


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

 zertifiziert und bereiten einige Gerichte nur mit rein Biologischen Produkten zu. Durch die Mehrwertsteuererhöhung mussten auch wir die Preise anpassen, auf weitere Erhöhungen haben wir bewusst verzichtet.


Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle -

Familie Kunz mit Team

Unsere Weinempfehlung

2022 Riesling, feinherb
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l | 7,80 € 1 l | 29,90 €

*

 2021 Auxerrois, trocken
Weingut Abril, Bischoffingen, Baden
0,2 l | 9,00 € 0,75 l | 33 €

*

2022 Riesling, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 34,50 €

*

2022 „Weißer Hauswein“, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 31,50 €

*

2022 Pinot Blanc, trocken
Weingut Heitlinger, Württemberg
0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 29,50 €

*

2022 Blanc de Noir, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 31,50 €

*

2021 Rosé, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l | 8,00 € 0,75 l | 28,50 €


*

2022 Rosé, halbtrocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l | 7,80 € 1,0 l | 35,00 €

*

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

*

 2021 Fass 17, Rotweincuveé, trocken
Fürst Hohenlohe, Öhringen
0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 31,50 €

*

2019 Merlot-Zweigelt, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 34,50 €

*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken
-im Barrique ausgebaut-
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 38,00 €

*

2021 Lirac by Roger Sabon
Domaine Roger Sabon
0,2 l | 12,00 € 0,75 l | 43,50 €

Vorneweg...

Rinderkraftbrühe mit handgemachten Grießnocken 8,50 €

Aufgeschlagener Kartoffelcappuccino mit Frühlingslauch 9,50 €

Klare Gemüse Essenz mit Shitake Pilzen & Krautstreifen 8,00 €

Bowl mit Hohenloher Linsen, Hummus, gepickelte Kraut & Rüben 12 €
auf Wunsch mit Curry Garnele zzgl. 3 €

Überbackener Ziegenkäse mit Salatspitzen und grüner Spargel Vinaigrette 12 €

Bunter Blattsalat mit Kräutern und Rohkoststreifen 9,00 €

Hauptsachen...

Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 12,50 €

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, frische Bärlauchspitzen & Via Aurelia
(Geifertshofener Hobelkäse nach Schweizer Rezept) 19 €

Rosa gebratenen **Rehrücken aus heimischer Jagd** mit Kräutersaitling-Gemüseragout 34 €

Pfannenschnitzel vom Schwein mit kleiner Salatbowl 19,50 €

Skrei von den Lofoten unter der Kräuterkruste mit Sauerrahm-Kartoffelstampf 32,50 €

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** mit buntem Wintergemüse 29.50 €

Entrecôte vom Grill mit gedünstetem Frühlingsgemüse 28.50 €

Hausgemachte Frühlingsspinatknödel mit Kräutersaitlingen und Reblochon 22.50 €

Bitte wählen Sie noch eine Beilage auf Wunsch zur Wahl je 5,50 €:

Hausgemachte Eierspätzle

kleine Salatbowl

Petersilienkartoffeln

hausgemachter Kartoffelsalat

geschwenktes Frühlingsgemüse

Pommes Frites

Der süße Abschluss...

Café Affogato 7.50 € (Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)

Variation von 3 hausgemachten Sorbets 11 €

Überbackenes Tartelett vom Apfel mit Zimt & Zucker 14.50 €

Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée 6,00 €