

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Prisecco „rotduftig“- alkoholfrei,
Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,50

*

Glas Hausmarke Sekt , trocken,
Weingut Affaltrach, Württemberg 0,1 l € 5,50

*

„Kir Royal“
Cassislikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 5,50

*

„Quittini“
hausgemachter Quittensirup mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 5,50

*

„Black Hugo“
Alkoholfrei -schwarzer Holundersirup, Mineralwasser 0,1 l € 4,00
schwarzer Holundersirup, Mineral und Sekt 0,1 l € 5,50

Unsere Weinempfehlung

2017 Grauburgunder, Schorndorfer Grafenberg, trocken, Weingut B.Ellwanger , Württemberg
Duft nach feinen Kräutern, kräftiger Körper von Nüssen und Mineralien, kraftvoller Abgang

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2015 Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg
typischer Sauvignon, animierender Grapefruit-, Holunder- und Kräuterduft

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

*

2017 Chardonnay, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg
Feiner Geruch nach Vanille mit kraftvollem Abgang.

0,2 l € 7,90 0,75 l € 29,50

*

2018 3-Fach-Z-***, Weißweincuvee, trocken, Weingut Zipf, Württemberg
Weißwein-Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner, Weißburgunder und Riesling

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

2014 Atance, Bobal, trocken, Valencia, Spanien
Wein von frischen und kühl wirkenden Struktur mit wildbeerigen und leicht
kräuterwürzigen Nuancen. 4 Monate im Barrique

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2014 Spätburgunder Rotwein, Q.b.A., Weingut Abril, Baden
Wunderbarer halbtrockener Rotwein

0,25 l € 6,80

*

2013 Lemberger, trocken, im Barrique angebaut, Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l € 8,50 0,75 l € 29,00

*

2017 Spätburgunder "Muschelkalk, Weingut A.Laible, Württemberg
Vielschichtige Frucht, ausladend viel Chassis und Brombeere umhüllt von Sauerkirsch und Zedernholz- toll zu Wild!

0,2 l € 10,50 0,75 l € 38,50

Herzlich Willkommen im Landhaus Rössle

Liebe Gäste,

Sie haben bei uns bewusst eine kleine aber feine Auswahl auf der Karte, um Ihnen immer Frische und gute Qualität garantieren zu können und damit wir Ihnen Produkte der Saison anbieten können.

Suppen

Feine Kartoffelsuppe mit frischem Bärlauch 6,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen und Gemüsewürfel 6,00 €

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blatt- und Kartoffelsalat 6,50 €

*

Frischkäsepraline | Hällischer Coppa | junges Gemüse |
Morchelvinaigrette und Kräutersalat 10,50 €

*

Gebratener Zander mit Salatbouquet 12,50 €

Unsere Menü - Empfehlung

Spargelcremesuppe mit Croutons

*

Frischkäsepraline | Hällischer Coppa | junges Gemüse |
Morchelvinaigrette und Kräutersalat 10,50 €

*

Skrei (Frühjahrs-Kabeljau) aus dem Ofenrohr
mit Pak Choi und Olivenkartoffeln

*

Double Cheesecake mit Apfelsalat und Crumbles

3- Gang Menü mit Suppe 39,50 € | 3-Gang Menü mit Vorspeise 44,00 € | 4- Gang Menü 49,50 €

Traditionelle Gerichte

Herzhafter Wildfleischküchle

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen 14,50 €

*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €

*

Wilderer Pfännle

Zarter Braten vom Frischling – aus eigener Jagd -
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 21,00 €

*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites 16,00 €

Hauptgänge

Skrei (Frühjahr-Kabeljau) aus dem Ofenrohr

mit Pak Choi und Olivenkartoffeln 28,00 €

*

Gefüllte Zucchini

mit buntem Quinoa gefüllt und Gemüsecoulis 16,50 €

*

Gebratenes Saibling

auf Bärlauchtagliatelle 24,00 €

*

Zartes Kalbsfilet

mit Kräuterkruste und Morchelrisotto 28,00 €

Lammkeule aus dem Ofenrohr

mit Schmorgemüse und Polentaschnitte 22,00 €

Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Familie Kunz mit Team

Bei Fragen bzgl. der Inhaltsstoffe wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter. Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Vesperkarte