Herzlich willkommen
IM BRAUEREI GASTHOF ROTHAUS

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:

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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 Tipps

ROTHAUS ENTDECKERRUNDE

Entdecken Sie die Vielfalt der Rothaus-Bierfamilie
in unserer genussvollen Probierauswahl.
Sechs sorgfältig ausgewählte Bierspezialitäten,
jeweils 0,1 l, laden dazu ein, unterschiedliche Aromen,
Charaktere und Braukunst kennenzulernen – von feinherb bis malzig,
von erfrischend bis vollmundig.
Ideal für Neugierige, Genießer und alle, die sich einmal durch unsere Bierwelt kosten möchten.
Dazu reichen wir fein ausgewählt Kleinigkeiten

9,50 € (6 Bier á 0,11 & Snacks)

KLASSISCH & ELEGANT

Ein besonderer Genuss für besondere Momente:

Unsere Jubiläumsbiere in der Magnumflasche (1,5 l), stilvoll am Tisch serviert –
ideal zum Teilen und gemeinsamen Anstoßen.
21,00 € (Magnumflasche 1,5l)

„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.

Unsere Rothaus Jubiläumsbiere

VOM FASS

Jubiläum im Glas!

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

Tannenzäpfle Tafelbier

Zum Doppeljubiläum – 235 Jahre Rothaus und 70 Jahre Tannenzäpfle – kehrt das Tafelbier zurück, der Vorläufer des heutigen Tannenzäpfle.
Es lässt eine Tradition aus dem 19. Jahrhundert wieder aufleben und verbindet Generationen. Mild, süffig und erfrischend bringt es badische Braukunst auf den Tisch – für besondere Momente. [A]

Herbe:
Frucht:
Malznote:

3,90 **0,3l Glas**
5,20 **0,5l Glas**

Rothaus Weizenbock

Der Rothaus Weizenbock bringt die Tiefe des Schwarzwalds ins Glas: vollmundig, fruchtig und mit feiner Karamellnote. Ein Bier für die kalten Monate, für besondere Anlässe und für alle, die den Schwarzwald nicht nur sehen, sondern schmecken wollen.[A]

Herbe:
Frucht:
Malznote:

3,90 **0,3l Glas**
5,20 **0,5l Glas**

Rothaus Fürst Abt Edel

Die Badische Staatsbrauerei Rothaus wurde 1791 von Fürstabt Martin Gerbert II. gegründet, um die Region zu stärken und hochwertiges Bier zu brauen.
Mit „Fürst Abt Edel“ ehren wir diesen Ursprung – ein Bier, das für klösterliche Braukunst, regionale Verantwortung und höchste Qualität steht.[A]

Herbe:
Frucht:
Malznote:

3,90 **0,3l Glas**
5,20 **0,5l Glas**

Unsere Rothaus Bierspezialitäten

VOM FASS

Entdecke den Schwarzwald im Glas!

Ob würzig, fruchtig-frisch oder markant malzbetont, unsere Zäpflefamilie 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 im gekühlten 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 Tettnang 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 Bierspezialitäten

ALKOHOLFREI

Rothaus 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**

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.

Herbe:
Frucht:
Malznote:

3,90 **0,3l Glas**
5,20 **0,5l Glas**

Aperitifempfehlung

APERITIF, WASSER & EISTEE

Zäpfle Gin Tonic

Rothaus GenussWelt Gin, Rothaus Pils, Thomas Henry Tonic Water, Eis, Zitrone[10]

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 8,20

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.

Serviert im Bierseidl mit Eis und Zitrone.

4,50 **0,3l**

5,30 **0,5l**

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

5,30 **0,5l Flasche**

Rothauser Tafelwasser

mit feinperliger Kohlensäure oder naturell

3,40 **0,5l Karaffe**

5,10 **1,0l Karaffe**

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

6,90 **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!
17,50

Rothaus Schwarzwald Zäpfle naturtrüb| 0,11

geräuchertes Tatar von der Lachsforelle
mit Limetten, Gurke und Pumpernickel
A,E,1,2,17

Rothaus Tannenzäpfle | 0,11

Geflügelsalat mit pikantem Krautsalat
AB,C,DE,,1,2,11,17

Rothaus Weizenbier | 0,11

gebackener Käsekuchen mit Bananencrumble
A,B,C, 17

UNSER ROTHAUS MENÜ

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis
Geröstete Kerne und Walnüsse
Kürbiskernöl
A,C,D,F,L,4

9,50

Schweinefilet vom Grill
auf Rahmpilzen mit frischen Kräutern
bunte Gemüsegarnitur
Butternudeln
A,B,C,D,E F,L,1

31,50

Birnen-Schokoladen-Traum
Törtchen von Weißweinbirnen
Mirabellenkompott
Haselnusseis
A,B,C,F, 1,11,17

10,50

Menüpreis
49,00

Speisekarte

VORSPEISE & SUPPE

VORSPEISE

Rothaus Dreierlei

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

14,50

„Antipaschti“ 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

Bärlauchöl / Parmesanspäne /gebratene Pfifferlinge /
geröstete Pinienkerne und Rauke-Salat
A, C, D, E, F,3,8

18,50

Heißgerauchte Forelle & Rauchlachs

Honig-Senf-Dip / Kartoffelrösti
bunte Salatgarnitur
A, C, D, E, F,3,8

19,50

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)**

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis

Geröstete Kerne und Walnüsse
Kürbiskernöl
A,C,D,F,L,4

9,50 **Tasse (Klein)**

11,50 **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 Lieblingssalat 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 eine **gebratene Maispoulardenbrust**
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 ein **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)

Gegrillte Rote Bete, Aioli, Kräuterbutter und Whisky Pfeffersoße, Rosmarinkartoffeln

84,00

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

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

Geräucherte Saitenwürste

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

16,00

VEGETARISCH

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln und kleinem
Salat vom Büffet
A,B,C,D E,P, 1,8,16

18,00

REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

Unseren Bioland Käse beziehen wir vom Schwendehof 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!“

Wirtshaus-Gemüsemaultaschen

auf Kürbis-Rosmarin-Ragout
Schmorzwiebeln / Gemüsegarnitur
A,B,C,D,E,F,16

23,50

Kräuterbandudeln

auf Kürbis-Rosmarin-Ragout, geröstete Walnusskerne
Kirschtomaten und Rauke
A, B, C, D, E

19,50

FISCH

Gebratenes Saiblingfilet

von der Forellenzucht Tress in Lauchringen,
Mandelkräuterbutter, Kürbis-Rosmarin-Ragout
Butternudeln
A, C, F, K,17

29,00

Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTHAUS KÜCHE

Rumpsteak vom Grill

hausgemachte Kräuterbutter,
saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln
E,F,8,17

32,00

Gegrillte Schweinshaxe

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

20,50

Rothauser Bierrahmschnitzel

vom Schweinerücken
mit Schwarzwälder Schinken und Champignons
Rothauser „naturtrüb“ Soße, buntes Gemüse
und unseren hausgemachten Spätzlen
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,
Semmelknödel
A,B,C,D,F,P,16

20,50

Wirtshaus-Maultaschen

auf Rahmpfifferlingen
Schmorzwiebeln / Gemüsegarnitur
Märzenbiersoße
A,B,C,D,E,F,3,8,15,16,17

23,50

Paniertes Schweineschnitzel

vom Schweinerücken
buntes Gemüseallerlei
Pommes Frites
A,B,C,D,F,17

22,50

Schwarzwälder Schäufele
von der *Metzgerei Reichenbach,*
mit Schmorzwiebeln
und Kartoffelsalat
C,D,E,F,1,2,3,11,15

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.

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Speisekarte

DESSERT

ZUM SCHLUSS GANZ SÜSS

Rothauser Kaiserschmarrn

mit Apfelragout und Vanilleeis
A, B, C, P,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

Ofenwarmer Apfelstrudel

Vanillesoße, Vanilleeis
und Schlagsahne
A,B,C,F,3,8,11,17

9,50

Obstkuchen mit Streusel

Mürbeteig mit wechselnden Obstsorten
und feinen Streuseln
A,B,C,F,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

Gerstenmalzbecher

Schokoladen-, Haselnuss- und Vanilleeis,
karamellisiertes Braumalz, 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

Bolle Eis – 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Haselnuss, Himbeere, Mango, Zitrone
C,1,2,3,8,11,17

2,10 pro Kugel

1,50 Portion Schlagsahne

Rothauser Eiskaffee

ein erfrischender Genuss
mit Kaffee, Vanilleeis und Schlagsahne
C, F,2,2,8,11

7,50

Creme Brûlée

Frische Früchte, Vanilleeis,
Schlagrahm
C, F,2,3,8,11

9,50

Dreierlei Fruchtsorbet

Himbeer-, Zitronen- und Mangosorbet
mit Fruchtsalat und Sahne
A,C,F,2,3,8,11

9,50

Getränkekarte

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**

BESUCHEN SIE UNSERE WHISKY BAR!

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

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**

70 Jahre Tannenzäpfle

Ein außergewöhnlicher Premium-Blend aus erlesenen Rothaus Single Malts der vergangenen 15 Jahre

12,00 | 2cl

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**

Getränkekarte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme [9]
3,60

Heiße Schokolade [C]
4,30

Milchkaffee [C 9]
4,30

Espresso [9] **| Espresso Dopio** [C 9]
3,10 | 4,40

Cappuccino [C 9]
4,30

Espresso Macchiato [C 9]
3,20

Latte Macchiato [C 9]
4,40

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

Getränkekarte

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]

3,90 **0,30 l**

5,20 **0,50 l**

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

4,50 | 4,00 **0,3 l**

5,30 | 4,70 **0,5 l**

Orangensaft | Schorle

4,50 | 3,90 **0,3 l**

5,30 | 4,60 **0,5 l**

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,70 | 4,30 **0,3 l**

5,70 | 4,90 **0,5 l**

Weinkarte

WEINE AUS BADEN

WEISSWEINE AUS BADEN

Riesling

Durbacher Klingelberger Qualitätswein
Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,90	**0,10 l**
7,80	**0,25 l**
13,70	**0,50 l**

ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

Spätburgunder trocken

Qualitätswein
Durbacher Winzergenossenschaft
Ortenau – Baden

4,90	**0,10 l**
7,80	**0,25 l**
13,70	**0,50 l**

Spätburgunder Weißherbst trocken

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein
Winzergenossenschaft Oberbergen
Kaiserstuhl - Baden

4,30	**0,10 l**
8,10	**0,25 l**
14,00	**0,50 l**

WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

Von unseren offenen Weinen

Riesling, Weißherbst und Spätburgunder

5,00	**0,25 l**
8,40	**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

25,00

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

37,00

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

27,50

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

43,00

Roter Milan trocken
beliebtes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder ein wunderbarer Hauswein. Die duftie 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

39,00

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

Glutenfrei

Laktosefrei

Vegetarisch

Vegan

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

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