

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 €

*

2023 Kaitu, Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

2022 Weißer Burgunder, trocken
Weingut Drautz-Able, Heilbronn, Württ.
0,2 l 9,00 € 0,75 l 32 €

*

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

*

2022 Rosé, „Trotzkopf“, 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 35 €

*

2021 Spätburgunder *Magmatit, trocken
Weingut Abril, Bischoffingen Baden
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

2017 Merlot -Zweigelt, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9 € 0,75 l 32 €

*

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

2018 Cabernet Sauvignon, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 12,5 € 0,75 l 42,50

Vorneweg...

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle	8,50 €
Cappuccino vom Steinpilz mit knusprigem Bacon Chip	9,50 €
Cremige Hokkaidokürbis Suppe mit gerösteten Kernen Apfel und Creme fraîche verfeinert	9,00 €
Vorspeise „Herbst“ mit gepickeltem Kürbis, Frischkäse und Honig-Balsamdressing	12 €
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen	8,90 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	38 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut und Römische Nocken	34 €
Feine Kartoffelgnocci mit geschwenkten Pilzen und Schnittlauch	23 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolékartoffeln	32 €
„Veinauer Wildererpfännle“ Wildschweinbraten und Fleischküchle mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	34 €
Wildfleischküchle vom Frischling und Reh, Rahmpilze und Kartoffelsalat	16 €

süße Abschluss...

Variation von 3 hausgemachten Sorbets (Exotic/Apfel/Beeren)	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 Elstarapfel, Caramel 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 Maispouardenbrust 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.***