

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. 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 Rosé, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,00 € 0,75 l 28,50 € *
2021 „Mus(s)“, Muskateller & Muscaris trocken, Weingut Abril, Bischoffingen, Bad. 0,2 l 9,00 € 0,75 l 33 € *	2023 Rosé, halbtrocken Weingut Abril, Baden 0,2 l 7,80 € 1,0 l 35,00 € *
2021 Riesling, trocken Fürst Hohenlohe, Öhringen, Württemberg 0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 € *	2022 Lemberger, trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *
2021 Grauer Burgunder, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 € *	2020 Solabal Rioja, trocken Crianza, Spanien 0,2 l 12,00 € 0,75 l 42,50 € *
2023 Weißer Burgunder, trocken Weingut Stahl, Franken 0,2 l 9,00 € 0,75 l 33,00 € *	2021 Merlot-Zweigelt, trocken Weingut Zipf, Württemberg 0,2 l 9,50 € 0,75 l 34,50 € *
2022 Sauvignon Blanc *höhenluft* trocken Weingut Ellwanger, Württemberg 0,2 l 8,50 € 0,75 l 31,50 € *	2017 Cabernet Sauvignon, trocken -im Barrique ausgebaut- Weingut Zaiß, Württemberg 0,2 l 10,50 € 0,75 l 38,00 € *
	2021 Don Cosimo Primitivo Salento, Italien 0,2 l 8,50 € 0,75 l 32,50 €

Vorneweg...

Rinderkraftbrühe mit handgemachten Flädle 8,50 €

Hokkaidokürbis Cremesuppe mit steirischem Kernöl 9,50 €

Überbackener Ziegenkäse mit Salatspitzen, getrockneten Tomaten & Oliven 12 €

Gebackene Kalbskopfpraline an Salatherzen 14€

Hauptsachen...

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen 15,50 €

Herbstliche Salatbowl mit gebratenen Rinderstreifen und Pilzen 21,50 €

Frische rahmige Kräutersaitlinge und Marktgemüse im Flädle 21,50 €

Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit kleiner Salatbowl 19,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse 29,50 €

Duett von Meeresfischen (Seeteufel / Seelachs) mit Kürbis-Zucchini-Gemüse und Sauerrahm-Kartoffelstampf 32,50 €

Hohenloher Rehrücken im Speckmantel mit herbstlichem Gemüse, Kartoffelstampf & Thymianjus 32 €

Linsen mit Spätzle, Saitenwürsten und gebratenem Speck 21,50 €

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

Hausgemachte Eierspätzle

kleine Salatbowl

Petersilienkartoffeln

hausgemachter Kartoffelsalat

Der süße Abschluss...

Café Affogato 7,50 € (Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)

Variation von 3 hausgemachten Sorbets 11 €

Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne 6 €

„Rössle Dessertüberraschung“ 14 €

***Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.**