

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 Weineempfehlung

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	

Vorneweg...

Aufgeschlagene Bärlauchcremesuppe mit Croutons	9,50 €
Hohenloher Riebelsuppe (Teig aus Mehl, Ei & Salz) mit Rinderkraftbrühe	8,00 €
bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und Hausdressing	8,90 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Beilagensalat	36,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf buntem Spargelragout mit Salzkartoffeln	32,00 €
Ragout vom Hällischen Weideochsen mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf	29,00 €
Wildfleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen	18,50 €

Süßes zum Schluss....

unser „kleines Süßes“ Cremé Brûlée	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet (Rhababer, Mango, Himbeer)	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.*

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.***