wir
machen alles selber!“

Hausgemachte Bandnudeln

mit Paprika-Kürbisragout und Kürbiskernöl

ABCDK 8,17

10,00

Wildragout

mit Waldpilzen in Sahnesoße und kräftiger
Schmorsoße, gefülltem Preiselbeer-Apfel,
Rotkohl und Spätzle

ABCDE 2,3,8

24,00

RÄUBERTELLER FÜR DIE KLEINSTEN!

Gern bringen wir einen Teller und Besteck
zum Räubern für unsere kleinsten Gäste.

Rothauser Bierbäckle

vom Schwarzwälder Landschwein in
Märzenbiersoße geschmorrt mit
Schinkenstreifen auf Rahmkraut dazu
servieren wir Ihnen Schupfnudeln

ABCDEIP 2,3,5,7,8,15

15,00

Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTHHAUS KÜCHE

Rumpsteak vom Grill

mit Senf-Zwiebel-Kruste überbacken, mit Gemüse vom Freiburger Markt und gebackenen Rosmarinkartoffeln



25,00

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbier Soße, mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelklößen



16,00

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken und Champignons in Rothauser „naturtrüb“ Soße, sommerlichem Gemüse und unseren hausgemachten Spätzlen

2,3,15

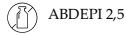
17,00

KLEINER TIPP AUS DER KÜCHE:

“Das Rothauser Pils im gekühlten Steinkrug ist die perfekte Begleitung zu unserer knusprigen Haxe. Eine echt runde Sache! ”

Braergulasch vom Hochschwarzwälder Weiderind

mit gebratenen Champignons, Paprika dazu Röstzwiebeln und hausgemachten Nudeln



16,00

Deftiger Bierbraten

vom Naturpark Schweinenacken in Rothauser Märzenbier Soße, Schmorzwiebeln mit Apfelrotkohl und hausgemachten Weckleknödeln

ABCDE 1,5,7,8,15

17,00

Paniertes Schweineschnitzel

mit herbstlichem Gemüse und Pommes Frites

ABCD 8,17

15,00



Schwarzwälder Schäufole vom Metzger Reichenbach mit Röstzwiebeln

auf Rahmkraut mit kräftiger Bratensoße und Badischen Kartoffelsalat



18,00

Die Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal bei Freiburg ist **bundesweit einzigartig**: Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und Vertrieb, alles aus einer Hand. Die Grundlage für das hochwertige Fleisch ist die eigene Aufzucht ausgesuchter Rinder- und Schweinerassen. Von der Aufzucht bis auf den Teller. Ein gutes Stück Fleisch aus dem Schwarzwald.

Speisekarte

DESSERT

ZUM SCHLUSS GANZ SÜSS

Großmütterchens Vanillepudding

mit hausgemachten Zwetschgenragout und Sahnehaube



CI 2,3,8,11

4,00

2,00 Kleiner Happen

Rothauser Whisky Zwetschgenragout

mit hausgemachten Zimt-Nelken-Crumbel, Hefeweizeneis und Sahne

BC 2,3,8,11

6,00

4,00 Kleiner Happen

Hausgemachter Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit unserem leckeren Hefeweizenbiereis, Vanillesoße und Sahne

ABCF 2,3,8,11,17

7,00

6,00 Kleiner Happen

Schwarzwald Eisbecher

mit Schokoladen- und Vanilleeis, hausgemachtem Kirschkompott, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahnehaube und reichlich Schokospänen

BCF 2,3,11,15

6,50

4,00 Kleiner Happen



Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schokoladenbiskuit, hausgemachtem Kirschkompott, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne und reichlich Schokospänen

ABCF 8

4,00

Bolle Eis - 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss,   Zitrone und Weizenbiereis

ACFGHL 1,3,8

1,00

0,60 pro Kugel
Portion Schlagsahne

GANZ BESONDERES NUR BEI UNS IM BRAUEREIGASTHOF

Rothauser Whisky Cream Becher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, geröstete Walnüsse, Rothauser Whisky Cream und Schlagsahne

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

6,00 Kleiner Happen

Original Rothaus Hefeweizeneis Becher

Hefeweizeneis, erfrischendes Apfelragout, Espuma vom Ahornsirup und gesalzene Bananen-Streusel

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

6,00 Kleiner Happen

Getränkete Karte

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 7,50 | 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 Kirschlorneelhonig und unser Black Forest Single Malt Whisky. 35 Vol. %

3,80 | 2cl 5,50 | 4cl

BESUCHEN SIE UNSERE WHISKY BAR!

Alle Rothaus Whisky Editionen gibt es in unserer Whisky Bar!!

WASSER, GEIST UND KRÄUTER

Obstwasser 45 Vol. %

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

Zwetschgenwasser 42 Vol. %

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

Mirabellenwasser 42 Vol. %

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

Williams Christ Birne 45 Vol. %

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

Schwarzwälder Kirschwasser 45 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

Speisekarte

VESPER & WURST

VESPERZEIT

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl
und mit bunten Salaten

ABCE 1,2,3,4,7,8,11,15

10,00

Schweizer Wurstsalat

mit Käse und Zwiebeln, angemacht mit Essig
und Öl und mit bunten Salaten

ABCE 2,3,4,7,8,11,15

10,00

Schmeck den Schwarzwald

Das Beste aus der Region mit Schinken,
Hausmacherwurst, Käse vom Schwendehof,
eingewecktem Gemüse, dazu Butter, Obatzter und
Schmalz.

ABCDEF 2,3,4,7,11,15

ab 2 Personen als Tischbuffet

10,00 pro Person

FRISCHES LANDBROT

Zu all unseren Vespers reichen wir unser
leckeres Rothauser Landbrot.

AUS METZGERS WURSTKÜCHE

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln

3,4,11,17

10,00

Getränkete Karte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme ⁹
2,60

Heiße Schokolade ^C
3,20

Milchkaffee ^{C 9}
3,30

Espresso ⁹ | **Espresso Doppio** ^{C 9}
2,40 | 4,20

Cappuccino ^{C 9}
3,20

Espresso Macchiato ^{C 9}
2,60

Latte Macchiato ^{C 9}
3,50

KLEINER TIPP

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

SAMOVA TEE - BIO VEGAN & NACHHALTIG

Kräutertee
Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel

Rooibos Orange
mit Salbeiblüten

Earl Grey
Schwarztee mit Orangenschalen und Bergamotte

Grüntee
Plantagentee

Minztee
reine Krauseminze

English Breakfast
Plantagentee aus Indien und Sri Lanka

Früchtetee
mit Ananas und schwarzer Johannisbeere

Alle Teesorten 2,60

Getränkarte

LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

LIMONADEN

Sinalco

Cola ^{1,3,9}

Orange ^{1,3}

Zitronen ^{3,11,12}

Cola Mix ^{1,3,9}

2,90 0,30 l

3,50 0,40 l

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

3,00 | 2,70 0,3 l

3,50 | 3,20 0,4 l

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,00 | 3,70 0,3 l

4,50 | 4,20 0,4 l

Orangensaft | Schorle

3,50 | 3,20 0,3 l

4,00 | 3,70 0,4 l

Maracuja Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,00 | 3,70 0,3 l

4,50 | 4,20 0,4 l

HAUSGEMACHTER HOPFENEISTEE

Unser hausgemachter Hopfeneistee

Bei der Herstellung unseres Hopfeneistees 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. Serviert im Bierseidl mit Eis und Zitrone.

2,70 0,30 l

3,60 0,50 l

Weinkarte

WEINE AUS BADEN

WEISSWEINE AUS BADEN

Gutedel trocken

Qualitätswein Winzerkeller Auggener Schäf eG
Markgräflerland – Baden

3,50 0,10 l
5,20 0,25 l
10,00 0,50 l

Grauburgunder trocken

Qualitätswein Weingut Josef Ambs
Kaiserstuhl – Baden

4,60 0,10 l
7,20 0,25 l
13,50 0,50 l

Riesling

Durbacher Klingelberger Qualitätswein
Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,40 0,10 l
7,00 0,25 l
13,20 0,50 l

ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

Spätburgunder trocken

Qualitätswein
Durbacher Winzergenossenschaft
Ortenau - Baden

4,40 0,10 l
7,00 0,25 l
13,20 0,50 l

Spätburgunder Weißherbst trocken

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein
Winzergenossenschaft Oberbergen
Kaiserstuhl - Baden

3,60 0,10 l
5,40 0,25 l
10,50 0,50 l

WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

Von unseren offenen Weinen

Gutedel, Spätburgunder Weißherbst und
Spätburgunder

4,00 0,25 l
7,50 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. 2018
Weingut Josef Ambs – Kaiserstuhl

22,00

Sauvignon Blanc trocken

Im Duft kommen Aromen von Pfirsich, Stachelbeeren und Ananas zur Geltung. Angenehme Säure und viel Frucht am Gaumen.
Qualitätswein 2017

Winzerkeller Auggener Schäf – Markgräflerland

19,50

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. 2017
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

24,00

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. 2017
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

22,00

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. 2017
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

32,00

Zusätzliche Informationen

BRAUEREI GASTHOF ROTH AUS

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 Phenylalaminquelle (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