

Unsere Weinempfehlung



2021 Weißer Burgunder, trocken,
Weingut Abril, Bischoffingen, Baden
0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

*

2021 Weißburgunder–Chardonnay, trocken
Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen, 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 €

*



„Nachwuchs“ Weisswein Cuvée
2021 Spritzig, leicht, frisch
Weingut Abril, Bischoffingen

0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

2021 3 Z, Weißweincuvée, trocken-fruchtig
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2021 Rosé, trocken, Weingut Ellwanger
Württemberg
0,2 l 8 € 0,75 l 28,50 €

*

2021 Rosé***, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

*

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

*

2021 Spätburgunder Rotwein, feinherb
Weingut Abril, Baden
0,25 l 6,50 € 1 l 27,50 €



*

2019 Merlot-Zweigelt, trocken,
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,50 €

*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken
im Barrique ausgebaut,
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 38 €

Unsere Speisekarte

Vorneweg

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle 7,50 €

*

Bunter Blattsalat mit Kräutern und
Rohkoststreifen 8,50 €

*

gebratener Zander mit kleinem Salatbouquet
12,50 €

Hauptgänge

Wildfleischküchle mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Rahmpilzen 15,50 €

*

Sommerliche Salatbowl mit gebratenen
Rinderstreifen 19 €

*

Frische Pfifferlinge in Kräuterflädle und buntem
Marktgemüse 22,50 €

*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffel – Gurkensalat 18,50 €

*

Entrecôte vom Grill mit Pfeffer-Limettenbutter
und bunten Sommersalaten 29 €

*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit
hausgemachten Spätzle und Salat 31 €

*

Rosa Lammrücken auf gebratenem Gemüse
und Gnocchi 32 €

*

Gebratener Zander auf Fenchel-
Tomatengemüse mit Gnocchi 26 €

*

Wurstsalat mit Bauernbrot 12,50 €

Desserts

3erlei hausgemachte Sorbet Variation 10 €

*

Kleine Crème Brûlée 5,50 €

*

„Rössles Überraschungs-Dessertvariation“ 13 €