



Hotel Rappen

Herzlich willkommen

welcome



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Haus.

We wish you a pleasant stay in our Hotel.

Ihr/your Rappenteam



•Geschichte des Hauses•

Seit über 400 Jahren liegt der Rappen vor dem Galgentor Rothenburgs ob der Tauber und ist somit fester Bestandteil der Geschichte der historischen Reichsstadt.

Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Rappen als Schenke und Herberge im Jahre 1603, wo er Reisenden mit ihren Pferdegespannen ein behagliches Nachtlager und reichsstädtische Gastlichkeit bot.

Als der Rappen anno 1706 zur Poststation und der Rappenwirt zum Reichsposthalter ernannt wurden, gewann die historische Gaststätte weiterhin an Bedeutung in der Geschichte Rothenburgs. In den Sommermonaten diente der Rappengarten als Begegnungsstätte für die „Reichsstädtische Gesellschaft“, die dort bei Musik und Tanz ihren Durst mit einem Krug Bier oder einem Schoppen Wein stillte.

Nachdem Rothenburg im Jahre 1802 die Reichsfreiheit verlor und dem Königreich Bayern einverleibt wurde, hielt die frisch gegründete Bürgerwehr ihr jährliches Defilee vor dem Rappen ab und feierte anschließend bei Speis und Trank in der Gaststätte. Durch einen Bombenangriff wurde der Rappen gegen Ende des Zweiten Weltkriegs - wie auch der Großteil der historischen Altstadt Rothenburgs - schwer in Mitleidenschaft gezogen.

Der Wiederaufbau in der Nachkriegszeit und der kontinuierliche Ausbau des Hauses, wie die Einbindung eines ebenfalls historischen Nachbargebäudes im Jahre 1960, der Erweiterung 2009 durch das neueröffnete Topplerhaus, und nicht zuletzt, durch die finale Verbindung zweier Häuser durch einen repräsentativen Neubau, der 2019 fertig gestellt wurde, ließen das Hotel Rappen Rothenburg in seiner heutigen Form entstehen. Ein modern ausgestattetes Hotel mit reichstädtischem Flair, in dem Gastlichkeit und Zufriedenheit der Gäste seit über vier Jahrhunderten großgeschrieben wird.



•Hotel history•

For over 400 years the Rappen has been located by the Gallow's Tower (Galgenturm) of Rothenburg ob der Tauber and is therefore a fixture in the history of the past imperial city. The Rappen was first documented as tavern and inn in the year 1603, in which it offered travellers, as well as their horses, comfortable lodgings and Imperial City hospitality. In 1706, when the Rappen became a postal station and the Rappen innkeeper was appointed Imperial Postal Keeper, this historical inn gained further importance in the history of Rothenburg. During the summer months, the Rappen Garden served as a meeting place for the "Imperial City Society", where they quenched their thirst with a mug of beer or a pint of wine, accompanied by dance music. When Rothenburg lost its Imperial City status in the year 1802 and was incorporated into Bavaria, the newly founded militia held its yearly parade in front of the Rappen, after which they celebrated over food and drink in the tavern. Due to a bombing attack towards the end of World War II, the Rappen - as well as a large part of the historical city center of Rothenburg - suffered extensive damage. The reconstruction in the post-war period and the continuous development of the establishment, such as including another historical neighboring building in 1960 and the expansion of the newly opened Toppler House and last but not least, the final connection of two houses with a representative new building, which was completed in 2019 resulted in the present state of the Hotel Rappen Rothenburg, a modernly furnished hotel with imperial city flair, in which hospitality and satisfaction of the guests has been emphasized for over 4 centuries.

Vorspeisen

Appetizers



Rote Beete Salat

Orangenvinaigrette, Ziegenkäse und Pinienkerne

16,00

♦♦♦

Beetroot salad, Orange vinaigrette, goat cheese and pine nuts



Hausgemachtes Schmalz und Sauerteigbrot

6,50

♦♦♦

Homemade lard and sourdough bread

Himmel & Erd

klein - small 16,00

Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfel und Jus

groß - big 21,00

♦♦♦

Heaven and earth

Black pudding, mashed potatoes, apple and jus

**Gebratene Garnelen, Meeresfrühteschäum,
Tagliarini und Belper Knolle**

klein - small 18,00

groß - big 28,00

♦♦♦

Pan-fried shrimps (prawns),

seafood foam, Tagliarini and Belper Knolle (Boule de Belp)

Suppen

Soups



Kartoffel-Lauchsuppe

Schweinebauch-Wan-Tan und Wasabi

7,50

♦♦♦

Potato and leek soup, Pork belly wonton and wasabi

Hausgemachte Maultaschen

Rinderbrühe und Gemüse

8,50

♦♦♦

Homemade Maultaschen (swabian style dumpling),

Beef broth and vegetables

Pfifferlingkarte

Chanterelle menu

7,50

Pfifferlingschaumsüppchen
Schweinebauch-Wan-Tan

Chanterelle foam soup, Pork belly wonton

26,00

Iberico Bäckchen
Pfifferlingrisotto

*Iberico cheeks
Chanterelle risotto*

20,50

Tagliarini
Pfifferlingschaum, Pfifferlinge und Parmesan

*Tagliarini,
Chanterelle foam, Chanterelle and parmesan*

16,00

Semmelknödel
Pfifferlinge a la crème, Lauchöl und Belper Knolle

*Bread dumpling
Chanterelle a la crème, leek oil and Belper Knolle*



*Alle Preise in Euro, inclusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Aus unserer Pfannkuchenküche

From our pancake kitchen



Pfannkuchenpizza „Gemüse“

13,90

Pfannkuchen belegt mit Tomatensoße, Kartoffelstreifen, Paprika, Gemüse, Zwiebeln und mit Bergkäse überbacken
...

Vegetable Pancake Pizza (Vegetarien)

Pancake with tomato sauce, strips of potatoes, peppers, vegetables, onions and with mountain cheese overbaked



Unsere Weinempfehlung:

Our Recommended wine:

2023er Cuvée Brennfleck

Dornfelder & Spätburgunder, trocken

0,75l Qualitätswein aus Franken 22,50

Quality wine from Franconia

Lachspfannkuchen

13,90

Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs, dazu Sahnemeerrettich und Salatbukett

Salmon Pancake

Pancake filled with smoked salmon, served with creamed horseradish and salad bouquet

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

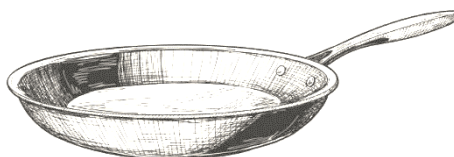
Spinatpfannkuchen

13,90

Pfannkuchen gefüllt mit Sahne-Spinat und Hirtenkäse

Spinach Pancake

Pancake filled with creamed spinach and shepherd's cheese



Kutscherpfannkuchen

14,90

mit geräucherter Bratwurst, Kassler,

hausgemachtes Rauchfleisch, Senfgurken und Kartoffelstreifen

Coachman's Pancake

with smoked sausage, smoked pork chop, homemade smoked pork belly, mustard pickles and potato strips

Und dazu einen Wein von Fränkischen Weinbergen:

2023er Iphöfer Kronsberg

Scheurebe Kabinett, halbtrocken

0,75l Qualitätswein mit Prädikat 27,90

Quality wine from Franconia

Goldmedaille International Scheurebepreis 2021

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Salate & Vegetarisch

Salads & Vegetarian

Caesar Salat	
Speck, Croutons und Parmesan	16,00

<i>Caesar Salad, Bacon, croutons and parmesan</i>	
mit Hähnchenbrust - <i>with chicken breast</i>	22,00

Fränkischer Bauernsalat	17,50
Blattsalate, Ziegenkäse aus der Region, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	

<i>Franconian Farmer's Salad</i>	
<i>Leaf lettuce, goat's cheese from the region, tomatoes, cucumbers, olives and onions</i>	



Pfifferlingravioli	19,00
Rahm, Nussschmelz und Parmesan	

<i>Chanterelle ravioli, cream, nut melt and parmesan cheese</i>	



Käse Vesper	klein	15,00
verschiedene Rohmilchkäse von Schmidt's Hofladen	groß	20,00
Feigensenf und Sauerteigbrot		

<i>Cheese snack, various raw milk cheeses from Schmidt's Hofladen, fig mustard and sourdough bread</i>		



Beilagen

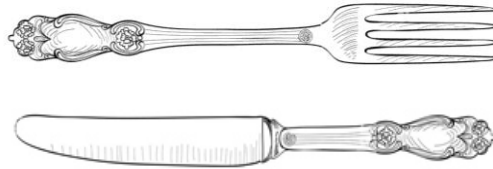
Supplements

Salat klein	5,50	Salat groß	7,50
***		***	
<i>Small Salad</i>		<i>Large Salad</i>	
Spätzle	4,50	Bratkartoffeln	4,50
***		***	
<i>Swabian noodles</i>		<i>Pan-fried potatoes</i>	
Pommes frites	4,50	Parmesan pommes	6,50
***		***	
<i>French fries</i>		<i>Parmesan French fries</i>	
Kartoffelkloß	4,50	Kartoffel- Gurkensalat	5,50
***		***	
<i>Potato dumpling</i>		<i>Potato-cucumber salad</i>	

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage
Allergens and additives on request

Fränkische Schmankerl Karte

Franconian delicacies card



Fränkischer Schweinebraten
Weißbiersoße, Sauerkraut und Kartoffelkloß 20,00

*Franconia Pork roast, White beer sauce (Wheat beer gravy),
sauerkraut and potato dumpling*

Fränkischer Sauerbraten
Lebkuchen-Rotweinsauce, gezupfter Rotkohl und Kartoffelkloß 22,00

*Franconian "Sauerbraten" (beef seamer roll roast meat),
Gingerbread red wine sauce, Plucked red cabbage and potato dumpling*

Knusprig gebratenes Schäuferle „Fränkische Art“ 21,00
Dunkelbiersauce, Spitzkohl a la crème und Kartoffelkloß

*Crispy roasted shoulder of pork "Franconian Style"
Dark beer sauce, pointed cabbage a la crème and potato dumpling*

Fränkische Bratwürste von der Landmetzgerei Klenk 17,00
Sauerkraut, Kartoffelpüree und Japan Senf

*One pair of Franconian pan-fried Bratwurst (sausages made from
fresh pork and natural spices) from the Klenk country butcher's shop,
Sauerkraut, mashed potatoes and Japanese mustard*

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Klassiker

Classic

Schnitzel "Wiener Art"

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

18,00

♦♦♦

*Pan-fried Pork escalope (cutlet) "Vienna style"
with potato-cucumber salad, cranberries and lemon*

Zwiebelrostbraten

31,00

Spätzle

♦♦♦

*Grilled beef steak "Swabian Style" with chopped onion sauce
and spätzle (Swabian noodles)*

Unsere Weinempfehlung:

*Our Recommended wine:
2023er Sulzfelder Maustal
Riesling, trocken
Qualitätswein aus Franken
Quality wine from Franconia*

0,2l

6,90

Brotzeit

21,00

Verschiedene Wurstsorten von der Landmetzgerei Klenk,
Obazda, Essiggurke, Rettich, Radieschen und Bauernbrot

♦♦♦

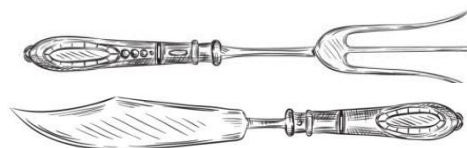
*Various types of sausages from the Klenk country butcher shop
Obazda (spicy Bavarian cheese preparation), pickles, radishes
and farmhouse bread*

Schnitzel „Schweizer Art“ (Cordon bleu vom Schweinerücken) 19,50

Kartoffel-Gurkensalat

♦♦♦

*Pan-fried escalope filled with cheese and ham "Swiss Style"
(Cordon bleu made from pork) served with potato-cucumber salad*



*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Steaks

Australisches Black Angus Rindfleisch aus Weide- und Getreideaufzucht

Australian Black Angus beef from pasture and grain rearing

Rumpsteak	250g / 33,50
	350g / 44,50
	500g / 59,50

Entrecôte	180g / 29,40
	250g / 36,50
	350g / 47,50

Flanksteak	180g / 24,50
	250g / 31,50
	350g / 40,50

Dazu servieren wir Wildkräutersalat und Parmesan Pommes

We serve with wild herb salad and Parmesan French fries

Burger

Rappenburger	19,00
---------------------	-------

200g Färsen Rindfleisch, Cheddar, Bacon, Gurken,
Tomaten Chutney, Salat, rote Zwiebeln und Pommes

*200g Red Heifer beef, cheddar, bacon, cucumber (gherkins),
tomato chutney, salad (lettuce), red onions and French fries*

Leberkäseburger	16,50
------------------------	-------

Bayerischer Leberkäse von der Landmetzgerei Klenk,
Krautsalat, Senfmayonnaise, rote Zwiebeln und Pommes

*Bavarian liver cheese ("Bavarian style" meatloaf) from the Klenk Country Butchery,
coleslaw, mustard mayonnaise, red onions and French fries*

Currywurst

Currywurst, Pommes, Currysauce und Kewpie-Mayonnaise	16,50
--	-------

Curry sausage, French fries, curry sauce and Kewpie mayonnaise

Saucen - Sauces

Pfeffersauce-Peppersauce	3,00	Café de Paris Butter	3,00
Rappen BBC-Sauce	3,00	Currysauce	3,00
Sauce béarnaise	4,00	Kewpie-Mayonnaise	2,00

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Auszug aus der Getränkekarte

Excerpt from the drinks menu

Biere - Beers

Tucher Übersee	0,4 l	4,60
Radler (3)	0,4 l	4,60
Landwehr Kellerbier	0,4 l	4,70
Tucher Rotbier	0,4 l	4,70
Tucher Pils	0,4 l	4,70
Tucher Urfänkisch Dunkel	0,4 l	4,70
Tucher Hefeweizen	0,5 l	4,90

Alkoholfreie Getränke – Non alcoholic drinks

Teinacher Mineralwasser	<i>Teinacher mineral water</i>	0,25l	3,30
Teinacher Mineralwasser	<i>Teinacher mineral water</i>	0,75l	5,90
Fanta (1, 3)		0,2 l	3,30
Cola (1, 3, 9)		0,2 l	3,30
Sprite (3)		0,2 l	3,30
Spezi (1, 3, 9)		0,4 l	4,90
Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Rabarbersaft und Johannisbeernektar		0,2 l	3,30
<i>Apple Juice, orange juice, grapefruit juice, Rhubarb Juice and blackcurrant nectar</i>			
Saftschorle	<i>Juice spritzer</i>	0,4 l	4,00

Offene Weine 0,2l – Wines by the glass 0,2l

Weiß - White

2024er	Sulzfelder Cyriakusberg, Bacchus halbtrocken – <i>semi dry</i>	QbA	5,90
2023er	Sulzfelder Maustal, Riesling trocken – <i>dry</i>	QbA	6,90

Rot - Red

2022er	Markelsheimer Tauberberg, Schwarzriesling halbtrocken – <i>semi dry</i>	QbA	5,90
2023er	Brennfleck Cuveé rot, Dornfelder & Spätburgunder trocken – <i>dry</i>		5,90

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewaxt, 14) mit Taurin

1) with color, 2) with preservative, 3) with antioxidants, 4) with flavor enhancers, 5) sulfurized, 6) blackened,
7) with phosphate, 8) with milk protein, 9) contains caffeine, 10) contains quinine, 11) with sweeteners,
12) contains a source of phenylalanine, 13) gewachst, 14) with taurine

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT*

Gemischtes Eis - 4 Kugeln **6,50**
Mixed ice cream - 4 scoops

Gemischtes Eis mit Sahne **6,90**
Mixed ice cream - 4 scoops with cream

Unsere Eissorten zur Wahl:
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss und Zitrone
Our ice cream flavors:
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Walnut and Lemon



Hausgemachter bayerischer Apfelstrudel
mit Vanillesauce **9,50**
Homemade Bavarian apple strudel
with Vanilla sauce

Zitronentarte & weisses Schokoladeneis
8,00
Lemon Tart & White Chocolate Ice Cream

Affogato – Espresso mit Vanilleeis **3,90**
Affogato – Espresso with vanilla ice cream

Für die kleinen Gäste

For the little guests

Kinder Eis **2,90**
Children's ice cream

Heisse Getränke

Hot drinks

Espresso **2,90**

Cappuccino **3,20**

Milchkaffee (Latte) **4,10**

Latte Macchiato **4,10**



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer
All prices in euros, including VAT