Hotel Rappen

Rothenburg ob der Tauber

Speisekarte - Menu

(ab/from 01. November 2026)

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage
Allergens and additives on request

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

Tagesempfehlung

Saiblingsfilet

Pfifferling-Risotto, Lauchöl, Parmesan

Char fillet, Chanterelle risotto, leek oil, Parmesan

27,50

* * * * * * * * * * * *

½ Fränkische Bauernente

Gewürzjus, Blaukraut, Kartoffelknödel

½ Franconian farm duck,

spiced gravy, red cabbage, potato dumpling

27,00

* * * * * * * * * * * *

Herbstlicher Salat

Gerösteter Kürbis, Pilze,

Endiviensalat, Granatapfel-Vinaigrette

Autumnal salad with Roasted pumpkin, mushrooms, endive salad, pomegranate vinaigrette

21,00

* * * * * * * * * * * *

Hirschgulasch,

Pilze, süß-saurer Kürbis, Brezenknödel

Venison goulash, mushrooms, sweet-and-sour pumpkin, pretzel dumpling

€ 24,50

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

Vorspeisen | Appetizers

Salat von Feigen & Walnüssen 16,00
Endiviensalat, Ziegenkäse im Pancettamantel

•••

Fig and walnut salad

Endive salad, goat's cheese wrapped in pancetta

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Sauerteigbrot 6,50
•••
Homemade goose fat spread with sourdough bread

Suppen | Soups

Kürbisschaumsuppe
Gebackener Schweinebauch, Kürbiskernöl, Kürbiskerne,
süß-sauer eingelegter Kürbis 8,50

•••

Pumpkin velouté with foam
Crispy pork belly, pumpkin seed oil, pumpkin seeds,
sweet-and-sour pickled pumpkin

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

Fränkische Schmankerl

Franconian Specialities

Fränkischer Schweinebraten
Weißbiersoße, Sauerkraut und Kartoffelkloß 20,00
⬩⬩⬩
Franconia Pork roast, White beer sauce (Wheat beer gravy),
sauerkraut and potato dumpling

Fränkischer Sauerbraten 22,00
Lebkuchen-Rotweinsoße, gezupftes Blaukraut und Kartoffelkloß
⬩⬩⬩
Franconian "Sauerbraten" (beef semer roll roast meat),
Gingerbread red wine sauce, Plucked red cabbage and potato dumpling

Knusprig gebratenes Schäufele „Fränkische Art" 21,00
Dunkelbiersoße, Spitzkohl à la crème und Kartoffelkloß
⬩⬩⬩
Crispy roasted Pork Shoulder "Franconian Style"
Dark beer gravy, pointed cabbage à 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 VA

Klassiker

Classic

Schnitzel "Wiener Art" 18,00
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone
◆◆◆
Pan-fried Pork escalope (cutlet)" Vienna style"
with potato-cucumber salad, lingonberries and lemon

Zwiebelrostbraten 31,00
Spätzle
◆◆◆
Grilled beef steak "Swabian Style" with crispy fried onions, onion gravy and spätzle (Swabian egg noodles)

Schnitzel „Schweizer Art" (Cordon bleu vom Schweinerücken) 19,50
Kartoffel-Gurken-Salat
◆◆◆
Pan-fried escalope stuffed with cheese and ham "Swiss Style"
(Cordon bleu made from pork) served with potato-cucumber salad

Roulade vom Rind 26,00
Barolojus, Blaukraut, Kartoffelknödel
◆◆◆
Beef roulade
Barolo wine jus, red cabbage, potato dumpling

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

Aus unserer Pfannkuchenküche

From our pancake kitchen

Rothenburger Pfannkuchen Kuchel

Lachspfannkuchen 16,50

Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs, Japanmayonaise, Okonomiyaki Sauce, Bonitoflakes

Salmon Pancake

Pancakes with smoked salmon, Japanese mayonnaise, okonomiyaki sauce, bonito flakes

Pfannkuchenpizza „Gemüse“ 16,50

Pfannkuchen belegt mit San Mazzano Tomatensauce, gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Cheddar Käse

◆◆◆

Vegetable Pancake Pizza (Vegetarien)
Pancakes topped with San Mazzano tomato sauce, grilled vegetables, mozzarella and Cheddar cheese

VEGE-TARISCH

Kutscherpfannkuchen 16,50

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

Spinatpfannkuchen 16,50

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat, Ricotta, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Parmesan

Spinach Pancake

Pancakes filled with spinach, ricotta, dried tomatoes, mozzarella and Parmesan

VEGE-TARISCH

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

Steaks vom Big Green Egg (Holzkohlegrill - Charcoal grill)

Kotelett vom Schwein 350g / 23,00
von der Landmetzgerei Klenk
•••
Bone-in pork chop from the local country butcher 'Landmetzgerei Klenk'

Argentinisches Black Angus oder US Rindfleisch aus Weide- und Getreideaufzucht:
Argentinian Black Angus or US Beef, Grain & Pasture Raised, Charcoal Grilled:

Entrecôte (Rib-eye steak) 250g / 36,50

Rumpsteak (Striploin steak) 250g / 32,00

Dazu servieren wir Wildkräutersalat, Parmesan Pommes und Café de Paris Butter
We serve with wild herb salad, Parmesan French fries and Café de Paris Butter

Bei/At Steak & Rappenburger …bieten wir folgende Garstufen | …we offer the following degrees of doneness:

Englisch (Rare): kräftig angebraten, Fleischkern rot und saftig | Seared on the outside, red and juicy on the inside.

Medium Rare: kräftig angebraten, innen rosa bis rot | Seared on the outside, red to pink on the inside.

Medium: kräftig angebraten, innen zartrosa | Seared on the outside, tender pink on the inside.

Medium Well: außen kräftig gebräunt, innen leicht rosa | Well-browned on the outside, slightly pink on the inside.

Well Done: außen kräftig gebräunt, vollständig durchgegrillt | Crispy on the outside, fully cooked through.

Burger

Rappenburger 19,00
Hausgemachtes Wagyu-Patty, Cheddar, Bacon, Gurken,
Tomaten-Chutney, Wasabi, Salat, rote Zwiebeln und Pommes
•••
Homemade Wagyu beef patty, cheddar, bacon, pickles,
tomato chutney, wasabi, lettuce, red onions and French fries

Leberkäseburger

Bayerischer Leberkäse von der Landmetzgerei Klenk,
Krautsalat, Senfmayonnaise, rote Zwiebeln und Pommes 16,50
•••
"Bavarian style Leberkäse" meatloaf from the Klenk Country Butchery,
coleslaw, mustard mayonnaise, red onions and French fries

Saucen - Sauces

Rahmsauce - Cream sauce	3,50	Café de Paris Butter	3,00
Currysoße – Curry sauce	3,50	Kewpie–Mayonnaise	2,00

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

Salate & Vegetarisches

Salads & Vegetarian Dishes

Wildkräutersalat
Mandarinendressing, eingeweckte Pfifferlinge 16,00
•••
Wild herb salad, mandarin dressing, pickled chanterelles

mit gebackenem Hähnchen – *With crispy chicken* 22,00

Fränkischer Bauernsalat 17,50
Blattsalate, Fetakäse aus der Region,
Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln
•••
Franconian farmer's salad
Mixed lettuce, locally produced feta cheese,
tomatoes, cucumbers, olives and onions



Beilagen

Supplements

Sauerteigbrot 1,90
•••
Sourdough bread

Spätzle 4,50
•••
Swabian egg noodles

Pommes frites 4,50
•••
French fries

Kartoffelkloß 4,50
•••
Potato dumpling

Kleiner oder großer Salat 5,50 / 7,50
•••
Small or large side salad

Salzkartoffeln 4,50
•••
Boiled potatoes

Parmesan-Pommes 6,50
•••
Parmesan fries

Kartoffel-Gurken-Salat 5,50
•••
Potato and cucumber salad

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

Kinderkarte

Süßer Pfannkuchen mit Nutella oder Apfelmus **7,90**

Sweet pancake with Nutella or apple sauce

Spaghettinis mit Tomatensoße und Parmesan **7,50**

Spaghettini with tomato sauce and Parmesan

Kleiner Schweinebraten mit Spätzle **8,50**

Small roast pork with spaetzle

Kinderschnitzel mit Pommes **8,50**

Kid's schnitzel with fries

Spätzle mit Rahmsoße **5,90**

Spaetzle with sauce

Pinoccioeisbecher **3,20**

Pinocchio sundae

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

Dessertkarte

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 2,20

Auf Zitronenerde
Zur Wahl: Mirabelle, Quitte, Mango
Homemade sorbet on lemon soil | *per scoop*
Choice of: mirabelle plum, quince, mango

Hausgemachtes Eis pro Kugel 2,20

Auf Zitronenerde
Zur Wahl: Zimt, weiße Schokolade, Vanille
*Homemade ice cream*on lemon soil | *per scoop*
choose from: Cinnamon, white chocolate, vanilla

Hausgemachter bayerischer Apfelstrudel

Mit Vanillesoße **9,50**
Homemade Bavarian apple strudel with vanilla sauce

Crème brûlée

Mit Tahiti-Vanille und Mirabellensorbet **9,50**
Crème brûlée with Tahitian vanilla and mirabelle plum sorbet

Affogato – Espresso mit Vanilleeis **3,90**

Affogato – Espresso with vanilla ice cream

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

Für unsere kleinen Gäste
For Our Little Guests

Pinocchio-Eisbecher *Pinocchio ice cream sundae*	**3,20**

Heiße Getränke
Hot Drinks

Espresso	**2,90**
Cappuccino	**3,60**
Milchkaffee (Café au lait)	**4,10**
Latte macchiato	**4,10**

Für alle Speisen und Getränke gilt:

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage

For all food and drinks:

Allergens and additives on request

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