


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 seit letztem Jahr  - Zertifiziert und bereiten manche Gerichte nur aus regionalen Bio Produkten zu. Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle - Familie Kunz mit Team

### *Unsere Weinempfehlung*

2021 Chardonnay, trocken, Weingut Stahl,  
Auernhofen, Bayern

0,2l € 10,00 0,75l € 35,00  
\*

2020 Weißer Burgunder, trocken, Weingut  
Zipf, Württemberg

0,2l € 8,50 0,75l € 28,50  
\*

2020 3-Fach-Z\*\*\*, Weißweincuvee, trocken,  
Weingut Zipf, Württemberg

0,2l € 8,50 0,75l € 28,50  
\*

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

0,2l € 7,50 0,75l € 26,50

2018 Spätburgunder, halbtrocken,  
Abril, Baden

0,25l € 6,50 0,75l € 25,50  
\*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,  
Württemberg

0,2l € 8,50 0,75l € 28,50  
\*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken, im  
Barrique ausgebaut,  
Weingut Zaiß, Württemberg

0,2l € 10,50 0,75l € 36,50  
\*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo  
Bodega Y Vinedos, Spanien  
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit schönen  
Tanninen

0,2l € 12,00 0,75l € 45,00

## Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 7,00 €

Creemesuppe mit jungem Bärlauch 8,00 €

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7,50 €

Vitaminbowl mit Urkarotte, Spinatsalat, gerösteten Nüssen und Orangendressing 10,50 €

Spinatsalat mit gebratenem Lachs und Orangendressing 10,50 €

## Zwischendurch

Graupenrisotto mit Frischkäse und zweierlei Beete  kl. Portion 13 € normale Portion 19 €


## Hauptsache..

Rostbraten vom zarter Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle und buntes Pfannengemüse 28 €


Saibling mit glasiertem Frühlingslauch und Kartoffelstampf und Sauerrahm 28€

Vegetarische Gemüsepfanne mit Schwarzkohl, Karotten und Haller Trambele 19 €

Zarter Rücken vom Frischling mit Rotkraut und handgeschabten Spätzle 30 €

Entenkeule  mit Schwarzkohl, Polenta und Cranberriesjus 26 €

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat 24 €

Zartes Filet vom Bruderkalb  mit grünem Stangenspargel und Haller Trambele 29€

## Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9 €

Valrhona Schokolade trifft Zwetschge 12 €

Überraschungsdessert mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Apfel 13 €

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5 €