

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

2023 Riesling, trocken
Weingut B.Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 9 € 0,75 l | 30 €

*

2022 Grüner Silvaner, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 28,50 €

*

2023 Grauer Burgunder, trocken,
Weingut Gaufer, Ingelfingen, Württ.
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 28,50 €

*

2021 Riesling, trocken
Fürst Hohenlohe, Öhringen, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 28,50 €

*

2021 „Hauswein Rössle, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 8 € 0,75 l | 27 €

*

2023 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Stahl, Franken
0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 36,50 €

*

2022 Sauvignon Blanc *Höhenluft* trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 31,50 €

*

2023 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8 € 0,75 l | 27,50 €

*

2022 Rose, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 7,80 € 0,75 l | 29,50 €

*

2022 Lemberger, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 37,50 €

*

2020 Lemberger, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l | 10 € 0,75 l | 32 €

*

2020 Zweigelt, Verrenberg, trocken
Fürst Hohenlohe, Öhringen, Württemberg
0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 37,50 €

*

2017 Rotwein „Herrmann“, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 12 € 0,75 l | 42,50 €

*

2017 Solaba Rioja, trocken
Crianza, Spanien
0,2 l | 12,50 € 0,75 l | 42,50 €

*

2021 Don Cosimo Primitivo
Salento, Italien
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 28,50 €

Vorneweg...

Tafelspitzbrühe mit handgemachten Maultäschle	8,50 €
Aufgeschlagene Brunnenkresse Suppe mit Croutons	9,50 €
Bärlauch Cremesuppe mit Sauerrahm	8 €

Salate...

Bunter Spargelsalat mit echt hällischem Coppa	14 €
Salatherzen mit unserem Hausdressing Schmand Parmesanhippe getrockneten Tomaten	9,90 €
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen	8,90 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	38 €
---	------

Gebratener Saibling mit grünem Spargel,

Kartoffelstampf und Kräuterbrösel	32 €
-----------------------------------	------

Ofenzucchini mit Ziegenfrischkäse (Picandu) gratiniert

dazu Schmorgemüse und geschwenkte Laufener Kartoffeln	22 €
---	------

Zarter rosa Rücken vom Lamm dazu Pfannengemüse grünem Spargel

Parmesanpolenta	34 €
-----------------	------

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	28 €
---	------

Tagliatelle mit frischem Bärlauch

und gebratenen Tiefseegarnelen	26 €
--------------------------------	------

Salatbowl mit Fallaffelbällchen und Hummus

18 €

süße Abschluss...

Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
---------------------------------------	------

Halbflüssiges Schokoküchle mit hausgemachtem Rhabarbersorbet

und feinem Kompott	12,50 €
--------------------	---------

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7,50 €
--	--------

Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	6,00 €
--	--------

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

Unsere Menüempfehlungen

*Salatherzen mit unserem Hausdressing
Schmand, Parmesanhippe & getrockneten Tomaten*

*Zarter rosa Rücken vom Lamm dazu Pfannengemüse mit grünem
Spargel und Parmesanpolenta*

Tonkabohnen Cremé Brûlée mit Veinauer Quittensorbet

3-Gänge 52 €

Vegetarisches Menü

Aufgeschlagene Brunnenkresse Suppe mit Croutons

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

*Halbflüssiges Schokoküchle mit hausgemachtem Rhabarbersorbet
und Rhabarberkompott*

3-Gänge 39 €

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

*Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige
Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt
werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.*

*Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost
Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices
Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei
Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen)*