

Landhaus Rössle - unsere *To Go* Karte.

Liebe Gäste, im Moment dürfen wir aufgrund der aktuellen Bestimmungen nur Essen *To Go* anbieten.

Unsere Abholzeiten sind:

Sonntagmittag von 11:30 -13:30 Uhr und Sonntagabend von 17:15-19:00 Uhr einfach anrufen
unter Tel. 0791-2593, bestellen und abholen. Bezahlung vorab per Kreditkarte möglich.

Wünschen Sie das Essen direkt in Porzellan zubereitet geben Sie uns bitte bei der Bestellung Bescheid, wir notieren dann Ihre Kontaktdaten und bitten um Rückgabe des Porzellans innerhalb von 3 Tagen.

Um den nötigen Sicherheitsabstand – auch bei schlechtem Wetter - gewährleisten zu können bitten wir Sie das Essen in unserer Eventscheune abzuholen! Bitte tragen Sie medizinische Mundschutzmasken oder FFP2 Masken.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – Familie Kunz mit Team

Unsere Kachel – leckere Speisen wie zu Großmutter's Zeiten -

Alle Kacheln (Töpfe) sind AB 2 Personen bestellbar



„Hähnchen Kachel“ pro Kachel 39€ (reicht für ca. 2-3 Personen)

knuspriges Hähnchen aus dem Ofenrohr dazu Petersilienkartoffeln, Soße und Beilagen Salat



„Schwaben Kachel“ pro Person 20,00 €

Zartes Schweinefilet und Rostbrätle

mit hausgemachten Spätzle und Trambele, dazu ein Beilagen Salat



„Spargel Kachel“ pro Person 18,00€

Gefüllte Flädle mit Stangenspargel und cremiger Gemüsesoße

dazu Kräuterkartoffel und ein gemischter Beilagen Salat

(Schinken extra 4€ pr Person)



Bitte beachten: Wir berechnen 40,00 € Pfand für den Topf – wenn möglich bitte bar abgeben!

Unser Menü zum Muttertag

Knackiger Salat vom Frühlingsgemüse mit Limettendressing und geräuchertem Lachs- und Forellenfilet vom Forellenhof Seeble



Badischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit cremiger Gemüsesoße



Zarter Rücken vom Bruderkalb (Bio) mit Zuckerschoten, getrockneten Tomaten, Röstitaler und Kräuterpesto



Hausgemachtes Tiramisu von süßen Erdbeeren

3 – Gang Menü 39€

4 – Gang Menü 46€

Vorspeisen

Spargelcremesuppe 5,00 €

*

Bunte Blattsalate (vegetarisch) mit Rohkoststreifen 6,50 €

Für Kids:

Paniertes Schnitzel vom Hällischen Landschwein mit hausgemachten Spätzle 9,00 €

Hauptgang

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 16,00 €

*

Badischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit cremiger Gemüsesoße 15,50 €

*

Zarter Rücken vom Bruderkalb (Bio) mit Zuckerschoten, getrockneten Tomaten und Kräuterpesto 16,00€

*

Pfannenschnitzel vom Hohenloher Landschwein 16,00 €

*

Gebratener Norweger Lachs (Filet) auf Gemüseragout 17,50 €

Beilagen

Handgemachte Spätzle 4,00 € | Haller Trambele 4,00 €

Petersilienkartoffeln 4,00 € | Bunte Gemüsepfanne 4,00 €

Hausgemachter Kartoffelsalat 4,00 €

Dessert

Schokoladenküchle mit halbflüssigem Kern (zum selbst aufbacken) 3,50 €

*

Tiramisu mit süßen Erdbeeren und Quark 6,50 €