

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.

Schmeck den Süden
Gastronomie
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 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: 

3,40 0,3l Glas
4,40 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: 

3,40 0,3l Glas
4,40 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: 

3,40 0,3l Glas
4,40 0,5l Glas

Rothaus Hefeweizen

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

A

Herbe: 
Frucht: 
Malznote: 

3,40 0,3l Glas
4,40 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.

A

Herbe: 
Frucht: 
Malznote: 

3,40 0,33l 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: 

3,40 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: 

3,40 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.

A

Herbe: 
Frucht: 
Malznote: 

3,40 0,33l Flasche
4,50 0,5l Flasche

„BIERGITS-TIPP“

Noch unentschlossen? Alle Biere gibt es im 0,1l Glas für € 1,90.

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, 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 6,90

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

4,50 0,5l

TAFEL - UND MINERALWASSER

Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

4,40 0,5l

Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

3,20 0,25l

5,40 0,75l

Rothauser Tafelwasser

unser bewährtes Quellwasser für

unser Bier mit

mit oder ohne Kohlensäure in der Karaffe

3,20 0,5l

4,80 1,0l

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!

14,50

Rothaus Naturtrüb | 0,1 l

Geräuchertes Tatar von der Lachsforelle mit Limette, Gurke und Pumpernickel ^{A,D,17}

Rothaus Pils | 0,1 l

Pikanter Weizenschrotsalat
^{C,D,E,9,15}

Rothaus Weizenbier | 0,1 l

Gebackener Käsekuchen im Glas mit Bananencrumble
^{A,B,C}


UNSER ROTH AUS MENÜ

Pastinaken Cremesuppe
mit Schwarzwälder Schinkenchip

^{F,5,17}

7,50

Rothaus Bierbäckle

Geschmorte Schweinsbäckle vom Naturpark-Schwein
in Rothaus Märzenbier geschmort, auf buntem Rahmwirsing
und Kräuterschupfnudeln 

^{A,B,C,D,E,157}

18,90

Rothaus Bier Crème-Brulee
mit Beerenragout

^{A,B,C,F}

8,90

Menüpreis von 32,00

Speisekarte

KALTE GERICHTE

Rothaus Dreierlei

Apfelgrieben-Schmalz, Kräuterquark und Obazda
dazu Bauernbrot von der Bäckerei Müller in Grafenhausen
A,B,C,D,E,2,3,8,15,16

11,50

Kaiserstühler Feldsalat

in Orangen-Weizenbier Dressing
mit gebratenen Ziegenkäse-Taler,
Feigensenf und gerösteten Walnüssen
A,B,C,F, 8,16,17

13,50

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem
Holzbrett, garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und
Zwiebelringen, dazu Bauernbrot von der Bäckerei
Müller in Grafenhausen



2,3,11,15

14,00

UNSERE SALATAUSWAHL VOM BUFFET

Stellt euch euren Lieblingsalat zusammen

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische
Kräuter, Kracherle und unsere hausgemachten Salatsoßen

Ⓟ ABCDE 1,2,3,4,8,11,17

6,90

AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch
ABCD

7,50

Tasse (Klein)

9,00

Terrine (Groß)

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

Ⓟ^{8,17}

7,50

Tasse (Klein)

9,00

Terrine (Groß)

Speisekarte

VESPER & WURST

VESPERZEIT

Badischer Wurstsalat

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



ABCE 1,2,3,4,7,8,11,15

12,50

Schweizer Wurstsalat

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

ABCE 2,3,4,7,8,11,15

13,90

Rothaus Rindfleischsalat

mit Zwiebeln und Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl, garniert
mit sauer eingelegtem Gemüse auf bunten Salaten und Bratkartoffeln



ABCDEF 2,3,4,7,11,15

15,50

FRISCHES LANDBROT

Zu all unseren
Vespers reichen wir
unser
leckeres Rothauser
Landbrot.

Saitenwürstle von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal

mit Linsengemüse und hausgemachten Spätzle

AEDF 235715

12,50

Bratwurst von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal

mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln



3,4,11,17

12,80



Speisekarte

HAUPTSPEISE

ROTHAUSKÜCHE

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Lenzkircher Bergkäse überbacken,
Röstzwiebeln und kleinem Salat vom Buffet



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

18,00

Rothaus Perldinkel-Risotto (Vegan)

Perldinkel von der Blattert-Mühle in Bonndorf, in
Rothaus Märzenbier gegart, mit tomatisierten
Grillgemüse und gebackener Ölräuke



AD 16,17

16,50

Hausgemachte Bandnudeln

mit frischen Wald- und Wiesenpilzen
in Kräuterrahm



ABCDK 8,17

16,90

REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

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

Wutachtaler Forellenfilets „Müllerin Art“

auf Butterwirsing mit Zitronenscheiben,
geschäumter Butter und
Petersilienkartoffeln



ACK 8,17

27,00

RÄUBERTELLER FÜR DIE KLEINSTEN!

Gerne bringen wir einen Teller und Besteck zum
Räubern für unsere kleinsten Gäste.

Speisekarte

HAUPTSPEISE

KLASSIKER AUS DER ROTHHAUS KÜCHE

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Knoblauch-Bierbutter, Röstzwiebeln, Gemüse vom Freiburger Markt und Pommes frites



ACDEI 8,17

29,50

Rothauser Bierrahmschnitzel

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



ACD2,3,15

19,50

Rothauser Biergulasch

saftiges Rindfleisch in Märzenbier geschmort, mit Karotten und Champignons, dazu hausgemachte Bandnudeln



A,B,D

18,00

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Markt-Gemüse und Pommes frites



ABCD 8,17

18,50

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbier Soße, mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen



ABD 1,2,3,5,8

19,50

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 Märzenbier Soße, Schmorzwiebeln, Apfelrotkohl und hausgemachten Brezelknödel



ABCDE 1,5,7,8,15

19,00

Rothaus Pfännle

Rindergeschnetzeltes in Rothaus Whisky-Soße auf hausgemachten Spätzle und Blackforest-Schmand

ABDEPI 2,5

24,90



Schwarzwälder Schäufele vom Metzger

Reichenbach

mit deftigen Schmorzwiebeln, kräftiger Bratensoße, Rahmwirsing und Bratkartoffeln

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.

Speisekarte

DESSERT

ZUM SCHLUSS GANZ SÜSS

Rothauser Whiskytorte

mit Schokoladenbiskuit, Rothaus Single Malt, Whiskycrème, Marzipan und Schokoladenganache überzogen

ABCF,8

6,00

Hausgemachter Rothauser Apfelstrudel

lauwarm, mit unserem leckeren Hefeweizenbierreis, Vanillesoße und Sahne

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

Schwarzwälder Kirschtorte

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

ABCF 8

5,20

Frankfurter Kranz

mit feinem Biskuit, Himbeermarmelade, Buttercreme und Krokantstreusel

ABCF,8

4,80

Rothauser Kaiserschmarrn



mit warmen Beerenragout, Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis

ABCF 2,3,8,11,17

8,50

Bolle Eis - 1 Kugel

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Zitrone und Weizenbierreis

  ACFGHL 1,3,8

1,80

pro Kugel

1,00

Portion Schlagsahne

GANZ BESONDERES NUR BEI UNS IN UNSERER GENUSSWELT

Rothauser Whisky Cream Becher

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

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

Original Rothaus Hefeweizeneis Becher

Hefeweizeneis, erfrischendes Apfelragout, und gesalzene Bananen-Streusel

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

ETWAS KLEINES ZUM PROBIEREN UND GENIESSEN

Mini-Tagesdessert

Täglich wechselnde Überraschung aus unserer hauseigenen Konditorei

ABCF 2,3,8,11,17

4,20

Getränkete

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

BESUCHEN SIE UNSERE WHISKY BAR!

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

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 Zibärtele 45 Vol. %

4,90 | 2cl 7,90 | 4cl

Jägermeister 35 Vol. %

3,00 | 2cl 4,10 | 4cl

Getränk Karte

KAFFEE & TEE

SEEBERGER KAFFEE

Kaffee Creme ⁹
3,20

Milchkaffee ^{C 9}
3,80

Cappuccino ^{C 9}
3,80

Latte Macchiato ^{C 9}
3,80

Heiße Schokolade ^C
3,50

Espresso ⁹ | **Espresso Doppio** ^{C 9}
2,80 | 4,20

Espresso Macchiato ^{C 9}
3,00

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

Earl Grey
Schwarztee mit Orangenschalen und Bergamotte

Minztee
reine Krauseminze

Früchtete
mit Ananas und schwarzer Johannisbeere

Rooibos Orange
mit Salbeiblüten

Grüntee
Plantagentee

English Breakfast
Plantagentee aus Indien und Sri Lanka

Alle Teesorten 3,50

Getränkerte

LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

LIMONADEN

Sinalco

Cola ^{1,3,9}

Orange ^{1,3}

Zitronen ^{3,11,12}

Cola Mix ^{1,3,9}

3,40 0,30 1

4,30 0,40 1

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb | Schorle

4,30 | 3,90 0,3 1

4,80 | 4,40 0,4 1

Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,30 | 3,90 0,3 1

4,80 | 4,40 0,4 1

Orangensaft | Schorle

4,30 | 3,90 0,3 1

4,80 | 4,40 0,4 1

Maracuja Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,30 | 3,90 0,3 1

4,80 | 4,40 0,4 1

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
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