


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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Creemesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..

Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50


Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5

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

*

2020 Weißer Burgunder-Chardonnay
trocken ,Weingut Zipf, Württemberg

*

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

*


2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

*

2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg

*

2018 Spätburgunder, halbtrocken,
 Abril, Baden

*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

*

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

*

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

Vorneweg..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 7

Cremesuppe vom Bruchsaler Spargel 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5

Spinatsalat mit Spargelspitzen und gebratenem Heilbutt 14.5

Hauptsachen..


Hausgemachte Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 16

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 28

Heilbuttfilet mit Spargelragout, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Spargel-Flädle mit cremiger Gemüsesoße (Vegetarisch) 19

Zarter Rücken vom Mai Bock mit handgemachten Spätzle
und Beilagensalat 30

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate
mit gebratenen Streifen vom zarten Entrecote 19.5
oder mit gebratenen Pilzen 16.50

Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokobrownie, Sommerbeeren und hausgemachtem
Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5