


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 Sauvignon Blanc, trocken,
Weingut Stahl, Auernhofen, Franken
0,2 l | 10 € 0,75 l | 35,00 €

*

2021 Weißburgunder–Chardonnay, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 29,50 €

*

2020 Riesling, trocken,
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 29,50 €

*

2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau
0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 32,50 €

*


2020 Rosé**, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 7,50 € 0,75 l | 26,50 €

*

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8,50 €

2018 Lemberger, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 37,50 €

*

 Spätburgunder Rotwein Magmatit
Weingut Abril, Baden
0,2 l | 12,00 € 0,75 l | 42,00 €

*

2019 Merlot-Zweigelt, trocken,
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 42,50 €

*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken, im
Barrique ausgebaut,
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 37,50 €

*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo
Bodega Y Vinedos, Spanien
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit
schönen Tanninen
0,2 l | 12,00 € 0,75 l | 42,50 €

Vorneweg...

Süßkartoffelsuppe mit Creme fraiche und Pfeffercroutons 8 €

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl 8 €

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle und Schnittlauch 6 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchip 9 €

Bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen und gerösteten Nüssen 8,50 €

Hauptsachen...

Rostbraten vom Weiderind mit buntem Herbstgemüse 26 €

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb mit Beilagensalat 24 €

Rückensteak vom Hällischen Landschwein mit Kubebenpfeffer, buntes Herbstgemüse und Rosmarin-Limettenbutter 18 €

Ofenlachs auf geschmortem Kürbisgemüse und Yuzuschaum 28 €

„Veinauer Wildpfännle“ - Zarter Rehbraten aus eigener Jagd und Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 26 €

Zarter Rehrücken mit herbstlicher Gemüse garnitur und Kräuterseitlingen 29 €

Rössle's Gemüseartete mit gebratenen Kräuterseitlingen, Creme Fraîche und Kartoffelchips 18,50 €

2 Fleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen 15,50 €

Beilagen zur Wahl je 5 €

Hausgemachte Eierspätzle

hausgemachter Kartoffelsalat

2erlei Knödel

Petersilienkartoffeln

Haller Trambele

Kleiner Beilagensalat

Der süße Abschluss...

Hausgemachtes Schokoküchle mit Quittensobete und Quittenterrine 12 €

Sorbetvariation von 3 hausgemachten Sorbets 10 €

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5,50 €