

SPEISEKARTE



BUSINESSLUNCH

MO - FR | 11.30-14.30 UHR

MITTAGSGERICHT UND EINE SÜßE ÜBERRASCHUNG FÜR NUR 12,90€

Gerichtsauswahl siehe Wochenkarte auf der Tafel und auf unserer Homepage www.rothof.de

FRÜHSTÜCK 10.00-12.00 UHR

Breze *11,6,12	1,70 €
Buttercroissant *D,11	2,20 €
Buttercroissant mit Füllung *D,11,G	2,70 €
Gebäckauswahl *A,D,11,6,12	2,40 €
Brotkorb *11,12,M,K3	1,70 €
Butter *D	0,80 €
Marmelade *7	1,10 €
Drei Rühr- oder Spiegeleier *A	5,00 €
Wahlweise mit:	
Zwiebeln	+0,90 €
Körnern	+1,10 €
Kräutern	+1,10 €
Tomaten	+1,10 €
Speck *7	+1,70 €
Käse *D	+1,70 €
Grana Padano *D	+2,00 €
Feta *D	+2,00 €

KARTENZAHLUNG ERST AB 10.00 €

VORSPEISEN

Marinierte Oliven	6,10 €
Artischocken-Rucola Salat	9,50 €
Gebratene Artischocken Rucola Walnüsse gebratener Ziegenkäse *D,K3,L	
Spargel Blätterteiggebäck mit Salatbouquet	9,90 €
Speck Käse *A,D,11	

SUPPEN

Tomatensuppe	8,50 €
Croutons Olivenöl * 11, 12	
Spargelcremesuppe	9,50 €
Kräutercroutons * D, 11	

SALATE

Beilagensalat	5,60 €
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate Körner *L	
Gemischter Salat groß	12,10 €
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate Körner *L	
Salat Hähnchen	16,90 €
Babyspinat Blattsalate gegrilltes Hähnchenbrustfilet Rohkostsalate Körner *D,L	
Artischocken Spargel Salat	16,90 €
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate Körner gebratene Artischocken Feta Apfel Granatapfel *D,L	
Salat Ziegenkäse	15,90 €
Babyspinat Blattsalate gratinierter Ziegenkäse Rohkostsalate Körner *D,L	

BURGER

Rothof Burger	15,90 €
Rindfleischburger Speck Käse Salate Tomate Zwiebeln *A,D,F,11,14,7,10,12	
Halloumi Burger	16,90 €
Grillgemüse Basilikum-Pesto Salat *D F,11	
Wahlweise mit:	
Beilagensalat	+5,60 €
Babyspinat Blattsalate Rohkostsalate Körner *D,L	
Steakhouse Pommes	+6,70 €
Süßkartoffel Pommes mit Joghurt-Kräuter-Dip *D	+6,70 €

PASTA

Penne Arrabbiata	10,90 €
Tomatensauce Peperoni Chiliöl Grana Padano *D,11	
Penne Pomodoro	10,90 €
Tomatensauce Grana Padano *D,11	
Spaghetti Aglio e Olio	10,90 €
Knoblauch Peperoni *D	
Wahlweise mit Grana Padano *D	+1,00 €

FÜR DIE KLEINEN

Penne Pomodoro Kids *D,11	7,90 €
Penne mit Butter *D,11	7,90 €
Hähnchenschnitzel mit Steakhouse Pommes	9,90 €
*A,D,11,7,8,10,12	

HAUPTSPESIEN

Grünes Spargelrisotto	16,90 €
Beilagensalat *L	
Schnitzel Wiener Art	18,90 €
Bratkartoffeln Preiselbeeren *A,D,11	
Gegrillter Halloumi	19,90 €
Artischocken Kartoffeln Balsamico Dressing Baby-Leaf-Salat *D,L,6	
Weißer Spargel	17,90 €
Salzkartoffeln Butter Sauce *A,D	
Wahlweise mit:	
Schnitzel Wiener Art (1. Stk.) *A,11.	+6,90 €
Gegrilltes Lachssteak (200g)	+9,90 €
Rindersteak (200g)	+9,90 €
DESSERT	
Verschiedene Kuchen	5,00 €
Erdbeer-Pannacotta *D	8,50 €

*SIEHE BEIPLATT MIT UNSERER LEGENDE DER INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

GETRÄNKEKARTE



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso *2 ☕	2,50 €
Doppelter Espresso *2 ☕	4,30 €
Café *2 ☕	3,30 €
Cappuccino *D,2 ☕	3,50 €
Milchkaffee *D,2 ☕	4,30 €
Latte Macchiato *D,2 ☕	4,30 €

HEIßE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade *D ☕	4,10 €
mit Sahne	+0,80 €

TEE

Heiße Zitrone * ☕	3,30 €
Ingwer Tee * ☕	3,90 €
Ingwer Tee mit Zitrone * ☕	4,10 €
DeLong Tee BIO * ☕	3,90 €
Darjeeling Earl Gray Früchtetee	
Grüner Tee (Sencha) Pfefferminze	
Kamille Bergkräuter	

Gerne servieren wir unsere
Heißgetränke auch
mit Hafermilch. +0,50 €

* ☕ Tasse
* ☕ Glas

KARTENZAHLUNG ERST AB 10.00€

WASSER

Adelholzener classic	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,90 €
Adelholzener naturell	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,90 €

SOFTDRINKS

Afri Cola *1,2,3,7,10	0,2l	3,50 €
Afri Cola ohne Zucker *1,2,3,4,7,10	0,2l	3,50 €
Bluna *1,2,7,10,12,	0,2l	3,50 €
Cola Mix *1,2,7,10	0,3l	3,50 €
Zitronenlimonade *7,10,12	0,3l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon *3,7,10	0,2l	3,70 €
Thomas Henry Ginger Ale *7	0,2l	3,70 €
Thomas Henry Tonic Water *3,7	0,2l	3,70 €
Red Bull *2,5,12	0,25l	4,70 €

SÄFTE

Apfel Mango Orange Pink Grapefruit	0,3l	3,90 €
--	------	--------

NEKTAR

Johannisbeere Maracuja Rhabarber	0,3l	3,90 €
	0,4l	5,20 €

SAFT-/NEKTARSCHORLEN

Apfel Johannisbeere Mango	0,3l	3,40 €
Maracuja Orange Pink Grapefruit	0,4l	4,20 €
Rhabarber Holunder		

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE BIS 15.00 UHR

Orangen	0,3l	4,60 €
	0,4l	6,10 €
ACE-Saft Apfel Karotte Orange	0,3l	4,60 €
Ingwer Rote Beete Zitrone	0,4l	6,10 €

BIER VOM FASS

Ayinger Lager Hell	0,3l	3,60 €
*13,	0,5l	4,60 €
Ayinger Bräuweisse	0,3l	4,10 €
*11, 13,	0,5l	5,20 €
Radler *13, 6, 7, 10,12	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,60 €
Russ *11, 13, 6, 7,10,12	0,3l	4,10 €
	0,5l	5,20 €

BIER AUS DER FLASCHE

Ayinger Kellerbier *13	0,5l	4,60 €
Ayinger leichte Bräuweisse	0,5l	5,20 €
*13,3		
Ayinger Urweisse *11	0,5l	5,20 €
Glossner Hopfenthaler	0,5l	4,60 €
alkoholfrei *13		
Schneider Weisse	0,5l	5,20 €
alkoholfrei *11, 13		

LONGDRINKS

Gordon's Tonic *3,7		8,90 €
Cuba Libre *1,2,3,7,10		9,50 €
Wodka Bull *2,5,12		10,50 €
Tanqueray Tonic *3,7		10,50 €
Hendrick's Tonic *3,7		13,50 €
Roku's Tonic *3		13,50 €

APERITIFS

Aperol Spritz	0,25l	7,80 €
Prosecco Aperol Soda Orange *1,3,6		
Hugo	0,25l	7,80 €
Prosecco Holunderblütensirup Soda Minze Limette *6		
Mimosa Prosecco	0,25l	7,80 €
Prosecco Orangensaft *6		
Lillet Wild Berry	0,25l	7,80 €
Lillet Schweppes Russian Wild Berry Waldbeeren *1,3,6,7		
Campari Orange *1	0,25l	7,80 €
Marrakesch Mule *1,7	0,25l	7,80 €
Flamingo	0,25l	9,80 €
Aperol Tequila Grapefruitsaft Limette *1,3		

DIGESTIFS

Averna	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Jose Cuervo gold/silber	2cl	4,50 €
Baileys *D, 1, 2,	5cl	4,80 €
Frangelico *1	4cl	4,80 €
Weille William	2cl	5,70 €
Ballantine's Blended Scotch Whiskey	4cl	5,90 €
Jack Daniel's	4cl	5,90 €
Tennessee Whiskey		
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4cl	7,70 €

*SIEHE BEIBLATT MIT UNSERER LEGENDE DER INHALTS- & ZUSATZSTOFFE



WEINKARTE

SCHAUMWEIN

Excellence Brut Crémant de Loire, Maison Bouvet *6 In der Nase frische Blüten, zitrische Aromen sowie Steinobst. Da sind Orangenblüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich und reife Birnen.	0,1l	6,00€			0,75 l	39,00€
Rosé Brut Crémant de Loire, Maison Bouvet *6 In der Nase ein toller Duft nach roter Johannisbeere, Himbeeren und viel Erdbeeren, dazu vollreifes Steinobst wie weißer Pfirsich und Aprikose.					0,75 l	39,00€

WEIßWEIN

Sauvignon Blanc Q.tr. 2024, Kesselring, Pfalz, Deutschland Saftig-erfrischender Sauvignon Blanc, Maracuja-Aromatik	0,1l	4,10€	0,2l	8,10€	0,75l	25,50€
Riesling trocken Mineralgestein 2022 Harmonisch mit dezenter Aromatik von Weinbergpfirsich und Mirabellen, feines Säuregerüst	0,1l	4,90€	0,2l	9,50€	0,75l	29,00€
Lugana Limne, Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien, 2024 Aromen von exotischen Früchten, reifer Birne, weißer Pflaume, im Abgang eine leichte blumige Note	0,1l	5,50€	0,2l	9,50€	0,75l	38,00€
Riesling „Glaube, Liebe, Hoffnung“ 2021, Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz - Deutschland Harmonisch - subtile Rieslingaromatik (Pfirsich) mit feinen Mineralnoten. *6					0,75l	28,00€
Chardonnay D.O.C. 2020 Alois Lageder, Südtirol, Italien Fein-fruchtiges, sortentypisches Aroma, Geruchsnoten von reifen Südfrüchten, ausgewogener, mittelkräftiger Körper, Frische, lebhaft Säure und mittellanger Nachgeschmack *6					0,75l	39,50€
Robert Weil Riesling Kiedrich 2022, Rheingau - Deutschland Sein Duft erinnert an gelbes Steinobst - allen voran an Pfirsiche. Aber auch die typischen Noten von grünen Äpfeln und Zitronenschalen-Abrieb sind zu finden					0,75l	41,50€
Sauvignon Blanc, Markus Schneider, Kaitui, Pfalz Deutschland Markante Salzigkeit, aromatische Fülle, mit Noten von Holunder, Pampelmuse und Zitrusfrüchten *6					0,75l	42,00€
Grüner Veltliner Fass 4 2022, Ott Strahlendes Gelb mit Grünreflexen, grüner Apfel und Zitrusfrüchte, würzig im Finish					0,75l	45,00€
Riesling „Alte Reben 2018“ Handlese, Markus Schneider, Pfalz - Deutschland Angenehmer Duft nach reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten, rund, satt mit angenehmem Schmelz *6					0,75l	59,90€

*SIEHE BEIBLATT MIT UNSERER LEGENDE DER INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

WEINKARTE



ROSÉ

Miraval Studio Rose, 2021, Cinsault, Vermentino, Grenache, Tibouren, Chateau Miraval, Provence - Frankreich 0,1l 5,50€ 0,2l 10,50€ 0,75l 35,00€
Mit einem Bouquet von Zitrusaromen und weißen Blüten. Am Gaumen ist der Miraval Studio by Miraval Rosé IGP sehr anschmiegsam und zart-schmelzig. Angenehme salzige Note im Abgang.

ROTWEIN

Doppio Passo Primitivo, 2021, IGT, Salento, Apulien - Italien 0,1l 4,70€ 0,2l 8,90€ 0,75l 31,00€
Rubinrote Farbe, intensives Aroma, fruchtig mit Noten von reife Kirsche und dunkle Beeren, körperreich am Gaumen, sanft und ausbalanciert|*6

Nero d'Avola DOC, 2020, Plumbago, Sizilien 0,1l 5,80€ 0,2l 11,30€ 0,75l 34,00€
Pflaumen, reife Brombeeren und Kakao, weiche Tannine, komplex und rund|*6

Chianti Classico DOCG, Badia a Coltibuono, Toskana, Italien, 2018 0,75l 40,00€
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino. Einladend mit Kirsche, Zwetschge und Johannisbeere, Harmonie aus zarter Säure und feinen Tanninen, frisch und gradlinig. |*6

Mano Negra Weingut Philipp Kuhn 2017, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch, Pfalz - Deutschland 0,75l 40,00€
Dieses Cuvée überzeugt mit herrlichen Kirsch-, Cassis- und Dörripflaume-Aromen. Abgerundet durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einem Hauch von Lebkuchenaromen.

Rosso di Montalcino 2020 D.O.C., Tenuta Caparzo, Toscana - Italien 0,75l 41,00€
Sangiovese, am Gaumen Himbeere und Granatapfel, trocken und großzügig ausgeglichen |*6

Valpolicella Superior, DOC Ripasso S. Rocco, 2019, Italien 0,75l 44,50€
Röstaromen, Balsamico Noten, Trockenfrüchte, volles Tannin, auf Amarone-Trester vergoren|*6

Intriga Cabernet Sauvignon, 2019 Intriga Winery Chile 0,75l 47,00€
Reife Pflaume und schwarze Johannisbeere mit Noten von Minze, Mokka und Schokolade bestimmen den Duft. Am Gaumen balsamartig und komplex mit absolut runden Tanninen

Langhe Nebbiolo, DOC, 2020, La Spinetta, Piemont, Italien 0,75l 53,00€
Duft nach Kirschen und Rosenbättern, rote Beeren, würzig, elegant mit kräftigen Tanninen. |*6

Chateau Lafite 2018 A.C., Cotes de Bordeaux - Frankreich 0,75l 55,00€
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Gewürz und Holznoten mit viel Körper, kandierte Früchte und Pfeffernoten |*6

Baron de Ley Reserva 2017, Tempranillo 0,75l 69,00€
Rauch- und Graphitnoten vor roten Früchten und zunehmender Komplexität. In der Tat seriös, fein am Gaumen, mineralisch und lang, vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote im Abgang.

LEGENDE DER ALLERGENEN INHALTS- & ZUSATZSTOFFE

LEGEND OF ALLERGENS AND ADDITIVES



A	Eier	Eggs	K3	Walnuss	Walnut
B	Fisch	Fish	K4	Cashewnuss	Cashew
C	Krebstiere	Crabs	K5	Pekannuss	Pecan
D	Milch	Milk	K6	Paranuss	Paranut
E	Sellerie	Cellery	K7	Pistazie	Psitachio
F	Sesam	Sesame	K8	Macadamia	Macadamia
G	Schwefeldioxid	Sulfur dioxide	L	Senf	Mustard
H	Erdnüsse	Peanuts	M	Soja	Soya
I	Gluten	Gluten	N	Weichtiere	Mollusks
I1	Weizen	Wheat			
I2	Roggen	Rye	1	Farbstoffe	Dyes
I3	Gerste	Barley	2	Koffeinhaltig	Caffeine
I4	Hafer	Oat	3	Chininhaltig	Quinine
I5	Dinkel	Spelt	4	Süßungsmittel	Sweetener
I6	Kamut	Kamut	5	Taurin	Taurine
I7	Emmer	Emmer	6	Sulfite	Sulfits
I8	Einkorn	Einkorn	7	Konservierungsstoffe	Preservation
I9	Grünkorn	Spelt grain	8	Phosphat	Phospate
J	Lupine	Lupins	9	Gewachst	Waxed
K	Schalenfrüchte	Peel fruits	10	Antioxidationsmittel	Antioxidant
K1	Mandel	Almond	11	Geschwärzt	Blackened
K2	Haselnuss	Hazelnur	12	Emulgator	Emulsifier