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 € 0,75 l 30 €

*

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

*

Weißburgunder & Chardonnay, Trocken
Weingut Fürst Hohenlohe,Württemberg
0,2 l 9 € 0,75 30 €

*

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

*

Weißer Burgunder, trocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 9 € 0,75 l 32 €

*

Lugana DOC
Weingut Cà die Frati, Italien
0,2 l 12 € 0,75 l 42 €

*

Sauvignon Blanc, trocken
*-alkoholfrei-*
Weingut Stahl, Franken
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

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 €

*

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

*

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 €

*

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

*

Spätburgunder *Magmatit*, trocken
Weingut Abril, Bischoffingen Baden
0,2 l 12,50 € 0,75 l 42,50€

*

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

Montags:

# Unser Schwabenabend

## 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€

**Hohenloher Wurstsalat**
mit Bauernbrot 15,00 €

## Aus unserer Landhausküche

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind**
geschmorte Zwiebeln · Spätzle · Beilagensalat 36,00 €

**Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**
Hausgemachtem Kartoffelsalat 19,50 €

**Linsen · Spätzle · Saitenwürstle · heißergeräuchtertem hällischem Bauch**
Puy-Linsen aus Hohenloher Anbau 19,50 €

**Schwäbische Käsespätzle**
Geschmelzten Zwiebeln · Beilagensalat 18,50 €

**Bratwürste nach Familienrezept**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,50 €

**Medallions vom Hällischen Landschwein**
Rahmpilzen · hausgemachten Spätzle · Beilagensalat 28,00 €

**Geröstete Maultaschen mit Ei** · Beilagensalat 16,50 €

**Saure Kutteln** · Bratkartoffeln kl. 12,00 € gr. 18,50 €

## Zum süßen Abschluss

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

Variation von dreierlei hausgemachtem Sorbet 11,00 €

**Café Affogato** 7,50 €
doppelter Espresso · eine Kugel Vanilleeis

*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

...

## Geschmelzte Marillenknödel mit Bourbon Vanillesauce

Drei – Gänge Menü
55,00 €

Vier – Gänge Menü
65,00 €