

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen! Wir freuen uns, Sie zu verwöhnen und legen besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte.

Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle -

Familie Kunz mit Team

Unsere Weinempfehlung

2022 Riesling, feinherb Weingut Zaiß, Württemberg 0,2 l 7,80 € 1 l 29,90 € *	2021 Rosé, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,50 € *
2022 Grauer Burgunder, trocken, Weingut Abril, Bischoffingen, Bad. 0,2 l 9,50 € 0,75 l 33 € *	2021 Blanc de Noir, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 7,80 € 1,0 l 35,00 € *
2021 Riesling, trocken Fürst Hohenlohe, Öhringen, Württemberg 0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 € *	2022 Lemberger, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *
2021 „Hauswein Rössle, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 08,00 € 0,75 l 26,50 € *	2020 Lemberger, trocken -im Barrique ausgebaut- Weingut Zaiß, Württemberg 0,2 l 12,00 € 0,75 l 42,50 € *
2023 Weißer Burgunder, trocken Weingut Stahl, Franken 0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,00 € *	2021 Merlot-Zweigelt, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,50 € 0,75 l 34,50 € *
2022 Sauvignon Blanc *Höhenluft* trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,50 € 0,75 l 31,50 € *	2017 Cabernet Sauvignon, trocken -im Barrique ausgebaut- Weingut Zaiß, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 38,00 € *
	2021 Don Cosimo Primitivo Salento, Italien 0,2 l 8,50 € 0,75 l 32,50

Vorneweg...

Hohenloher Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Maultaschen	8,50 €
Aufgeschlagener Steinpilzcappuccino mit Croutons	9,50 €

Salate...

Feldsalat mit Speck und Croutons	9,90 €
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen	8,90 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Wintergemüse und hausgemachten Spätzle	38 €
--	------

Spinatknödel mit Wintergemüse und Rahmpilzen	21 €
---	------

Gebratener Zander mit Artischockenrisotto und geschmolzenen Kirschtomaten	38 €
---	------

Zarter rosa Rücken vom Reh mit Rahmwirsing und Römischen Nocken	34 €
---	------

Veinauer Wildpfännle (Rehbraten und Wildfleischküchle) mit Spätzle und buntem Wintergemüse	29 €
--	------

Käseknöpfe mit geschmelzten Zwiebeln und Beilagesalat	18 €
--	------

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und Beilagesalat	28 €
--	------

Bunte Bowl mit geschmortem Gemüse, Kichererbsen und Tiefseegarnelen (5 Stck.)	26 €
---	------

Ofenzucchini mit Ziegenfrischkäse (Picandu) gratiniert dazu Schmorgemüse und geschwenkte Laufener Kartoffeln	21 €
--	------

süße Abschluss...

Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Halbflüssiges Schokoküchle mit hausgemachtem Sauerrahmeis	12,50 €
Rössle's Apfelüberraschung mit hausgemachtem Punschorbet	13,00 €

***Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.**

Unsere Menüempfehlungen

Feldsalat mit Speck und Croutons

*Zarter rosa Rücken vom Reh mit Rahmwirsing
und Römischen Nocken*

Rössle's Apfelüberraschung mit hausgemachtem Punsch sorbet

3-Gänge 52 €

Vegetarisches Menü

Aufgeschlagener Steinpilzcappuccino mit Croutons

*Ofenzucchini mit Ziegenfrischkäse (Picandu) gratiniert dazu
Schmorgemüse und geschwenkte Laufener Kartoffeln*

Halbflüssiges Schokoküchle mit hausgemachtem Sauerrahmeis

3-Gänge 38 €

*Wir können Ihr Menü auch noch gerne um weitere Gänge erweitern. Sprechen Sie
uns an.*