

# 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: 

3,00      0,3l Glas  
4,20      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: 

3,00      0,3l Glas  
4,20      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: 

3,00      0,3l Glas  
4,20      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: 

3,00      0,3l Glas  
4,20      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: 

3,00 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: 

3,00 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: 

3,00 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: 

3,00 0,33l Flasche  
4,20 0,5l Flasche

### „BIERGITS-TIPP“

Noch unentschlossen? Alle Biere gibt es im 0,1l Glas für € 1,50.

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

Tanquery No.10 Gin, Rothaus Pils,  
Thomas Henry Tonic Water, Eis, Zitrone<sup>10</sup>

### Aperol trifft Rothaus Pils

Aperol, Rothaus Pils, Thomas Henry Tonic  
Water, Eis, Zitrone

### Campari Soda oder Orange

Campari Bitter, Wasser/Orangensaft, Eis<sup>1</sup>

Alle Aperitifs 6,00

## 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.

3,00	0,3l
4,00	0,5l

## TAFEL - UND MINERALWASSER

### Bad Dürrheimer Mineralwasser

naturell

3,90	0,5l
------	------

### Rothauser Tafelwasser

mit feinperliger Kohlensäure in der Karaffe

3,20	0,5l
4,80	1,0l

### Bad Dürrheimer Mineralwasser

mit natürlicher Kohlensäure

2,90	0,25l
4,90	0,75l

# 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!

12,00

**Rothaus Naturtrüb | 0,1 l**  
mit karamellisiertem Schweinebauch mit Kohl und Kapern <sup>A,D,C;K,8</sup>

**Rothaus Pils | 0,1 l**  
mit pikantem Weizenschrotsalat <sup>A,D,H</sup>

**Rothaus Weizenbier | 0,1 l**  
mit Käsekuchen mit Bananencrumble <sup>A,B,C</sup>

## UNSER ROTH AUS MENÜ

**Feine Spargelcremesuppe**  
mit Butterkracherle  
<sup>A,C;D</sup>  
6,00

**Gebrautes Kalbsrückensteak**  
mit Stangenspargel Sauce-Hollandaise  
und neuen Kartoffeln  
<sup>A;B;C;D</sup>  
29,50

**Rhabarbercreme-brûlée**  
mit frischen Erdbeeren  
<sup>A,B,C,8</sup>  
7,00

**Menü 42,00**

# Speisekarte

## VORSPEISEN

### ZUR VORSPEISE

#### Schwarzwälder Schinkenbrett

Schwarzwälder Schinken mit Sauer eingelegtem Gemüse und Bauernbrot

ABDE 1,2,3,4,8,11,15,17

12,00

#### Wildkräutersalat mit grünem und weißem Spargel in Bärlauchdressing

im Parmesannest auf Alemannenschinken

Ⓟ A,C,8

14,00

### UNSERE SALATAUSWAHL VOM BUFFET

Stellt euch euren Lieblingsalat zusammen

Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate, frische Kräuter, Kracherle und unsere hausgemachte Salatsoße

Ⓟ ABCDE 1,2,3,4,8,11,17

6,00

### AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

#### Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

ABCD 8

6,00

Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

#### Kartoffelrahmsuppe

mit Schinkenstreifen und Bauernbrotkracherle

C,D,8,15

6,00

Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

#### Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier mit karamellisiertem Gerstenmalz

Ⓟ CD 8,17

6,00

Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

#### Feine Spargelcremesuppe

mit Butterkracherle

C,D,8,15

6,00

Tasse (Klein)

8,00

Terrine (Groß)

# Speisekarte

## HAUPTSPEISE

### ROTHAUSKÜCHE IM FRÜHLING

#### Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Lenzkircher Bergkäse und Röstzwiebeln



11,00

#### Wutachtaler Forellenfilets „Müllerin Art“

mit Zitronenscheiben, geschäumter Butter und Petersilienkartoffeln

ACK8,17

21,00

#### Hausgemachte Bärlauchnudeln

Feine Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Tomatenwürfeln geschwenkt dazu Puled Räucherlachsforelle und frittierte Ölräuke

ABCDK,8

Gerne auch als Vegetarische alternative (Ohne Räucherforelle)

18,00

15,50

#### REGIONALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

Unseren Bioland Käse beziehen wir vom Schwendenhof in Lenzkirch. Das Team von Christoph Schäfer setzt auf Bio und Regional:

„Von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zur Vermarktung - wir machen alles selber!“

#### Hausgemachte Bandnudeln

mit Spargelragout in Kräutersahne und Tomatenwürfel



14,50

#### RÄUBERTELLER FÜR DIE KLEINSTEN!

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

# Speisekarte

## HAUPTSPEISE

### KLASSIKER AUS DER ROTHHAUS KÜCHE

#### Rumpsteak vom Grill

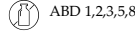
mit hausgemachter Knoblauchbierbutter,  
Gemüse vom Freiburger Markt und  
gebackenen Rosmarinkartoffeln



25,00

#### Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbier Soße, mit  
Apfelrotkohl und geschmelzten  
Kartoffelklößen



17,00

#### Rothauser Bierrahmschnitzel

vom Schwein mit Schwarzwälder Schinken und  
Champignons in Bierrahmsoße  
frühlingsfrischem Gemüse und unseren  
hausgemachten Spätzlen

ACD2,3,15

17,00

#### KLEINER TIPP AUS DER KÜCHE:

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

#### Rothauser Biergulasch

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

A,B,D

18,00

#### Deftiger Bierbraten

vom Naturpark Schweinenacken in Rothauser  
Märzenbier Soße, Schmorzwiebeln mit  
Apfelrotkohl und hausgemachten  
Brezelnködel

ABCDE 1,5,7,8,15

17,00

#### Paniertes Schweineschnitzel

mit frühlingsfrischem Gemüse  
und Pommes Frites

ABCD 8,17

16,00



#### Schwarzwälder Schäuferle vom Metzger

#### Reichenbach mit Röstzwiebeln

auf Wirsinggemüse mit kräftiger Bratensoße und  
Bratkartoffeln

ACD 2,15

18,00

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, Whiskycreme, Marzipan und Schokoladenganache überzogen und mit einer Whiskypraline dekoriert

ABCF,8

5,50

#### **Hausgemachter Rothauser Apfelstrudel**

lauwarm, mit unserem leckeren Hefeweizenbiereis, 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

4,50

#### **Rothauser Whiskykranz**

mit Rothaus Black Forest Honey, feinem Biskuit, Himbeermarmelade, Whiskybuttercreme und Krokantstreusel

ABCF,8

4,50

#### **Kaiserstühler Erdbeeren**



mit Vanilleeis, Sahnehaube und reichlich Schokospänen

BCF 2,3,11,15

6,50

#### **Bolle Eis - 1 Kugel**

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

  ACFGHL 1,3,8

1,00

pro Kugel

0,60

Portion Schlagsahne

### GANZ BESONDERES NUR BEI UNS IM BRAUEREIGASTHOF

#### **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, Espuma vom Ahornsirup und gesalzene Bananen-Streusel

ABCF 2,3,8,11,17

8,00

# 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    7,50 | 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

### Black Forest Honey

Schwarzwälder Kirschlorneig 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 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

# Speisekarte

VESPER & WURST

## VESPERZEIT

### Badischer Wurstsalat

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

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

11,00

### Schweizer Wurstsalat

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

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

11,00

### 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

13,50

## FRISCHES LANDBROT

Zu all unseren Vespern reichen wir unser  
leckeres Rothauser Landbrot.

## AUS METZGERS WURSTKÜCHE

### Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln



3,4,11,17

10,00

# Getränkekarte

KAFFEE & TEE

## SEEBERGER KAFFEE

**Kaffee Creme** <sup>9</sup>  
2,80

**Heiße Schokolade** <sup>C</sup>  
3,20

**Milchkaffee** <sup>C 9</sup>  
3,50

**Espresso** <sup>9</sup> | **Espresso Doppio** <sup>C 9</sup>  
2,40 | 4,20

**Cappuccino** <sup>C 9</sup>  
3,40

**Espresso Macchiato** <sup>C 9</sup>  
2,60

**Latte Macchiato** <sup>C 9</sup>  
3,50

### 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

**Rooibos Orange**  
mit Salbeiblüten

**Earl Grey**  
Schwarztee mit Orangenschalen und Bergamotte

**Grüntee**  
Plantagentee

**Minztee**  
reine Krauseminze

**English Breakfast**  
Plantagentee aus Indien und Sri Lanka

**Früchtete**  
mit Ananas und schwarzer Johannisbeere

**Alle Teesorten** 2,70

# Getränkerte

LIMONADEN, SÄFTE & SCHORLEN

## LIMONADEN

### Sinalco

Cola <sup>1,3,9</sup>

Orange <sup>1,3</sup>

Zitrone <sup>3,11,12</sup>

Cola Mix <sup>1,3,9</sup>

2,90            0,30 1

3,50            0,40 1

## SÄFTE UND SCHORLE

### Apfelsaft naturtrüb | Schorle

3,20 | 2,90    0,3 1

3,70 | 3,40    0,4 1

### Orangensaft | Schorle

3,70 | 3,40    0,3 1

4,20 | 3,90    0,4 1

### Schwarzer Johannisbeer Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,20 | 3,90    0,3 1

4,70 | 4,40    0,4 1

### Maracuja Nektar | Schorle

Fruchtgehalt 30%

4,20 | 3,90    0,3 1

4,70 | 4,40    0,4 1

# Weinkarte

WEINE AUS BADEN

## WEISSWEINE AUS BADEN

### **Gutedel trocken**

Qualitätswein Winzerkeller Auggener Schäf eG  
Markgräflerland – Baden

3,50      0,10 l  
5,20      0,25 l  
10,00     0,50 l

### **Grauburgunder trocken**

Qualitätswein Weingut Josef Ambs  
Kaiserstuhl – Baden

4,60      0,10 l  
7,20      0,25 l  
13,50     0,50 l

### **Riesling**

Durbacher Klingelberger Qualitätswein  
Winzergenossenschaft Ortenau - Baden

4,40      0,10 l  
7,00      0,25 l  
13,20     0,50 l

## ROTWEIN / WEISSHERBST AUS BADEN

### **Spätburgunder trocken**

Qualitätswein  
Durbacher Winzergenossenschaft  
Ortenau - Baden

4,40      0,10 l  
7,00      0,25 l  
13,20     0,50 l

### **Spätburgunder Weißherbst trocken**

Vulkanfelsen Oberbergen Qualitätswein  
Winzergenossenschaft Oberbergen  
Kaiserstuhl - Baden

3,60      0,10 l  
5,40      0,25 l  
10,50     0,50 l

## WEINSCHORLE IN DER KARAFFE

### **Von unseren offenen Weinen**

Gutedel, Spätburgunder Weißherbst und  
Spätburgunder

4,00      0,25 l  
7,50      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

**22,00**

#### **Sauvignon Blanc trocken**

Im Duft kommen Aromen von Pfirsich, Stachelbeeren und Ananas zur Geltung. Angenehme Säure und viel Frucht am Gaumen.  
Qualitätswein 2017

Winzerkeller Auggener Schäf – Markgräflerland

**19,50**

#### **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. 2017  
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

**24,00**

### 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. 2017  
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

**22,00**

#### **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. 2017  
Durbacher Winzergenossenschaft – Ortenau

**32,00**

# 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 Phenylalaminquelle (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](http://www.rothaus-genusswelt.de)  
[info@rothaus-genusswelt.de](mailto: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](http://www.rothaus-genusswelt.de)