

# 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. <sup>A</sup>

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,60 0,3l Glas

4,80 0,5l Glas gekühlter Steinkrug

## Rothaus Märzen

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

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,60 0,3l Glas

4,80 0,5l Glas

## Rothaus Naturtrüb

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

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,60 0,3l Glas

4,80 0,5l Glas

## Rothaus Hefeweizen

Edles Weizenmalz, reinstes Quellwasser sowie eine milde Hopfung mit Aromahopfen aus Tett nang und der Hallertau sorgen für diesen fruchtig-frischen Biergenuss. <sup>A</sup>

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,60 0,3l Glas

4,80 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. <sup>A</sup>

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,60 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. <sup>A</sup>

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,60 0,3l Glas

## 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. <sup>A</sup>

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,60 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. <sup>A</sup>

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,60 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.

# Aperitifempfehlung

## APERITIF, WASSER & EISTEE

### APERITIF

#### Zäpfle Gin Tonic

Tanqueray No.10 Gin, Rothaus Pils,  
Thomas Henry Tonic Water, Eis, Zitrone<sup>10</sup>

#### Aperol trifft Rothaus Pils

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

#### Campari Soda oder Orange

Campari Bitter, Wasser/Orangensaft, Eis <sup>1</sup>

**Alle Aperitifs 7,20**

### 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. 0,0% Alkohol  
Serviert im Bierseidl mit Eis und Zitrone.

3,50      0,3l Glas

4,50      0,5l Glas

### TAFEL - UND MINERALWASSER

#### Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

4,40      0,5l Flasche

#### Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

3,20      0,5l Flasche

5,40      0,5l Flasche

#### Rothauser Tafelwasser

Unser Quellwasser für unser Bier -naturell  
oder mit Kohlensäure

3,20      0,5l Karaffe

4,80      1l 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!

14,50

#### **Rothaus Radler | 0,1 l**

Karamellierter Schweinebauch auf Kohl und Kapern <sup>A,D,17</sup>

#### **Rothaus Pils | 0,1 l**

Pikanter Weizenschrotsalat <sup>C,D,E,9,15</sup>

#### **Rothaus Weizenbier | 0,1 l**

Gebackener Käsekuchen im Glas mit Bananencrumble <sup>A,B,C</sup>

### ROTHAUS MENÜ

#### **Pfifferlings -Cremesuppe**

mit Kräuter-Kracherle

<sup>A,B,C,D,I,5,8,17</sup>

7,50

#### **Gegrilltes Rumpsteak**

von der Metzgerei Fritz in Eisenbach

Weißkrautsalat mit Speck,

Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Bierbutter



<sup>A,C,E,I,3,8,16,17</sup>

29,00

#### **Rothaus Bierdessert 2.0**

Zitronen Panna Cotta

mit abgeflammter Baiser-Haube

<sup>A,B,C,F</sup>

5,90

**Menüpreis**

41,00

# 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

11,50

#### Carpaccio vom Rind

mit einer würzigen Creme aus Bergkäse und Rothaus Single Malt Whiskey, mariniertes Rauke und gerösteten Pinienkernen C,P,A,G,P, 8

16,50

### SUPPEN

#### Rothauser Zäpflesuppe (V)

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier mit karamellisiertem Gerstenmalz CD 8,17

7,50

Tasse

9,00

Terrine

#### Pfifferling Cremesuppe (V)

mit Kräuterkracherle C,D,P,8,

7,50

Tasse

9,00

Terrine

### SALATE

#### Salat vom Buffet (V)

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische Kräuter, Kracherle und unsere hausgemachten Salatsoßen ABCDE 1,2,3,4,8,11,17

6,90

#### Sommerliche Salatplatte

Verschiedene Rohkostsalate frische Blattsalate angemacht mit unserem Weizenbierdressing Kracherle und Sonnenblumenkerne ABCDE 1,2,3,4,8,11,17

#### Mit:

**Geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet**  
(von Tress aus Lauchringen) mit frischem Meerrettich, Gurken und Radieschen K  
18,00

**Gegrilltem Rumpsteak**  
von der Metzgerei Fritz in Eisenbach mit Knoblauch-Bier Butter A,C,E,I,8,16,17  
29,-

**Speisekarte**  
VESPER & VEGETARISCH

## VESPER

### Badischer Wurstsalat

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

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

12,50

13,90 (mit Käse)

### Rothaus Rindfleischsalat

mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht  
mit Essig und Öl, garniert

ABCDEF 2,3,7,11,15

15,00

### 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

15,80

### Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf  
dem Holzbrett, garniert

2,3,11,15

14,00

## VEGETARISCH

### Schwarzwälder Käserahmspätzli

mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,  
Röstzwiebeln und kleinem Salat vom Buffet

A,B,C,I,P,1,2,3

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!“

### Rothaus Perldinkel-Risotto (Vegan)

Perldinkel von der Blattert-Mühle in  
Bonndorf, in Rothaus Märzenbier gegart, mit  
sautierten Pfifferlingen <sup>AD 16,17</sup>

16,50

### Hausgemachte Bandnudeln

mit Pfifferling Ragout und frischen Kräutern

ABDFGP57817

16,50

## FISCH

### Wutachtaler Forellenfilets „Müllerin Art“

auf buntem Gemüse mit Zitronenscheiben,  
geschäumter Butter und Petersilienkartoffeln

ACK 8,17

27,00

## Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTH AUS KÜCHE

### **Rothauser Bierrahmschnitzel**

vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken und Champignons in Bierrahmsoße, buntem Gemüse und hausgemachten

Spätzle ACD2,3,15

19,50

### **Gegrillte Schweinshaxe**

an Rothauser Märzenbier Soße, mit Rotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen

ABD 1,2,3,5,8

19,50

### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit buntem Markt-Gemüse und Pommes frites

ABCD 8,17

18,50

### **Schwarzwälder Schäuferle vom Metzger Reichenbach**

mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat

ACD 2,15

20,50

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.

### **Gegrilltes Rumpsteak**

von der Metzgerei Fritz in Eisenbach Weißkrautsalat mit Speck, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-

Bierbutter A,C,E,I,3,8,16,17

29,00

#### **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 hausgemachten Brezelknödel

ABCDE 1,5,7,8,15

19,00



## **Speisekarte**

DESSERT



**TORTEN AUS EIGENER HERSTELLUNG  
VON UNSEREM KONDITOR**

**Rothauser Whiskytorte**

Schokoladenbiskuit, Rothaus Single Malt,  
Whiskycreme, Marzipan und  
Schokoladenganache überzogen

ABCF,8

**6,00**

**Schwarzwälder Kirschtorte**

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

Schokospänen ABCF 8

**5,20**

**Hausgemachter Rothauser Apfelstrudel**

lauwarm, mit unserem leckeren Vanilleeis,  
Vanillesoße und Sahne

ABCF 2,3,8,11,17

**8,00**

**Frankfurter Kranz**

mit feinem Biskuit, Himbeermarmelade,  
Buttercreme und Krokantstreusel

ABCF,8

**4,80**

**Rothauser Sachertörtchen**

mit Schlagsahne

ABC8

**4,80**

**DESSERT**

**Rothauser Whisky Cream Becher**

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

ABCF 2,3,8,11,17

**8,00**

**Bolle Eis - 1 Kugel**

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss,  
Mango und Joghurt-Waldbeere

ACFGHL 1,3,8

**1,80 pro Kugel**

1,00 Portion Schlagsahne

# Getränkerte

## 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 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 Zibärtle 45 Vol. %**

4,90 | 2cl    7,90 | 4cl

#### **Jägermeister 35 Vol. %**

3,00 | 2cl    4,10 | 4cl

# Getränkete

## KAFFEE & TEE

### SEEBERGER KAFFEE

**Kaffee Creme** <sup>9</sup>  
3,20

**Heiße Schokolade** <sup>C</sup>  
3,50

**Milchkaffee** <sup>C 9</sup>  
3,80

**Espresso** <sup>9</sup> | **Espresso Doppio** <sup>C 9</sup>  
2,80 | 4,20

**Cappuccino** <sup>C 9</sup>  
3,80

**Espresso Macchiato** <sup>C 9</sup>  
3,00

**Latte Macchiato** <sup>C 9</sup>  
3,80

#### 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** 3,50

# Getränkerte

## LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

### LIMONADEN

#### Sinalco

Cola <sup>1,3,9</sup>

Orange <sup>1,3</sup>

Zitronen <sup>3,11,12</sup>

Cola Mix <sup>1,3,9</sup>

3,40 (0,30 l)

4,30 (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)

#### Maracuja Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

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](http://www.rothaus-genusswelt.de)  
[info@rothaus-genusswelt.de](mailto: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](http://www.rothaus-genusswelt.de)