

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 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 8,5 € 0,75 l 27,50 €

2022 Rosé, „Trotzkopf“, trocken

Weingut Zipf, Württemberg

0,2 l 9,0 € 0,75 l 30,50 €

*

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...

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 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 €
Rückensteak vom Frischling (junges Wildschwein) mit Gemüse- Tambelepfanne	29,00 €
Zart gebratenes rosa Kalbsfilet auf mildem Bayrisch Kraut mit Kartoffelstampf	32,00 €
Geschwenkte Kartoffelgnocci mit Winterspinat, gerösteten Nüssen und Feta	23,00 €
Haller Trambelepfanne mit Mangold und buntem Wintergemüseragout	19,50 €
Veinauer Wildererpfännle Wildschweinbraten und Fleischküchle mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	34,00 €
Wildfleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen	18,50 €

Süßes zum Schluss....

Heiße Veinauer Gewürzzwetschgen mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne	12,00 €
unser „kleines Süßes“ Crème 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.*

Unsere Menüempfehlung

Schwarzwurzelsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Ackersalat mit gerösteten Walnüssen, Gorgonzola und Kernöl

Hauptgang zur Auswahl

Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut
mit gebackenen Blutwurstädle und Salzkartoffeln

oder

Zart gebratenes rosa Kalbsfilet auf mildem Bayrisch Kraut mit Kartoffelstampf

oder

Geschwenkte Kartoffelgnocci mit Winterspinat, gerösteten Nüssen und Feta

Heiße Veinauer Gewürzzwetschgen
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne

3-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 56€

3-Gänge Menü vegetarisch 47€

4-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 66€

4-Gänge Menü vegetarisch 57€

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.***