

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen! Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und legen besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Auch sind wir --- -



Zertifiziert und bereiten einige Gerichte nur mit rein Biologischen Produkten zu. Durch die Mehrwertsteuererhöhung mussten auch wir die Preise teilweise anpassen, auf weitere Erhöhungen haben wir bewusst verzichtet.

Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle -

Familie Kunz mit Team

Unsere Weinempfehlung

2022 Weißer Burgunder, trocken
 Weingut Abril, Bischoffingen, Baden
0,2 l 7,80 € 1 l 29,90 €

*

2021 Grauer Burgunder, trocken
 Weingut Abril, Bischoffingen, Baden
0,2 l 8,90 € 0,75 l 32 €

*

2022 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,50 €

*

2020 „Weißer Hauswein“, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2022 Pinot Blanc, trocken
Weingut Heitlinger, Württemberg
0,2 l 9,90 € 0,75 l 35,50 €

*

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,50 €

2022 Rosé***, halbtrocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 7,80 € 1,0 l 29,90 €

*

2018 Lemberger, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

2021 Fass 17, Rotweincuveé, trocken
 Fürst Hohenlohe, Öhringen
0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2019 Merlot-Zweigelt, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,50 €

*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 38,00 €

*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo
Bodega Y Vinedos, Spanien
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut,
mit schönen Tanninen
0,2 l 12,00 € 0,75 l 42,50 €

Vorneweg...

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 9,50 €

Maronencappuccino mit Zimtcroûtons 10,50 €

Überbackener Ziegenfrischkäse mit Oliven und Tomatenpesto 13 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons 12 €

Gebackener Kalbskopf mit Flowersprouds, gerösteten Nüssen und Senfcremé 14 €

Hauptsachen...

Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 12,50 €

Tagliatelle mit sautierten Kräutersaitlingen und Parmesanknusper 21 €

Rosa gebratenen **Wildschweintrücker** mit Rahmpilzen und buntem Wintergemüse 34 €

Pfannenschnitzel vom Schwein mit kleiner Salatbowl 19,50 €

Zarter **Wolfsbarsch** auf Schmorfenichel mit Kräuteröl 23,50 €

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** mit buntem Wintergemüse 29.50 €

Lammkeule über Nacht geschmort mit Topinambur und Ofenpaprika 29 €

Cremiges Aquarello Risotto mit Schwarzwurzel und Grünkohl 22 €

Hausgemachte Spinatknödel auf Rahmpilzen 21 €

Beilagen zur Wahl je 5,50 €

Hausgemachte Eierspätzle

kleine Salatbowl

Petersilienkartoffeln

hausgemachter Kartoffelsalat

geschwenktes Wintergemüse

geröstete Polenta

Der süße Abschluss...

Rössle`s Apfelüberraschung 14.50 €

Variation von 3 hausgemachten Sorbets 11 €

Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit exotischem Fruchtsorbet 14.50 €