

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Prisecco „rotduftig“ - alkoholfrei,

Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,50

*

„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

*

„Rhabarber Spritz“

Aperol | Rhabarbernektar | Sekt | Mineral | Orange 0,2 l € 6,50

Unsere Weinempfehlung

2018 Grauburgunder ***, trocken, Weingut Zipf, Württemberg

Im Geschmack paaren sich leichte Pfeffer- und Holznoten. Sowie Aromen von reifen Früchten wie Ananas und Quitte.

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2018 Sauvignon Blanc *Höhenluft*, trocken, Weingut B.Ellwanger, Württemberg

Die frische "Höhenluft" in diesen Lagen sorgt für die verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren.

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2017 Chardonnay, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg

Feiner Geruch nach Vanille mit kraftvollem Abgang.

0,2 l € 7,90 0,75 l € 29,50

*

2018 Müller-Thurgau, trocken, Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Das Aroma erinnert etwas an Birne mit etwas Muskat. Im Geschmack mundet er harmonisch und anhaltend fruchtig.

0,25 l € 5,50 1,00 l € 23,50

*

2015 Rheingau Riesling, trocken, Weingut Leitz, Rudesheim, Rheingau

Der Rudesheimer Lagencuvée begeistert mit klarer Rieslingfrucht und reifem Pfirsichduft

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2018 Rosé**, trocken, Weingut Zipf, Württemberg

0,2 l € 5,50 0,75 l € 19,50

*

2013 Lemberger, trocken, im Barrique ausgebaut, Weingut Zaiß, Württemberg

0,2 l € 8,50 0,75 l € 29,00

*

2015 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo Bodega Y Vinedos, Spanien

Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit schönen Tanninen

0,2 l € 7,90 0,75 l € 29,00

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

weiße Tomatencremesuppe mit Garnelenravioli 8,50 €

*

Feine Wiesenkräutersuppe mit pochiertem "Land-Ei" 7,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Klößchen und Gemüsewürfel 6,00 €

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenfrischkäse in Kräuterolivenöl 9,00€

*

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

*

Gebackene Edelfischpralinen mit Aioli und Wildkräutern 10,50 €

*

Gebratener Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüsesugo und Salzzitrone 12,50 €

*

Unsere Menü - Empfehlung

*

Weißer Tomatensuppe mit Garnelenravioli

*

Gebackene Edelfischpralinen mit Aioli und Wildkräutern

*

Zarter Rehrücken -aus eigener Jagd -
mit Gemüsepfifferlinge und Haller Trapele

*

Crème brûlée | Erdbeeren | rotes Rharbarbersorbet

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

Traditionelle Gerichte

Herzhafte Wildfleischküchle

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen 14,50 €

*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €

*

Veinauer Pfännle

Zarter Braten von der Rehkeule – aus eigener Jagd -
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 23,00 €

*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites 16,00 €

Hauptgänge

**Gebratene Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüseragout
Salzzitrone und neuen Kartoffeln 28,00 €**

*

Rosa Lammrack

mit Gnoccis und Gremolata 22,00 €

*

Zarter Rehrücken -aus eigener Jagd -

mit Gemüsepfifferlinge und Haller Trampele 28,00 €

*

Spaghetti mit Pfifferlingcarbonara und Büffelmozzarella 16,50 €

*

Acquerello Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und jungem Lauch 19,00€

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