

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie wieder bei uns begrüßen dürfen!

Eine besondere Zeit liegt hinter uns in der wir uns natürlich auch viele Gedanken gemacht haben...Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, die Sättigungsbeilagen nicht mehr fest zu den Hauptgängen, sondern frei wählbar anzubieten. So können Sie sich bewusst nach Lust, Laune und Appetit entscheiden.

Wir freuen uns sehr, das schöne Rössle-Anwesen wieder öffnen zu dürfen und danken besonders unseren treuen Mitarbeitern, die uns stets unterstützt haben, und jetzt wieder freudig bereit sind, Ihnen schöne Stunden zu bereiten.

Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle -

Familie Kunz mit Team

### **Neu bei uns -**

\*

### **Immer freitags:**

#### **„Großes Menü in kleinen Happen“**

**7 Teller in 3 Gängen serviert**

**Vorspeise und Dessert  
auf der Etagere 59,00 €**

### **Immer samstags:**

#### **„Surf & Turf Menü auf Schwäbisch“**

**Menü in 3 Gängen 59,00 €**

## *Unsere Weinempfehlung*

2020 -3Z Weißweincuvée \*\*\*, trocken,  
Weingut Zipf, Württemberg  
Weißwein-Cuvée aus Grauburgunder,  
Chardonnay, Silvaner, Weißburgunder, Riesl.  
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

\*



2020 Weißburgunder & Chardonnay,  
trocken, Fürst Hohenlohe, Württemberg  
Goldgelb verwöhnt er die Nase mit e. fruchtigen  
Bouquet aus feiner-herber Quitte und Aprikosen  
0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

\*



2020 Riesling trocken, Chardonnay,  
trocken, Fürst Hohenlohe, Württemberg  
Zitrusfrüchte, Apfel und dezente Ananas sowohl im  
Duft als auch am Gaumen.  
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

\*

2020 Rosé\*\*, trocken, Weingut Zipf,  
Württemberg

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50



2020 Lemberger, trocken,  
Fürst Hohenlohe, Württemberg  
Ausdrucksstarker Gaumenschmaus für genussvolle  
Verwöhmomente  
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

Black Print, trocken  
Weingut Markus Schneider, Pfalz  
intensiver Duft von Kirschen und etwas schwarzer  
Johannisbeere  
0,2 l € 12,50 0,75 l € 45,00 €

2016 Cabernet Sauvignon, trocken, im  
Barrique ausgebaut,  
Weingut Zaiß, Württemberg  
0,2 l € 9,50 0,75 l € 34,00

\*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo  
Bodega Y Vinedos, Spanien  
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit  
schönen Tanninen  
0,2 l € 10,00 0,75 l € 35,00

## Vorneweg..

Süßsauer marinierter Stangenspargel mit hällischem Coppa 12 €

Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen 7 €

## Suppe

Spargelcremesuppe 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen 6,50 €

## Hauptsache..

**Marmorierter zarter Angus Rücken vom Lavasteingrill mit Kubebenpfeffer  
Zitronen-Rosmarinbutter und buntem Beilagensalat 22 €**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Beilagensalat 22 €

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein mit *Beilagensalat* 13 €

Badischer Stangenspargel im Flädle eingepackt mit cremiger Gemüsesoße (Vegi) 18 €

Tagliatelle mit Pfifferlingcarbonara (Vegetarisch) 18 €

Garnierter Wurstsalat mit Schwarzwurst oder Käse dazu Bauernbrot 12€



Hausgemachte Kalbfleischküchle vom Bruderkalb mit Rahmpilzen und Brot 8,50 €

### Beilagen zum Auswählen:

° Lauferner Drillinge (neue Kartoffeln) in Butter mit Kräuter geschwenkt 4 €

° Handgeschabte Eierspätzle 4 €                      ° Portion Pommes Frites 4 €

° Gemüsesugo 4 €    ° Portion sautierte Pfifferlinge 5 €

## Der süße Abschluss..

Süßes Wibelearfait mit erfrischendem Rhabarberkompott mit Minzzucker 9 €

Das „kleine Süße“ – Cremé Brulée 5 €