

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im Rössle!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und eine Küche, die für Qualität und Genuss steht.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und entspannte Stunden bei uns im Rössle!

Ihre Familie Kunz mit Team

Unsere Weinempfehlung

Riesling, trocken
Weingut B.Ellwanger, Württemberg
0,2 l 9,00 € 0,75 l 30,00 €

*

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

*

Pinot blanc, trocken,
Weingut Heitlinger, Kraichgau, Baden
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

Kaitu, Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

Weißer Burgunder, trocken
Weingut Drautz-Able, Heilbronn, Württ.
0,2 l 9,00 € 0,75 l 32 €

*

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 €

Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 8,5 € 0,75 l 27,50 €

*

Rosé, „Trotzkopf“, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,0 € 0,75 l 30,50 €

*

Lemberger, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

Lemberger, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

Spätburgunder *Magmatit, trocken
Weingut Abril, Bischoffingen Baden
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

Merlot -Zweigelt, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9 € 0,75 l 32 €

*

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

Cabernet Sauvignon, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 12,5 € 0,75 l 42,50 €

Dienstag:
Unser Schnitzeltag

Zum Auftakt

Schwäbische Kartoffelcremesuppe 9,00 €

Lauchöl · Kracherle

Hohenloher Flädlesuppe 8,50 €

Kräftige Rinderbrühe · feinen Kräutern · Eierflädle

Hokkaido – Kürbissalat

Wildkräuten · sämiger Frischkäse · Kürbiskernen 11,50€

Schnitzel

Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 19,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 28,00 €

Gebackenes Kürbis Schnitzel mit Antipasti Dip  19,00 €

Brezelschnitzel vom Hällischen Landschwein 19,50 €

Schnitzel von der Maishähnchenbrust 21,00 €

Rahmschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 19,50 €

Zu jedem Schnitzel servieren wir einen kleinen Salat und auf Wunsch Bratensoße

Dazu bestellbar:

Petersilienkartoffeln, hausgemachter Kartoffelsalat,
Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle

5,50 €

Aus unserer Landhausküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

geschmorte Zwiebeln · Spätzle · Beilagensalat 36,00 €

„Zander auf Schwäbisch“

Lauffener Kartoffelrädle · Lauch · Meerrettich · Rieslingsauce 36,00 €

Kartoffelkissen „Spätsommer“

Tomaten-Schwenkgemüse · Burratawürfeln 24,00 €

Bratwürste nach Familienrezept

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,50 €

Zum süßen Abschluss

Geschmelzte Marillenknödel

mit Bourbon Vanillensauce 12,50 €

unser „**kleines Süßes**“ - Crémé brûlée 7,00 €

Variation von dreierlei **hausgemachtem Sorbet** 11,00 €

Café Affogato

doppelter Espresso · eine Kugel Vanilleeis 7,50 €

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

Unsere Menüempfehlung

Zum Auftakt

Schwäbische Kartoffelcremesuppe

Lauchöl · Kracherle

...

Hokkaido – Kürbissalat

Wildkräuten · sämiger Frischkäse · Kürbiskernen

Hauptgang zur Wahl

Zander auf Schwäbisch

Lauffener Kartoffelrädle · Lauch · Meerrettich · Rieslingsauce

oder

Hohenloher Rehrücken -aus eigener Jagd-

Sellerie · Hokkaidokürbis · geröstete Knödelscheiben

Zum süßen Abschluss

Cremé brûlée

Drei – Gänge Menü

55,00 €

Vier – Gänge Menü

65,00 €

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.***