

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

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, Badem
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 Abril, Baden
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 €

*

Primitivo, Italien
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

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

Vorneweg...

Hokkaido-Kürbissalat mit Wildkräutern	
Sämigem Frischkäse und geröstete Kürbiskernen	11,50 €
bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und Hausdressing	8,90 €
Knödelcarpaccio mit „Geifertshofener Parmesan (Aurelia)“	
Kräuterseitlingen mit Speckchip vom Hällischen Landschwein	12,50 €

Suppen...

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	9,00 €
Cremige Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Lauchöl	9,50 €
Kraftbrühe vom Rind mit Eierflädle und Kräutern	8,50 €

Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weidrind mit geschmorten Zwiebeln, handgemachten Spätzle und kleinem Salat	36,00 €
Kartoffelkissen „Spätsommer“ mit Tomaten-Schwenkgemüse und Burratawürfeln	24,00 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit Sellerie Hokkaidokürbis geröstete Knödelscheiben	42,00 €
„Zander auf Schwäbisch“ mit Lauffener Kartoffelrädle Lauch Meerrettich Rieslingsauce	36,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	34,00 €
Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und kl. Salatbowl	28,00 €
Hausgemachte Bauernbratwurst mit unserem Kartoffelsalat nach Hausrezept	18,50 €
Bunte Salatbowl mit zart gebratenen Rinderstreifen	24,00 €
oder mit Büffelmozzarella	21,00 €

Süßes zum Schluss....

unser „kleines Süßes“ Crème Brûlée	7,00 €
Variation von 3erlei hausgemachten Sorbet	11,00 €
Geschmelzte Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce	12,50 €
Zwetschkompott mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Amaretticrumble	11,50 €
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

Hokkaido-Kürbissalat mit Wildkräutern und Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Hauptgang zur Auswahl

„Zander auf Schwäbisch“

mit Lauffener Kartoffelrädle | Lauch | Meerrettich | Rieslinsoße
oder

Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd -
mit Sellerie | Kürbis | geröstete Knödelscheiben

oder

Kartoffelkissen „Spätsommer“ mit Tomaten-Schwenkgemüse und Burratawürfeln

Geschmelzte Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce

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.***