**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 Grauer Burgunder 2023, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,00 €

\*
2022 Pinot Gris, trocken,
 Weingut Heitlinger, Kraichgau, Badem
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

\*

2022 Weißburgunder, trocken
Fritz Waßmer, Bad Krozingen, Baden
0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 €

\*
2022 Weißer Burgunder, trocken
Weingut Zaiß, Obertürkheim, Württ.
0,2 l 8,00 € 0,75 l 28 €

\*
Weißer Burgunder, trocken
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg
0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 €

\*

2022 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Stahl, Auenhofen, Franken
0,2 l 10,00 € 0,75 l 36,50 €

\*
2023 Spätburgunder Weißherbst
„Roter Kristall“ halbtrocken
Weingut Zaiß, Obertürkheim, Württ.
0,2 l 8,00 € 0,75 l 28 €

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

\*

2022 Rose, tocken

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 €

\*

2021 Spätburgunder \*Magmatit,, trocken
Weingut Abril, Bischoffingen Baden
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 Kräuterflädle 8,50 €

Cappuccino vom Steinpilz mit knusprigem Bacon Chip 9,50 €

 **Vorneweg…**

Picandou-Frischkäse aus dem Ofen mit Antipasti und Taggiasca Oliven 12 €

Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen 8,90 €
 **Hauptsachen…**

**Schwäbischer** **Zwiebelrostbraten** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle 38 €

**Feine Kartoffelgnocci** mit Rahmsteinpilzen und Schnittlauch 23 €

**Zander und Tiefseegarnelen** mit Kartoffelstampf und bunter Gemüsesoße 32 €

**Zartes Rehragout** mit geschmelzten Knödeln,
geschwenkten Pilzen und Beilagen Salat 29 €

**Salatbowl** mit gebackenen **Fallaffelbällchen und Hummus** 18 €

 **Fleischküchle** mit Pilz-Rahmsauce und Kartoffelsalat 16 €

**süße Abschluss…**

Variation von 3 hausgemachten Sorbets (Himbeer, Exotic und schwarze Kirsche) 11 €

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

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

Tartelette mit frischen Himbeeren, Schokoladenschaum
und hausgemachtem Sauerrahmeis 10,50 €

**SCHNITZEL-SCHNITZEL-SCHNITZEL-SCHNITZEL-SCHNITZEL**

**Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein 19,50 €**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 28 €**

**Knuspriges Käse-Kräuter Schnitzel 18 €**

**Gebackenes Auberginen Schnitzel mit Antipasti Dip 19 €**

**Brezelschnitzel vom Hällischen Landschwein 19,50 €**

**Schnitzel von der Maispoulardenbrust 24 €**

**Rahmschnitzel vom Schwein (nicht paniert) 19,50 €**

***Zu jedem Schnitzel servieren wir einen kleinen Salat und auf Wunsch Bratensoße***

**Zum dazu bestellen:**

**Petersilienkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat,**

**Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle**

**5,50 €**

*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*

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