

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen bei uns im Rössle!

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und legen besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Seit diesem Jahr greift der neue Mehrwertsteuersatz, den wir gezielt einsetzen werden, um weiter für Sie und unsere Mitarbeiter attraktiv zu bleiben. Auf eine Erhöhung der Preise haben wir verzichtet und einzelne Speisen im Preis reduziert. Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen -

Familie Kunz mit Team

Unsere Weinempfehlung

2023 Riesling, trocken Weingut B.Ellwanger, Württemberg 0,2 l 9 € 0,75 l 30 € *	2022 Rosé, „Trotzkopf“, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,0 € 0,75 l 30,50 € *
2022 Grauer Burgunder 2023, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,00 € *	2022 Lemberger, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *
2022 Pinot Gris, trocken, Weingut Heitlinger, Kraichgau, Badem 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 € *
2023 Kaitu, Sauvignon Blanc, trocken Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *	2021 Spätburgunder *Magmatit, trocken Weingut Abril, Bischoffingen Baden 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 € *	2017 Merlot -Zweigelt, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9 € 0,75 l 32 € *
Weißer Burgunder, trocken Staatsweingut Weinsberg, Württemberg 0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 € *	2021 Don Cosimo Primitivo Salento, Italien 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 € *	2018 Cabernet Sauvignon, trocken -im Barrique ausgebaut- Weingut Zaiß, Württemberg 0,2 l 12,5 € 0,75 l 42,50 € *
2023 Rosé, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,5 € 0,75 l 27,50 € *	

**Neu im Rössle – jetzt immer Montags: Unser
„Schwaben-Abend“ mit schwäbischen Spezialitäten**

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Gemüsestreifen	8,90 €
Schwarzwurzelsuppe mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Ackersalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzola Kernöl	12,50 €
bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und Hausdressing	8,90 €
Hohenloher Riebelsuppe (Teig aus Mehl, Ei & Salz)mit Rinderkraftbrühe	8,00 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	36,00 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit gebackenen Blutwursträdle und Salzkartoffeln	32,00 €
Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und heißergeräuchertem Bauch (Puy-Linsen aus Hohenloher Anbau)	19,50 €
Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Beilagensalat	25,00 €
Haller Trambelepfanne mit Mangold buntem Wintergemüseragout	18,50 €
Hohenloher Wurstsalat mit Schwarzwurst und Bauernbrot	15,00 €
Veinauer Wildererpfännle , Wildschweinbraten und Fleischküchle mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	34,00 €

Süßes zum Schluss....

Heiße Veinauer Gewürzzwetschgen mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne	12,00 €
unser „kleines Süßes“ Cremé brûlée mit Tonkabohne verfeinert	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet	11,00 €
Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7,50 €

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