


Herzlich willkommen IM BRAUEREI GASTHOF ROTHHAUS

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. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

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

5,20 **0,5l Glas gekühlter Steinkrug**

Rothaus Hefeweizen

Edles Weizenmalz, reinstes Quellwasser sowie eine milde Hopfung mit Aromahopfen aus Tettngang und der Hallertau sorgen für diesen fruchtig-frischen Biergenuss. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

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

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

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 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**

Unsere Rothaus Bierspezialitäten

AUS DER FLASCHE

Rothaus Limettenzäpfle

Der fruchtige Zitronen- und Limettengeschmack kombiniert mit unserem Schwarzwald Zäpfle naturtrüb überrascht zum Ende mit seiner leicht herben Note. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 **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. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 **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. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 **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. ^A

Herbe: 

Frucht: 

Malznote: 

3,80 **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

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, Eis ¹

Alle Aperitifs 7,80

HAUSGEMACHTER HOPFENEISTEE

Unser hausgemachter Hopfeneistee

Bei der Herstellung unseres Hopfeneistes 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.

3,90 0,3l Glas

4,90 0,5l Glas

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

5,20 0,5l Flasche

Rothauser Tafelwasser

Unser Quellwasser für unser Bier -naturell oder
mit Kohlensäure

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

5,20 0,5l Flasche

6,80 0,75l Flasche

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 ausgetüfelte Speisen deine Lieblingsbiere auf eine neue Art und Weise kennen!

Das Angebot wechselt ständig –
bleibt neugierig!

14,50

Rothaus Maidle | 0,11

Geräucherter Tatar von der Lachsforelle
Mit Limette, Gurke und Pumpernickel ^{A,D,17}

Rothaus Tannenzäpfle | 0,11

Pulled Schäufele mit Rahmkraut ^{C,D,E,9,15}

Rothaus Weizenbier | 0,11

Orangen-Vanille-Crumble ^{A,B,C}

ROTHAUS MENÜ

Bärlauchcremesuppe

mit Treberbrotchip
^{A,C,D,F,8,17}

8,50

Geschmorte Lammhaxe

Auf buntem Grillgemüse,
an Rosmarinjus
mit geschwenkten Kartoffelnocken



^{A,B,C,E,I,3,8,16,17}

31,00

Weizenbieramisu

mit karamellisiertem Speck
Joghurteis
Und Erdbeer-Rhabarber Kompott

^{A,B,C,F,8,17}

9,50

Menüpreis

48,00

Speisekarte

VORSPEISEN, SUPPE, SALATE

VORSPEISEN

Rothaus Dreierlei

Apfelgrieben-Schmalz, Kräuterquark und Obazda mit Rothaus 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

Rothaus Zäpflesuppe [Ⓟ]

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

7,50

Tasse

9,00

Terrine

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Kernöl ^{C,D,P,8}

7,50

Tasse

9,00

Terrine

SALATE

Salat vom Buffet [Ⓟ]

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 Käserahmspätzle

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 ^{AD 16,17}

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

Rothaus Bierrahmschnitzel

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

ACD2,3,15

19,50

Gegrilltes Rumpsteak

von der Metzgerei Fritz in Eisenbach
mit geschmorter roter Bete und
Bratkartoffeln

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

29,00

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothaus Märzenbier Soße, mit Rotkohl
und geschmelzten Kartoffelklößen

ABD 1,2,3,5,8

19,50

KLEINER TIPP AUS DER KÜCHE:

“Das Rothaus Pils im gekühlten Steinkrug ist die
perfekte Begleitung zu unserer knusprigen Haxe. Eine
echt runde Sache!”

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Markt-Gemüse
und Pommes frites

ABCD 8,17

18,50

Deftiger Bierbraten

vom Naturpark Schweinenacken in Rothaus
Märzenbier Soße, Schmorzwiebeln, Apfelrotkohl
und hausgemachten Brezelknödel ^{ABCDE 1,5,7,8,15}

19,00

Schwarzwälder Schäuferle vom Metzger Reichenbach

mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat
ACD 2,15

20,50

Tomahawk Steak

für 2-3 Personen

(Garstufen: medium-well done)
Geschmorte rote Bete, Aioli, Bierbutter
und Sauce Bernaise, Bratkartoffeln

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

75.00

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

Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit unserem leckeren Vanilleeis,
Vanillesoße und Sahne

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schokoladenbiskuit, Kirschkompott,
Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne und reichlich
Schokospänen ABCF 8

5,20

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,
Mango und Zitrone

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 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 5,90 | 4cl

WASSER, GEIST UND KRÄUTER

Obstwasser 38 Vol. %

2,90 | 2cl 3,90 | 4cl

Zwetschgenwasser 40 Vol. %

3,10 | 2cl 4,20 | 4cl

Schwarzwälder Kirschwasser 40 Vol. %

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

Williams Christ Birne 40 Vol. %

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

Getränkarte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme ⁹
3,60

Milchkaffee ^{C 9}
4,30

Cappuccino ^{C 9}
4,30

Latte Macchiato ^{C 9}
4,40

Heiße Schokolade ^C
4,30

Espresso ⁹ | **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}

3,60 (0,30 l)

5,10 (0,50 l)

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

4,40 | 3,90 (0,3 l)

5,20 | 4,60 (0,5 l)

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,60 | 4,20 (0,3 l)

5,60 | 4,80 (0,5 l)

Orangensaft | Schorle

4,40 | 3,90 (0,3 l)

5,20 | 4,60 (0,5 l)

Weinkarte

WEINE AUS BADEN

WEISSWEINE AUS BADEN

Gutedel trocken

Qualitätswein Winzerkeller Auggener Schäf eG

Markgräflerland – Baden

3,80 0,10 l

6,20 0,25 l

11,80 0,50 l

Grauburgunder trocken

Qualitätswein Weingut Josef Ambs

Kaiserstuhl – Baden

4,90 0,10 l

7,80 0,25 l

13,80 0,50 l

Riesling

Durbacher Klingelberger Qualitätswein

Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,70 0,10 l

7,60 0,25 l

13,50 0,50 l

ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

Spätburgunder trocken

Qualitätswein

Durbacher Winzergenossenschaft

Ortenau - Baden

4,70 0,10 l

7,60 0,25 l

13,50 0,50 l

Spätburgunder Weißherbst trocken

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein

Winzergenossenschaft Oberbergen

Kaiserstuhl - Baden

4,10 0,10 l

7,80 0,25 l

13,80 0,50 l

WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

Von unseren offenen Weinen

Gutedel, Spätburgunder Weißherbst und

Spätburgunder

4,80 0,25 l

8,20 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

Weisser Milan Cuvée trocken

Klingelberger Riesling Kabinett

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

Qualitätswein
Weingut Berthold Clauss – Nack

36,00

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

ROTWEIN

Spätburgunder trocken

Weingut Bercher

Trocken. Duft nach reifen, roten Beeren, etwas Bitterschokolade. Am Gaumen sehr saftig und elegant. Komplex mit feinen Tanninen. Im Holzfass ausgebaut

Qualitätswein.
Weingut Bercher – Kaiserstuhl

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

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 Sulfit

 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