

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 € *	2023 Rosé, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,5 € 0,75 l 27,50 € *
2022 Grauer Burgunder 2023, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,00 € *	2022 Rosé, „Trotzkopf“, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,0 € 0,75 l 30,50 € *
2022 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Kraichgau, Badem 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *	2022 Lemberger, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 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 € *	2020 Lemberger, trocken -im Barrique ausgebaut- Weingut Zaiß, Württemberg 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 € *	2021 Spätburgunder *Magmatit, trocken Weingut Abril, Bischoffingen Baden 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *
2022 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 10,00 € 0,75 l 36,50 € *	2017 Merlot -Zweigelt, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9 € 0,75 l 32 € *
Auxerrois, Trocken Weingut Abril, Baden 0,2 l 12,00 € 0,75 l 40,00 €	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

Vorneweg...

aufgeschlagene Bärlauchcremesuppe mit Croutons	9,90 €
Hohenloher Riebelesuppe mit Rinderkraftbrühe	8,00 €
bunter Spargelsalat mit geräucherter Forelle und Lachs	12,50 €
bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und Hausdressing	8,90 €
Beilagensalat	5,90 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Beilagensalat	36,00 €
Pfannenschnitzel vom Hällischen Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf buntem Spargelragout mit Salzkartoffeln	34,00 €
Zart gebratenes Kalbsrückensteak mit Pfannengemüse und geschmelzten Schupfnudeln	34,50 €
Geschwenkte Kartoffelgnocchi mit Mangold, Bärlauch und Kräutern	23,00 €
Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit gebratenen Champignons, Spätzle und bunter Salatbowl	28,00 €
Wildfleischküchle mit Rahmpilzen und hausgemachtem Kartoffelsalat	18,50 €
Grüner und weißer Spargel im Flädle eingepackt mit Gemüsesoße	26,00 €
Zarte Lammkeule und rosa Rücken vom Hohenloher Lamm mit Pfannengemüse und Kartoffel-Rosmaringratin	32,00 €

Süßes zum Schluss....

unser „kleines Süßes“ Crémé Brûlée	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet (Rhababer, Mango, Himbeer)	11,00 €
Frühlingshafte Dessertüberraschung	13,00 €
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

Aufgeschlagene Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Bunter Spargelsalat mit geräucherter Forelle und Lachs

Hauptgang zur Auswahl

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf buntem Spargelragout mit Salzkartoffeln

oder

Zart gebratenes Kalbsrückensteak
mit Pfannengemüse und geschmelzten Schupfnudeln

oder

Geschwenkte Kartoffelgnocci mit Mangold, Bärlauch und Kräutern

Rössle Überraschungsdessert

3-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 55 €

3-Gänge Menü vegetarisch 45€

4-Gänge Menü mit Fleisch/Fisch 65 €

4-Gänge Menü vegetarisch 55€

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.*