

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 9,00 € 0,75 l 30,00 €

*

2022 Grauer Burgunder 2023, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,00 €

*

2022 Pinot blanc, 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 €

*

2022 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 10,00 € 0,75 l 36,50 €

*

Auxerrois, Trocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 12,00 € 0,75 l 40,00 €

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 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

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 Solabal, trocken
Rioja, Crianza, Spanien
0,2 l 12,50 € 0,75 l 42,50 €

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

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

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 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50 €
Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und heißergeräuchertem Bauch (Puy-Linsen aus Hohenloher Anbau)	19,50 €
Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Beilagensalat	25,00 €
Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und bunter Salatbowl	18,50 €
Hohenloher Wurstsalat mit Schwarzwurst und Bauernbrot	15,00 €
Krustenbraten vom Hällischen Landschwein mit Spätzle und kleinem Salat	34,00 €
Wildfleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen	18,50 €
Medallions vom Hällischen Landschwein mit geschwenkten Champignons, buntem Gemüse und geschmelzten Schupfnudeln	25,00 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	kl. 12,00 € gr. 18,50 €

Süßes zum Schluss....

unser „kleines Süßes“ Cremé Brûlée	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet (Rhabarber, 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*