

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Priseco „rotduftig“- alkoholfrei,
Dichte Frucht von Mirabelle und Zitronenverbene
Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,50

*

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

*

„*Black Hugo*“
schwarzer Johannisbeersirup mit Sekt aufgefüllt, Minze 0,2 l € 6,50
schwarzer Johannisbeersirup mit Mineralwasser aufgefüllt, Minze 0,2 l € 5,00

Unsere Weinempfehlung

2018 Grauburgunder ***, trocken, Weingut Zipf, Württemberg
Im Geschmack paaren sich leichte Pfeffer- und Holznoten. Aromen von reifen Früchten wie Ananas und Quitte.
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

2017 Riesling „Grenzenlos“, trocken, Weingut A.Laible, Baden
Duft nach frischen gelben Aprikosen, Nektarinen und reifem Boskopapfel. Umhüllt von süßer Ananas. Am
Gaumen sehr saftig, ein eleganter Wein mit sehr viel Länge und Finesse.
0,2 l € 10,50 0,75 l € 38,50

*

2018 Rosé**, trocken, Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

*

2018 Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken,
Weingut Abril, Baden

*

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

*

2016 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo Bodega Y Vinedos, Spanien
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit schönen Tanninen
0,2 l € 8,50 0,75 l € 29,00

*

2016 Lemberger, trocken, Weingut Drautz-Able, Württemberg
Kräftig herb, Duft nach schwarzen Johannisbeeren
0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

*

2015 Merlot „Grossheppacher Steingrube“
Feine Würznoten von Pfeffer sowie reifen Pflaumen. Sehr weich und zart am Gaumen mit einem feinen Finale.
0,2 l € 8,50 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.

Vorspeisen & Suppen

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Speckwürfel und Croûtons 9,00 €

Gebrautes Wildteigtäschle
mit Salatspitzen 9,50 €

Bunt gemischter Salatteller
mit Kartoffelsalat, Rohkostsalat und Blattsalaten 6,50 €

Hohenloher Festtagssuppe mit verschiedenen Klößchen und Flädle 6,00 €

Feine Cremesuppe
von 5 Frühlingskräutern 6,50 €

Hauptgänge

Norwegischer Lachs

mit bunten Gemüsestreifen, Glasnudeln und Krustentierfond 24,00 €

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein

Pommes Frites 16,00 €

Zarte Kalbsschulter (sous vide gegart)

mit gebratenen Knödelscheiben und kleinem Salat 18,00 €

Rosa gebratener Rehrücken – aus eigener Jagd -

mit Rahmwirsing, Speckkrusteln und handgeschabten Spätzle 28,00 €

Hausgemachter Kartoffelstrudel (vegan)

mit buntem Gemüseragout und Pilzen 16,50 €

Zartes Rehragout aus eigener Jagd

mit Serviettenknödeln 19,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und handgeschabte Spätzle 24,00 €

Dessert

Variation von drei hausgemachten Sorbets

(Quitte/Birne/Exotic) 7,00 €

Unser „kleines Süßes“

Kleines Creme Brûlée 4,50 €

Halbflüssig gebackenes Schokoküchlein

mit Veinauer Birnen und
hausgemachtem Sauerrahmeis 9,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü zusammen – sprechen Sie uns an!

*Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht
Ihre Familie Kunz mit Team*

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