

# Speisekarte

## TAPAS & MENÜ

### SCHWARZWALD TAPAS

Lass Dich überraschen von der Vielfalt  
und Tiefe unserer Rothaus Biere und lerne durch von  
uns ausgetüftelten Speisen, deine Lieblingsbiere auf  
eine neue Art und Weise kennen!

*Das Angebot wechselt ständig –  
... bleibt neugierig!*

#### **Rothaus Schwarzwald Maidle | 0,11**

Geräuchertes Tatar von der Lachsforelle  
mit Limette, Gurke und Pumpernickel  
D,P,2,17

#### **Rothaus Tannenzäpfle | 0,11**

Pulled Schäumele mit Rahmkraut A,D,P,17

#### **Rothaus Weizenäpfle | 0,11**

Weizenbieramisu mit karamellisierten  
Speckstreifen A,B,C,17

**16,50**

### ROTHAUS MENÜ

#### **Karottencremesuppe**

mit Ingwer und Treberbrotchips  
A,C,D,F,8,17

**8,50**

**Lachsforellenfilet in Butter gebraten,**  
an Safransoße mit Flusskrebsschwänzen,  
mit saisonalem Gemüse  
und Butternudeln

A,B,C,E,3,8,16,17

**31,00**

#### **Schokoladenmousse**

mit Apfelragout  
und Waldbeer-Joghurteis

A,B,C,F,8,17

**8,50**

#### **Menüpreis**

**48,00**

# Speisekarte

## VORSPEISEN, SUPPEN, SALAT

### Rothaus Dreierlei

Apfel-Griebenschmalz,  
mit Kräuterquark und Obazda  
und Rothauser Landbrot <sup>A,C,D,E,3,8,</sup>

14,50

### Carpaccio vom Rind

mit Bärlauch Öl, Hartkäsespänen  
und Ruccola <sup>A,C,D,E,F,3,8</sup>

22,00

## SUPPEN

### Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom Rothauser Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz <sup>A,C,D,8,17</sup>

8,50 Tasse

10,50 Terrine

### Kartoffel-Gemüsesuppe

aus regionalen Kartoffeln  
mit Wurzelgemüse und Kracherle <sup>A,C,D,8,17</sup>

7,50 Tasse

9,50 Terrine

### Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle  
<sup>A,C,D,F,8,17</sup>

8,50 Tasse

10,50 Terrine

### „Antipashti“ aus der Region

Schwarzwälder Schinken und Pfefferbeisser,  
geräucherte Forelle, mit Käse vom *Lenzkircher  
Schwenderhof*, Bibeleskäs und Rothauser Brot  
<sup>A,C,D,E,3,8,15,16,17</sup>

13,50

## SALATE

### Salat vom Büffet

*Stellt Euch euren Lieblingsalat zusammen !*

- Frische Blattsalate
- saisonale Gemüsesalate
- frische Kräuter
- Kracherle und unsere hausgemachten  
Salatsoßen <sup>A,B,C,D,E,2,3,8,11,17</sup>

7,50

### Knackige Salatplatte

mit verschiedenen Rohkostsalaten,  
frischem Blattsalat, unserem  
Weizenbierdressing, Kracherle  
und Sonnenblumenkernen <sup>A,B,C,D,E,2,3,8,11,17</sup>

14,00

### Knackige Salatplatte

mit Weizenbierdressing  
**Geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet**  
der *Forellenzucht Tress in Lauchringen*,  
mit frischem Meerrettich <sup>K,8,16,17</sup>

22,50

### Knackige Salatplatte

mit Weizenbierdressing  
**Gebratene Maispoulardenbrust**  
mit sautierten Waldpilzen <sup>A,C,E,I,8,16,17</sup>

26,50


### Knackige Salatplatte

mit Weizenbierdressing  
**Gegrilltes Rumpsteak**  
und Kräuterbutter <sup>A,C,E,I,8,16,17</sup>

31,00


## Speisekarte

### VESPER & VEGETARISCH


**Badischer Wurstsalat**   
mit Zwiebeln, Essig und Öl,  
mit bunten Salaten garniert  
und Landbrot<sup>A,B,D,E,P,2,3,16</sup>

14,50


16,00 (mit Käse)

**Zäpfle-Bratwurst**,   
verfeinert mit unserem Rothaus Bier,  
von der *Metzgerei Reichenbach* im Glottertal,  
mit Kartoffelsalat und Senf<sup>C,D,E,2,3,7,8,15</sup>

18,00


**Rothauser Rindfleischsalat**   
mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht,  
Essig und Öl, dazu unser Landbrot<sup>A,B,D,E,P,2,3,16</sup>

16,50

**Schwarzwälder Schinkenvesper**   
auf dem Holzbrett, mit Rohschinken  
aus dem Wacholderrauch  
und reichhaltiger Garnitur  
dazu unser Landbrot<sup>A,B,D,E,P,2,3,15,16</sup>

16,00

### VEGETARISCH

**Schwarzwälder Käserahmspätzle**   
mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,  
Röstzwiebeln und kleiner  
Salat vom Büfett<sup>A,B,C,D,E,P,8,16</sup>

18,00

#### REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

unseren Bioland Käse beziehen wir vom  
Schwenderhof in Lenzkirch. Das Team setzt auf  
Bio und Regionalität: „Von der Landwirtschaft  
über die Verarbeitung bis zur Vermarktung - wir  
machen alles selber!“

**Perldinkelrisotto**  
mit Märzenbier gegart,  
Ofengemüse und Rucola<sup>D,E,P</sup>

17,00

**Geschwenkte Kartoffelnocken**  
mit Karotten-Ingwersoße,  
gebackener Blumenkohl  
und Rauke<sup>A,B,C,D,E</sup>

19,50

### FISCH

**Wutachtaler Forellenfilet**,  
von der *Forellenzucht Tress in Lauchringen*,  
mit Mandelbutter, saisonalem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln<sup>A,C,F,K,17</sup>

29,00

# Speisekarte

## KLASSIKER AUS DER ROTHHAUSKÜCHE

**Geräucherte Saitenwürste**  
mit Linsengemüse,  
und hausgemachte Spätzle <sup>A,B,C,D,E,7,15</sup>


14,50

**Gegrillte Schweinshaxe,**  
an Rothauser Märzenbier Soße, mit Rotkohl  
und geschmelzten Kartoffelknödeln <sup>A,C,D,E,P</sup>

20,50

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit buntem Markt-Gemüse  
und Pommes frites <sup>A,B,D,17</sup>


22,50

**Schwarzwälder Schäuferle**   
von der *Metzgerei Reichenbach* im Glottertal,  
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat <sup>D,E,F,15</sup>

21,50

**Geschmortes Wildschweinragout**  
mit Apfelrotkraut, Waldpilzen  
glasierte Maroni, Preiselbeerapfel  
und hausgemachten Spätzle <sup>A,B,C,E,3,8,16,17</sup>


28,00

**Rothauser Bierrahmschnitzel**   
vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken  
und Champignons in Bierrahmsauce  
dazu buntes Gemüse  
und hausgemachte Spätzle <sup>A,B,C,D,E,F,P,17</sup>

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!“

**Deftiger Bierbraten**   
vom Naturpark Schweinenacken in  
Rothauser Märzenbiersauce,  
Schmorzwiebeln, Apfelrotkraut  
und unsere Brezelknödel <sup>A,B,C,D,F,P,16</sup>

19,00

**Rumpsteak vom Grill**  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
saisonalem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln <sup>E,F,8,17</sup>

32,00

**Gebratene Maishähnchenbrust,**  
an Thymiansauce mit sautierten Waldpilzen,  
saisonalem Gemüse  
und Butternudeln <sup>A,B,D,E,F,P,8</sup>

27,50



Die **Metzgerei Reichenbach** aus dem  
Glottertal bei Freiburg ist **bundesweit  
einzigartig**: Aufzucht, Schlachtung,  
Herstellung und Vertrieb, alles aus einer  
Hand.

Ein gutes Stück Fleisch aus dem  
Schwarzwald.

## Speisekarte

### DESSERT

#### Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schokoladenbiskuit, Kirschkompott,  
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne  
und reichlich Schokospänen <sup>A,B,C,3,8,11,17</sup>

5,40

#### Rothauser Apfelstrudel,

lauwarm serviert, mit Vanillesoße ,Sahne und  
unserem leckeren Vanille Eis <sup>A,B,C,3,8,11,17</sup>

8,50

#### Schokoladenmousse

mit Apfelragout  
und Waldbeer-Joghurteis <sup>B,C,8,17</sup>

8,50

#### Frankfurter Kranz

mit Biskuit, Buttercreme  
und Konfitüre gefüllt  
und mit Krokant vollendet <sup>A,B,C,3,8,11,17</sup>

5,40

#### Obstkuchen mit Streusel

Mürbteig mit wechselnden Obstsorten  
und feinem Streusel <sup>A,B,C,3,8,11,17</sup>

4,80

#### Rothauser Kaiserschmarrn

mit Apfel Ragout  
und Vanille Eis <sup>A,B,C,P,3,8,11,17</sup>

9,50

### EIS & EISBECHER

#### Rothauser Whisky Cream Becher

Vanille-, Schokoladen- und Haselnuss Eis,  
geröstete Walnüsse, Rothauser Whisky Creme  
und Schlagsahne <sup>C,F,2,3,8,11</sup>

9,00

#### Schwarzwald Becher

mit Schokolade- und Vanille Eis,  
hausgemachtes Kirschkompott,  
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahnehaube  
und reichlich Schokospänen <sup>C,F,2,3,8,11</sup>

9,50

#### Zwetschgenröster

mit Haselnusseis  
<sup>A,B,C,F,8,17</sup>

8,50

#### Bolle Eis - 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Haselnuss, Melone und Zitrone <sup>C,1,2,3,8,11,17</sup>

2,10 pro Kugel