

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 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 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 im vorgekühlten Steinkrug**

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**

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 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: 

3,90 **0,3l Glas**

5,20 **0,5l Glas**

Unsere Rothaus Jubiläumsbiere

VOM FASS

Jubiläum im Glas!

Unsere Jubiläumsbiere stehen für besondere Rezepturen, handwerkliche Braukunst und einzigartigen Geschmack

Rothaus Heller Bock

Mit dem Rothaus Hellen Bock knüpfen wir an die Tradition des Maibock-Starkbiers an: Schon früher wurde bei Rothaus ein helles Starkbier gebraut – kräftig, golden und vollmundig. Gebraut mit hellem Gerstenmalz, weichem Quellwasser und feiner Hopfennote überzeugt er mit ausgewogenem, charakterstarkem Geschmack

A

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,90 **0,3l Glas**

5,20 **0,5l Glas**

Tannenzäpfle Tafelbier

Zum Doppeljubiläum – 235 Jahre Rothaus und 70 Jahre Tannenzäpfle – kehrt dieses Bier zurück: als Rothaus Tafelbier, dem Vorläufer des heutigen Tannenzäpfle. Damit lebt eine Tradition aus dem 19. Jahrhundert wieder auf. Das Tafelbier verbindet Generationen und bringt badische Braukunst von damals in unsere Zeit – für besondere Momente, die man gerne teilt. Ob mit Freunden, in geselliger Runde oder allein: Wer das Tafelbier probiert, erlebt milden, süffigen und erfrischenden Geschmack – ein Stück badische Geschichte auf dem Tisch.

A

Herbe:

Frucht:

Malznote:

3,90 **0,3l Glas**

5,20 **0,5l Glas**

Unsere Rothaus Bierspezialitäten AUS DER 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 **0,33l 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: 

3,80 **0,33l 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

Rothaus GenussWelt 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 7,80

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.

4,40 **0,31**

5,20 **0,51**

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

5,40 **0,51 Flasche**

Rothauser Tafelwasser

mit feinerliger Kohlensäure oder naturell

3,20 **0,51 Karaffe**

4,80 **1,0l Karaffe**

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

7,10 **0,75l Flasche**

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!
16,50

Rothaus Schwarzwald Zäpfle naturtrüb | 0,11

geräuchertes Tatar von der Lachsforelle mit Limetten, Gurke und Pumpernickel
A, D, F, 2, 17



Rothaus Tannen Zäpfle | 0,11

Geflügelsalat mit pikantem Krautsalat
A, D, P, 17

Rothaus Weizenbier | 0,11

gebackener Käsekuchen mit Bananencrumble
A, B, C, 17



UNSER ROTH AUS MENÜ

Pastinakensuppe

mit Sauerrahm
und gerösteten Walnüssen
A, D, F, 8

8,50

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Bonndorfer Forst

unter der Haselnusskruste
Waldpilzragout, Rotkraut, Speckbohnen
und Mandelbällchen
A, B, C, D, E, F, 8, 16, 17

45,00

Weizen-Bieramisu

mit Apfelragout
und Haselnusseis
A, B, C, F, 8, 3, 17

9,50

Menüpreis

61,00



Speisekarte

VORSPEISE & SUPPE

VORSPEISE

Rothaus Dreierlei

Apfel-Griebenschmalz,
Kräuterquark und Obazda
Rothauser Landbrot
A, C, D, E,3,8

14,50

„Antipashti“ aus der Region



Schwarzwälder Rohschinken,
Pfefferbeisser, geräucherte Forelle,
Bergkäse vom **Lenzkircher Schwendehof**
Bibeleskäs und Rothauser Landbrot
A, C, D, E,3,8,15,16,17

16,00

Carpaccio vom Rind

mit Bärlauchöl, Parmesanspänen,
geröstete Pinienkerne und Rauke-Salat
A, C, D, E, F,3,8

18,50

AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

Rothauser Zäpflesuppe

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

8,50 Tasse (Klein)

10,50 Terrine (Groß)



Pastinakensuppe

mit Sauerrahm
und gerösteten Walnüssen
A, C, D, F,8,17

8,50 Tasse (Klein)

10,50 Terrine (Groß)

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle
A,C,D,F, 8,17

8,50 Tasse (Klein)

10,50 Terrine (Groß)

Speisekarte

SALAT & SPEZIALS

SALATE

Salat vom Büffet

Stellt Euch euren Lieblingsalat zusammen!

- frische Blattsalate
- saisonale Gemüsesalate
- frische Kräuter
- Kracherle
- hausgemachte Salatsoße

A, C, D, E, 3, 18, 15, 16, 17

7,80

Knackige Rothauser Salatplatte

mit verschiedenen Rohkostsalaten,
frischem Blattsalat, unserem Weizenbierdressing,
Kräuter, Kracherle und Sonnenblumenkernen

Ⓟ A, B, C, D, E 1, 2, 3, 4, 8, 11, 17

14,00

Knackige Rothauser Salatplatte

mit Weizenbierdressing,
dazu **gebratene Maispouardenbrust**
und sautierte Waldpilze

A, B, C, D, E 1, 2, 3, 4, 8, 11, 17

24,50

Knackige Rothauser Salatplatte

mit Weizenbierdressing,
dazu **geräucherte Schwarzwälder Forellenfilet**

von der *Forellenzucht Tress in Lauchringen*
mit Meerrettichsahne

A, B, C, D, E 1, 2, 3, 4, 8, 11, 17

22,50



Knackige Rothauser Salatplatte

mit Weizenbierdressing,
dazu **gegrilltes Rumpsteak**

mit Kräuterbutter

A, B, C, D, E 1, 2, 3, 4, 8, 11, 17

26,50

**Tomahawk Steak
vom Weiderind
für 2-3 Personen**

(Garstufen von medium – well done)

Geschmorte rote Beete, Aioli, Kräuterbutter
und „Rothauser Pfeffersoße“,
dazu Rosmarinkartoffeln

82,00

Speisekarte

VESPER, VEGETARISCH & FISCH

Vesper

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl,
mit bunten Salaten garniert
und Rothauser Landbrot

A, B, D, E, P,2,3,16

14,50

16,00 (mit Käse)



Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht,
Essig und Öl, dazu unser Rothauser Landbrot

A, B, D, E, P,2,3,16

16,50



Zäpfle-Bratwurst

verfeinert mit unserem Rothaus Bier,
von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal,
mit Kartoffelsalat und Senf

C, D, E,2,3,7,8,15

18,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

auf dem Holzbrett, mit Rohschinken
aus dem Wacholderrauch
und reichhaltiger Garnitur,
Rothauser Landbrot

A, B, D, E, P,2,3,15,16

16,50



Vegetarisch

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln und kleinem
Salat vom Büffet

A, B, C, D, E, P,8,16

18,00



REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

Unseren Bioland Käse beziehen wir vom
Schwende Hof in Lenzkirch. Das Team von
Christoph Schäfer setzt auf Bio und Regional:
„Von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis
zur Vermarktung –
wir machen alles selbst!“

Blätterteigpastetchen mit Gemüsefüllung

Perldinkel-Märzenbier-Risotto
Kirschtomaten und Rauke

D, E, P

18,50

Geschwenkte Kartoffelgnocchi

auf Waldpilzragout
Kirschtomaten und Rauke

A, B, C, D, E

19,50

Fisch

Gebratenes Saiblingfilet

von der Forellenzucht Tress in Lauchringen,
Mandelkräuterbutter, Ofengemüse

Rosmarinkartoffeln

A, C, F, K,17

29,00



Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTH AUS KÜCHE

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter,
saisonaem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
E,F,8,17

32,00

Gegrillte Schweinshaxe

Rothauser Märzenbier-Soße,
Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel
A,C,D,E,P

20,50

Rothauser Bierrahmschnitzel



vom Schweinerücken
mit Schwarzwälder Schinken und Champignons
in Rothauser „naturtrüb“ Soße, buntes Gemüse und
unseren hausgemachten 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!”

Ragout vom heimischen Reh

mit Waldpilzen in Kräuterrahm,
Rotkohl und Preiselbeerapfel,
geschmälzte Spätzle
A,B,C,E,3,8,16,17

31,50



Deftiger Bierbraten



vom Naturpark Schweinenacken,
Rothauser Märzenbier Soße,
Schmorzwiebeln, Apfelrotkohl,
hausgemachten Brezelknödeln
A,B,C,D,F,P,16

20,50

Geräucherte Saitenwürste

mit Linsengemüse
und hausgemachten Spätzle
A,B,C,D,E,7,15

16,00



Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites
A,B,D,17

22,50

Gebratene Maishähnchenbrust

mit Rahmsoße,
saisonaem Gemüse
und Butternudeln
A,B,D,E,F,P,8

29,50



Schwarzwälder Schäufole
von der *Metzgerei Reichenbach*,
mit Schmorzwiebeln
und Kartoffelsalat
D,E,F,15
21,50

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.

Speisekarte

DESSERT

ZUM SCHLUSS GANZ SÜSS

Rothauser Kaiserschmarrn

mit Apfel Ragout und Vanilleeis

A, B, C, F,3,8,11,17

9,50

Frankfurter Kranz

mit Biskuit, Buttercreme und

Konfitüre gefüllt, mit Krokant vollendet

A, B, C,3,8,11,17

5,40

Original Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit Vanillesoße,

Vanilleeis und Schlagsahne

A, B, C,3,8,11,17

9,50

Obstkuchen mit Streusel

Mürbeteig mit wechselnden Obstsorten

und feinen Streuseln

A, B, C,3,8,11,17

4,80

EIS & EISBECHER

Schwarzwald Becher

mit Schokolade- und Vanilleeis,

hausgemachtes Kirschkompott,

Schwarzwälder Kirschwasser, Sahnehaube

und reichlich Schokospänen

C, F,2,3,8,11

9,50

Rothauser Eiskaffee

ein erfrischender Genuss

mit Kaffee, Vanilleeis und Schlagsahne

C, F,2,2,8,11

7,50

Großmutter's Vanillepudding

mit Kirschragout

und Schokoladeneis

A, B, C,1,2,3,8

9,50

Gerstenmalzbecher

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis,

Eierlikör und Schlagsahne

A, B, C,1,2,3,8

9,50

Whisky Cream-Becher

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis,

Whisky Cream, Karamellsoße,

Schokoladenspäne und Schlagsahne

A, B, C,1,2,3,8

10,50

Creme Brûlée

FrISCHE Früchte, Vanilleeis

Schlagrahm

C, F,2,3,8,11

9,50

Bolle Eis – 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,

Haselnuss, Melone, Mango, Zitrone

C,1,2,3,8,11,17

2,10 pro Kugel

1,50 Portion Schlagsahne

Dreierlei Fruchtsorbet

Melonen-, Zitronen- und Mangosorbet

mit Fruchtsalat und Sahne

C, F,2,3,8,11

9,50

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 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 Honey

Schwarzwälder Kirschblütenhonig 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

Schwarzwälder Kirschwasser 45 Vol. %

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

Williams Christ Birne 40 Vol. %

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

Getränkerte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme⁹

3,60

Milchkaffee^{C 9}

4,30

Cappuccino^{C 9}

4,30

Latte Macchiato^{C 9}

4,40

Heiße Schokolade^C

4,30

Espresso⁹ | Espresso Doppio^{C 9}

3,10 | 4,40

Espresso Macchiato^{C 9}

3,20

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 3,80

Getränkerte

LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

LIMONADEN

Coca Cola ^{1,3,9}

Coca Cola Zero ^{1,3,9}

Fanta ^{1,3}

Sprite ^{3,11,12}

Mezzo Mix ^{1,3,9}

3,80 0,301

5,10 0,501

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

4,40 | 3,90 0,31

5,20 | 4,60 0,51

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,60 | 4,20 0,31

5,60 | 4,80 0,51

Orangensaft | Schorle

4,40 | 3,90 0,31

5,20 | 4,60 0,51

Weinkarte

WEINE AUS BADEN

WEISSWEINE AUS BADEN

Riesling

Durbacher Klingelberger Qualitätswein
Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,70 0,101

7,60 0,251

13,50 0,501

ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

Spätburgunder trocken

Qualitätswein
Durbacher Winzergenossenschaft
Ortenau – Baden

4,70 0,101

7,60 0,251

13,50 0,501

Spätburgunder Weißherbst trocken

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein
Winzergenossenschaft Oberbergen
Kaiserstuhl - Baden

4,10 0,101

7,80 0,251

13,80 0,501

WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

Von unseren offenen Weinen

Riesling, Weißherbst und Spätburgunder

4,80 0,251

8,20 0,501

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

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

26,50

Weisser Milan Cuvée trocken

Zu jeder Jahreszeit und zu jedem Anlass.
Weißburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc.
Ausgebaut im Edelstahl, frisch und frechtbetont.

Qualitätswein
Weingut Berthold Clauss - Nack

36,00

ROTWEIN

Spätburgunder trocken

Rubinroter Spätburgunder mit intensivem Kirscharoma und einem feinduftigen Hauch von Vanille, Schoko und roter Beeren. Am Gaumen kräftig, mit feinherben Tanninen, gehaltvollen Fruchtaromen, angenehmer Mineralik und leichter Lakritznote im Nachhall.

Qualitätswein
Weingut Durbacher - Durbach

42,00

Roter Milan trocken

beliebtes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder ein wunderbarer Hauswein

Die duftige Nase und die Aromen von dunklen Früchten sowie etwas Teer machen den Wein zum perfekten Begleiter von gereiftem Hartkäse und Schmorgerichten

Qualitätswein
Weingut Berthold Clauss – Nack

38,00

Zusätzliche Informationen

ROTHAUS BRAUEREI GASTHOF

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 mit Geschmacksverstärker
- 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 Weichteile
- 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

