



Hotel Rappen

Rothenburg ob der Tauber

Speisekarte - Menu | April 2026

Tagesempfehlung

Ochsenbäckchen

Barolojus, Kartoffel-Sellerie- stampf, Salzzitronen,
süß-saurer Staudensellerie

€ 29,--

* * * *

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

Geschmorte Lammkeule,
Grüner Spargel,
Bobby Bohnen-Ragout, Polenta

€ 24,--

Ganze Seezunge
Limetten Butter, Spinat, Kartoffelpüree

€ 29,50

Spaghettini
Trüffelrahm, Trüffel,
Parmesan

€ 18,--

Spargelkarte

Asparagus menu

7,50

Spargelschaumsüppchen mit Räucherlachs

Asparagus foam soup with smoked salmon

klein 14,00 groß 22,00
Spargelrisotto
Weißer & grüner Spargel, Parmesan



22,00

Spargel aus der Region
Hollandaise oder Butter, la Potte Kartoffeln

Asparagus from the region, Hollandaise or butter, la potte potatoes

& Schweineschnitzel 7,50

Pork escalope

& Kalbsschnitzel 14,50

Veal escalope

& Gemischter Schinken 6,00

Mixed ham

& Kalbsfilet 14,50

Veal filet

& Lachs Tranche 11,00

Tranche from salmon

16,00

Gebratener Spargel

Miso Mayonaise, Ponzu-Vinaigrette, Reischips



♦♦♦

Roasted green asparagus

Miso mayonaise, Ponzu-Vinaigrette, rice chips

Vorspeisen - Starter

Hausgemachtes Schmalz und Sauerteigbrot 6,50

♦♦♦

Homemade lard and sourdough bread

Hausgemachte Maultaschen,

Rinderbrühe und Gemüse 8,50

♦♦♦

Homemade Maultaschen (swabian style dumpling), Beef broth and vegetables

Gratinierter Ziegenkäse 16,-

Knoblauch-Honig, Ruccolasalat, getrocknete Kirschtomaten

♦♦♦

Goat cheese au gratin, Garlic honey, rocket salad, dried cherry tomatoes

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices in euros, including VAT

Fränkische Schmankerl Karte - Franconian delicacies card

Fränkischer Schweinebraten, Weißbiersoße, Sauerkraut & Kartoffelkloß 20,-

♦♦♦

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

Fränkischer Sauerbraten,

Lebkuchen-Rotweinssoße, gezupfter Rotkohl und Kartoffelkloß 22,-

♦♦♦

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

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

All prices in euros, including VAT

Fränkische Bratwürste von der Landmetzgerei Klenk 17,-
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

Klassiker - Classic

Schnitzel "Wiener Art", Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 18,-

♦♦♦

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

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

Käse Vesper *klein* 15,00

verschiedene Rohmilchkäse von Schmidt´s Hofladen

groß 20,00

Feigensenf und Sauerteigbrot

♦♦♦

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

Steaks vom Big Green Egg (Holzkohlegrill - Charcoal grill)

Australisches Black Angus Rindfleisch aus Weide- und Getreideaufzucht

Australian Black Angus beef from pasture and grain rearing

Entrecôte, Wildkräutersalat und Parmesan Pommes 180g / 29,40

Entrecôte with wild herb salad and Parmesan French fries

250g / 36,50

350g / 47,50

Hanging- Tender (Nierenzipfel), Wildkräutersalat und Parmesan Pommes 180g / 24,50

Hanging- Tender, with wild herb salad and Parmesan French fries

250g / 31,50

350g / 40,50

Rappenburger 19,00

Hausgemachte Wagyu Patty, Cheddar, Bacon, Gurken,
Tomaten Chutney, Wasabi, Salat, rote Zwiebeln und Pommes

*Homemade Wagyu patty, cheddar, bacon, cucumber (gherkins),
tomato chutney, wasabi, salad (lettuce), red onions and French fries*

Leberkäseburger 16,50

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

*“Bavarian style“ meatloaf from the Klenk Country Butchery,
coleslaw, mustard mayonnaise, red onions and French fries*

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>	

*Alle Preise in Euro, inklusive 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



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

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

Dessertkarte

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel 2,20

auf Zitronenerde

Sorten: Joghurt, Limone-Basilikum, Erdbeere

Homemade sorbet on lemon soil per scoop

choose from: Yoghurt, lime-basil, strawberry

Hausgemachtes Eis pro Kugel 2,20

auf Zitronenerde

Sorten: Schokolade, Salzkaramell, Pina Colada

Homemade ice cream on lemon soil per scoop

choose from: Chocolate, Salted caramel, piña colada

Hausgemachter bayerischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce 9,50

Homemade Bavarian apple strudel with Vanilla sauce

Gebanntes Joghurt vom Schmidt Hofladen 7,50

Caramelised yoghurt from Schmidt Farm Shop

Mousse au chocolate,

Erdbeergel, Erdbeeren 7,50

Mouse à la chocolat, strawberry jelly, strawberries

Affogato – Espresso mit Vanilleeis 3,90

Affogato – Espresso with vanilla ice cream

Für die kleinen Gäste

For the little guests

K inder Eis	2,90
<i>Children's ice cream</i>	

Heisse Getränke

Hot drinks

E spresso	2,90
------------------	-------------

C appuccino	3,20
--------------------	-------------

M ilchkaffee (Latte)	4,10
-----------------------------	-------------

L atte Macchiato	4,10
-------------------------	-------------