

Herzlich Willkommen
im Brauereigasthof Rothaus

Rothaus

Hier vereint sich Badische Gastlichkeit mit der typischen Schwarzwälder Gemütlichkeit. Regionale Küche, gepaart mit den frischen Bieren der Badischen Staatsbrauerei Rothaus.

Nur hier erhältlich



Biergits Hopfeneistee

Schwarztee mit Blütenhonig
und Naturhopfen



Was wir Ihnen außerdem in Rothaus bieten...

Rothaus „Zäpfle Heimat“

täglich geführte Touren



Rothaus-Shop mit angrenzender Zäpflebar

täglich geöffnet



„Zäpfleweg“ entlang der Brauerei



Natur-Biergarten mit Abenteuer-Spielplatz

geöffnet bei schönem Wetter von Mai bis Oktober



Feiern & Tagen in der Erlebniswelt Rothaus



Übernachten im Brauereigasthof

unsere modernen Zimmer laden zum Erholen ein

Für weitere Informationen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter
gerne zur Verfügung
Ihr Gasthof-Team

Gerne können Sie bei uns bargeldlos bezahlen.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Unsere Rothaus Bierspezialitäten

Ob würzig, fruchtig-frisch oder markant malzbetont, wir bieten für jeden Geschmack das richtige Bier.

Vom Fass

Rothaus Pils

Das feinabgestimmte Zusammenspiel von Aromahopfen und heimischen Malz aus Sommergerste verleihen dem Rothaus Pils seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack.

0,3l Glas € 2,90

0,5l im vorgekühlten Steinkrug € 4,00

Alkohol 5,1%Vol. / Stammwürze 12,4% / 32 Bittereinheiten

Rothaus Hefeweizen

Das Prickeln dieser Bierspezialität ist verführerisch – die ausgeprägte Fruchtnote ebenso. Das charaktertypische Hefeweizen überzeugt wie alle Rothaus Biere mit den besten Zutaten und einem außergewöhnlichem Geschmack – schon probiert?

0,3l Glas € 2,90

0,5l Glas € 4,00

Alkohol 5,4%Vol. / Stammwürze 12,8% / 13 Bittereinheiten

Rothaus Märzen

Für die markant malzbetonte Note sorgen die höhere Stammwürze sowie die etwas mildere Hopfung. Quellfrisches Brauwasser sowie Aromahopfen aus Tettngang und der Hallertau machen das Geschmackserlebnis perfekt.

0,3l Glas € 2,90

0,5l Glas € 4,00

Alkohol 5,6%Vol. / Stammwürze 13,4% / 25 Bittereinheiten

Rothaus naturtrüb

Das Rothaus naturtrüb wird nach historischem Vorbild gebraut. Wie alle Rothaus Biere mit unserem weichen Brauwasser, Qualitätsmalz aus der Region und Aromahopfen aus Tettngang und der Hallertau. Es orientiert sich dabei an historischen Rezepten und kann keinem klassischen Biertyp zugeordnet werden.

0,3l Glas € 2,90

0,5l Glas € 4,00

Alkohol 5,1%Vol. / Stammwürze 11,5% / 16 Bittereinheiten

Rothaus Radler¹¹

Eine eigens von uns hergestellte Zitronenlimonade verleiht dem Rothaus Radler seinen fruchtig-spritzigen Geschmack. Es ist nicht nur alkohol- sondern auch kalorienreduziert.

0,3l Glas € 2,90

0,5l Glas € 4,00

Alkohol 2,4%Vol. / Stammwürze 6,0% / 14 Bittereinheiten

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



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

Aus der Flasche

Rothaus Tannenzäpfle

Der absolute Klassiker unter den Rothaus Bieren - und das schon seit 1956. Nicht nur deshalb ist das Tannenzäpfle Namensgeber und Aushängeschild der Zäpflefamilie. Der beste Aromahopfen aus Tettang und der Hallertau, heimisches Malz aus Sommergerste und reinstes Quellwasser aus dem Hochschwarzwald verleihen jedem Rothaus Tannenzäpfle seinen einzigartig würzigen und frischen Geschmack.

0,33l Flasche

€ 2,90

Alkohol 5,1%Vol. / Stammwürze 12,4% / 32 Bittereinheiten

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei

Durch ein besonders schonendes Entalkoholisierungsverfahren mit Aromarückgewinnung behält das Tannenzäpfle Alkoholfrei seinen vollen Geschmack. Überzeugen sie sich vom unverfälscht feineren alkoholfreien Pilsgenuss.

0,33l Flasche

€ 2,90

Stammwürze 14,5% / 25 Bittereinheiten

Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei

Durch ein besonders schonendes Entalkoholisierungsverfahren mit Aromarückgewinnung behält das Hefeweizen Alkoholfrei seinen vollen Geschmack. So entsteht ein fruchtig-frischer Biergenuss der immer Saison hat – schon probiert?

Weizenäpfle Alkoholfrei

0,33l Flasche

€ 2,90

Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l

0,5l Flasche

€ 4,00

Stammwürze 14,5% / 14 Bittereinheiten

Geschmack ist so bunt wie das Leben.
Mit unserer Zäpflefamilie bieten wir für jeden Geschmack die richtige Farbe.

Alle unsere Zäpfle gibt es gegenüber im Rothaus Shop und der Zäpflebar.

Und ganz besonders nur bei uns im Shop:

der SIX MIX - alle Sorten in einem Sixpack.

Einfach vorbeischaun – wir freuen uns auf Dich!

Öffnungszeiten Shop täglich von 11.00 Uhr – 19.00 Uhr.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Aperitifempfehlung

Rothaus Pils vom Fass

0,3l Glas € 2,90

Zäpfle Gin Tonic¹⁰

Bombay Sapphire Gin 2 cl, Rothaus Pils 5 cl, Tonic Water Thomas Henry 5 cl, Eis, Zitrone
Im Tumbler € 6,00

klassisch

Campari Soda oder Orange¹

Campari Bitter, Wasser/Orangensaft, Eis

0,2l Glas € 6,00

Glas Prosecco

0,1 l Glas € 5,00

Tafel- und Mineralwasser

Rothauser Tafelwasser

Mit feinperliger Kohlensäure in der Karaffe

0,5l € 3,20

1,0l € 4,80

Bad Dürrheimer Mineralwasser

Mit natürlicher Kohlensäure

0,25 l Flasche € 2,90

0,75 l Flasche € 4,90

naturell

0,5 l Flasche € 3,80

Eistee

Rothauser 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.

0,3 l Glas € 2,70

0,5 l Glas € 3,60

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Besondere Empfehlung

Food Pairing

Lasst Euch überraschen von der Vielfalt und Tiefe unserer Rothaus Biere.
Durch ausgesuchte Speisen lernst Du Deine Lieblingsbiere von einer völlig neuen und überraschenden Seite kennen.

0,1 l Rothaus Pils dazu Kürbis-Curry-Schaum mit Kartoffelchip

0,1 l Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei dazu Pulled Schäufele mit Rahmkraut

0,1 l Rothaus Weizenbier dazu Weizenbieramisu mit karamellisierten Speckstreifen

Wir servieren das Food Pairing im Holzbierträger. € 12

Das Angebot wechselt ständig. Bleibt neugierig!

Salate

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische Kräuter, Kracherle und unsere hausgemachte Salatsoße ^{1,2,3,4,8,11,17 a,b,c,d,e}

Kleiner Salatteller € 4

Großer Salatteller € 6

Herbstzeit - Kürbiszeit

Kürbisrahmsuppe mit Sahne, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{8,c}

Tasse (Klein) € 6

Terrine (Groß) € 8

Perldinkelrisotto mit Kürbisragout überbacken mit Lenzkircher Bergkäse und frittiertes Ölrauke ^{8,a,c} € 10

Hartweizennudeln in Kürbisrahm mit Kürbiswürfeln und Schwarzwälder Schinkenchips ^{8,15,a,b,c} € 10

Waldpilzragout in Sahnesoße

mit hausgemachtem Serviettenknödel ^{8,16,a,b,c} € 10

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch ^{8,a,b,c,d}

Tasse (Klein) € 6

Terrine (Groß) € 8

Rothauser Zäpflesuppe Rahmsuppe vom bekannten Rothaus Bier mit karamelisiertem Gerstenmalz ^{8,17,c,d}

Tasse (Klein) € 7

Terrine (Groß) € 9

Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,8,15,c,d}

Tasse (Klein) € 6

Terrine (Groß) € 8

Hausgemachte Nudeln und Spätzle

Schwarzwälder Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und Lenzkircher Bergkäse überbacken ^{8,a,b,c} € 9

Badische Hochzeitsnudeln in KräuterrahmsöÙe mit gebratenem Zanderfilet und Schwarzwaldtannen-Krumbel ^{8,17,a,b,c,k} € 14

Aus Metzgers Wurstküche

Pärle Wienerle mit Linsengemüse und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17} € 8

Eisenbacher Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, BratensoÙe und Bratkartoffeln ^{3,4,11,17} € 10

Aus Wasser und Wald

Wildragout aus der umliegenden Jagd mit gebratenen Waldpilzen und kräftiger SchmorsoÙe, mit Rotkohl und Spätzle ^{2,3,15} € 24

Wutachtaler Forellenfilets gebraten in Zitronen-Kräuter-Butter, Gemüse vom Freiburger Markt und Salzkartoffeln € 20

Zanderfilet im Bierteig mit RemouladensoÙe und unserem hausgemachten Kartoffelsalat ^{3,4,8 a,b,c,d,e,g,k} € 14

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Klassiker aus der Rothaus Küche

Rothauser Bierbäckle vom Schwein, in Märzenbier Soße geschmort,
mit Schinkenstreifen, auf Wirsinggemüse
und Kartoffelpüree ^{7,8,15,17,a,c,d,e} € 15

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln,
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebackenen Rosmarinkartoffeln ^{8,a,c} € 25

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken
in kräftiger Schmorsoße dazu Rotkohl
und hausgemachtem Serviettenknödel^{2,3,5,7,8,15,16,a,b,c,d,e,i} € 18

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel vom Schwein, mit Schwarzwälder Schinken
und Champignons in Rothauser „naturtrüb“ Soße,
sommerlichem Gemüse und unseren hausgemachten Spätzle^{2,3,15} € 17

Gegrillte Schweinshaxe an Rothauser Märzenbier Soße,
mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelklößen^{1,2,3,5,8,a,b,c,d} € 16

*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, mit Apfelrotkohl
und hausgemachten Laugenknödeln^{1,5,7,8,15,a,b,c,d,e} € 17

Paniertes Schweineschnitzel mit sommerlichem Gemüse
und Pommes Frites^{8,17,a,b,c,d} € 15

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Zum Schluss ganz Süß

Großmütterchens Vanillepudding

mit hausgemachtem Zwetschgen-Ragout ^{2,3,11,15} € 4

Kleiner Happen € 2

Hausgemachte Dampfnudel

mit hausgemachtem Zwetschgen-Ragout, Staubzucker und Vanilleeis ^{2,3,11,15} € 7

Kleiner Happen € 5

Original Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit unserem leckeren Weizenbiereis, Vanillesoße

und Sahne ^{2,3,8,11,17,a,b,c,f} € 6

Kleiner Happen € 5

Schwarzwald Eisbecher

Mit Schokoladen- und Vanilleeis, hausgemachtem Kirschkompott, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahnehaube und reichlich Schokospänen ^{2,3,11,15 b,c,f} € 6,50

Kleiner Happen € 4

Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schokoladenbisquit, hausgemachtem Kirschkompott, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne und reichlich Schokospänen ^{8,a,b,c,f} € 3,50

Ganz Besonderes nur bei uns im Brauereigasthof

Rothauser Whisky Cream Becher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, geröstete Walnüsse,

Rothauser Whisky Cream und Schlagsahne ^{2,3,8,11,17 a,b,c,f} € 8

Kleiner Happen € 6

Original Rothaus Hefeweizeneis Becher

Hefeweizeneis, erfrischendes Apfelragout, Espuma vom Ahornsirup

Und „salted Bananenkaramel“ ^{2,3,8,11,17 a,b,c,f} € 8

Kleiner Happen € 6

Bolle Eis

1 Kugel – Vanille, Erdbeere, Schokolade

Haselnuss, Pistazie, Mango

Zitrone und Weizenbiereis ^{1,3,8,a,c,f,g,h,l} € 1

Portion Schlagsahne € 0,60

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Zum guten Schluss

Black Forest Single Malt Whisky

Bei uns in Rothaus wird dieser Single Malt Whisky aus speziellem Malz und unserem besonders weichen Brauwasser gemischt und vergoren.

Aromaerhaltend wird er in kleinen Kupferbrennblasen unter der Aufsicht der Destillerie Kammer-Kirsch zweifach destilliert. In den temperaturbeständigen ehemals zu einer Brauerei gehörenden Kellern reift er in Ex-Bourbon-Fässern aus weißer Eiche bis zu seiner Vollendung. Auf seine Alkoholstärke wurde er mit Brauwasser aus Rothaus eingestellt. 43 Vol. %

Geruch: Würzige, süße Vanillearomen, Honig

Geschmack: Würzig, Anklänge von schwarzen Früchten und Rotwein

0,02l Glas **€ 5,90**

0,04l Glas **€ 9,50**

Black Forest Cream – Whisky Sahne Likör

Wurde unter Verwendung unseres Black Forest Single Malt Whisky verfeinert. Zusammen mit unserem Partner, der Destillerie Kammer-Kirsch in Karlsruhe, ist es erneut gelungen, eine besondere Spezialität aus und nicht nur für den Schwarzwald zu kreieren. Ob eisgekühlt und pur oder *on the rocks* auf Eis, ganz frei nach deinem Geschmack. 18 Vol. %

0,02 l Glas **€ 3,20**

0,04 l Glas **€ 5,50**

Black Forest Honey

Der Black Forest Honey vereint den Black Forest Single Malt Whisky und feinen Schwarzwälder Kirschblütenhonig zu einer außergewöhnlichen Spezialität. Ob eisgekühlt und pur oder *on the rocks* auf Eis, ganz frei nach deinem Geschmack. 35 Vol. %

0,02l Glas **€ 3,80**

0,04l Glas **€ 5,50**

Rothauser Bierbrand

Der Bierbrand wird aus unserem Rothauser Hefeweizen und Rothauser Märzen destilliert. Im März 2010 konnte er als Edelbrand des Jahres überzeugen und sich gegen 25 Bierbrände aus ganz Europa durchsetzen.

Intensiv malziger Biercharakter mit frisch würzigen Getreidenoten. Am Gaumen angenehm und frisch mit süßlichen Akzenten, ausgewogen und sehr mild im Abgang. 40 Vol. %

0,02l Glas **€ 3,50**

0,04l Glas **€ 6,00**

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl
und mit bunten Salaten^{1,2,3,4,7,8,11,15,a,b,c,e} € 10

Schweizer Wurstsalat

mit Käse und Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl
und mit bunten Salaten^{1,2,3,4,7,8,11,15,a,b,c,e} € 10

Rindfleisch Salat vom Naturpark Rind

mit Paprika und Zwiebeln, mit Essig und Öl pikant angemacht und dazu Kräuter-
Würfel-Kartoffeln^{1,2,3,4,11,a,b,e} € 11

Schwarzwälder Käsesalat

mit Käse vom Schwendehof, Walnüssen und bunten Trauben, fein mariniert mit roten
Zwiebeln, Essig und Öl und mit bunten Salaten^{8,11,a,b,f} € 14

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspeltem Meerrettich,
Zwiebelringen und bunten Salaten^{5,11,15} € 14

Schinkenbrett von der Schwarzwälder Wildschweinkeule

mit Essiggemüse, Preiselbeeren und Senf^{2,3,7,8,11,15,a,b,c,e,i} € 13

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett, mit Gurken, Tomaten, Ei
und Zwiebelringen^{2,3,11,15} € 13



Schnäpse

2 cl

4 cl

Obstwasser 45 Vol. %	€ 2,90	€ 3,90
Zwetschgenwasser 42 Vol. %	€ 3,10	€ 4,20
Mirabellenwasser 42 Vol. %	€ 3,20	€ 4,50
Williams Christ Birne 45 Vol. %	€ 3,30	€ 4,80
Schwarzwälder Kirschwasser 45 Vol. %	€ 3,40	€ 4,80
Himbeergeist 40 Vol. %	€ 3,10	€ 4,20
Altes Schwarzwälder Zibärtele 45 Vol. %	€ 4,90	€ 7,90
Jägermeister 35 Vol. %	€ 3,00	€ 4,10
Fernet Branka 45 Vol. %	€ 3,50	€ 5,00

Heißes

Kaffee Creme⁹	€ 2,60
Kaffee Hag⁹	€ 2,60
Milchkaffee^{9,c}	€ 3,30
Cappuccino^{9,c}	€ 3,20
Latte Macchiato^{9,c}	€ 3,50
Espresso⁹	€ 2,40
Espresso doppio⁹	€ 4,20
Espresso Macchiato^{9,c}	€ 2,60
Heiße Schokolade	€ 3,20

*Kleiner Tipp von unseren Servicekräften:
Unser Black Forest Cream macht Kaffee und Schokolade zu einem ganz besonderen
Geschmackserlebnis. Einfach dazubestellen und genießen!*

Glas Tee

€ 2,60

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Limonaden

0,3 l

0,4 l

Sinalco Cola^{1,3,9}, Orange^{1,3}, Zitrone^{3,11,12}, Cola Mix^{1,3,9}

€ 2,90

€ 3,50

Unser hausgemachter Eistee

0,3 l

0,5 l

Rothauser 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

€ 3,60

Säfte und Schorle

0,3 l

0,4 l

Apfelsaft naturtrüb

€ 3,00

€ 3,50

Schorle

€ 2,70

€ 3,20

Orangensaft

€ 3,50

€ 4,00

Schorle

€ 3,20

€ 3,70

Schwarzer Johannisbeernektar

€ 4,00

€ 4,50

Schorle

€ 3,70

€ 4,20

Fruchtgehalt 30 %

Maracuja Nektar

€ 4,00

€ 4,50

Schorle

€ 3,70

€ 4,20

Fruchtgehalt 30 %

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Weine aus Baden

0,1 l

0,25 l

0,5 l

Weißweine

Gutedel trocken

€ 3,00

€ 5,20

€ 10,00

Qualitätswein

Winzerkeller Auggener Schäf eG – Markgräflerland – Baden

Grauburgunder trocken

€ 3,60

€ 6,60

€ 13,00

Qualitätswein

Weingut Josef Ambs – Kaiserstuhl – Baden

Riesling

€ 3,20

€ 6,20

€ 12,00

Durbacher Klingelberger Qualitätswein

Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst trocken

€ 3,40

€ 6,10

€ 12,00

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen – Kaiserstuhl - Baden

Rotwein

Spätburgunder trocken

€ 3,70

€ 6,50

€ 13,00

Bötzinger Vulkanfelsen Qualitätswein

Weingut Josef Ambs – Kaiserstuhl – Baden

Weinschorle in der Karaffe

0,25 l

0,5 l

Von unseren offenen Weinen

Riesling, Spätburgunder Rosé und Spätburgunder

€ 4,00

€ 7,50

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.



Weißwein

Weißer Gutedel trocken

Leichter, frischer Gutedel für alle Gutedelfreunde und diejenigen, die es werden wollen.

Q.b.A. 2017

Winzerhof Ebringen – Markgräflerland – Baden € 19,50

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 – Baden € 22,00

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 – Baden € 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 – Baden € 22,00

Cabernet Sauvignon trocken

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 – Baden € 32,00





Brauereigasthof Rothaus GmbH • Rothaus 2 • 79865 Grafenhausen

Tel.: 07748 / 522 - 96 00

Fax: 07748 / 522 - 96 99

www.brauereigasthof-rothaus.de

info@brauereigasthof-rothaus.de

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

Allergene und Zusatzstoffe

1	Farbstoff	a	Gluten
2	Konservierungsstoff	b	Ei
3	Antioxidationsmittel	c	Milch
4	Geschmacksverstärker	d	Sellerie
5	geschwefelt	e	Senf
6	geschwärzt	f	Schalenfrüchte (Nüsse)
7	Phosphat	g	Erdnüsse
8	Milcheiweiß	h	Sesam
9	koffeinhaltig	i	Schwefeldioxid
10	chininhaltig	k	Fisch
11	mit Süßungsmitteln	l	Sojabohnen
12	mit Geschmacksverstärker	m	Lupine
13	gewachst	n	Weichteile
14	Taurin	o	Krebstiere
15	Nitritpökelsalz	p	Sulfite
16	Hefe		
17	Zitronensäure		

Unsere Preise verstehen sich inkl. Service und 16 % / 5 % MwSt.

