


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

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumöl 8

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7.5


Spinatsalat mit confiertem Saibling und getrockneten Tomaten 14.5

Hauptsachen..

Rostbraten vom zarten Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle und Beilagensalat 28

Ofenlachsfilet mit Zucchini, Kartoffelstampf und Sauerrahm 28

Vegetarische Polenta mit Pfifferlingen und Kräuteröl 19

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb  mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat 26

Bunte Sommersalate mit zartem, gebratenen Rumpsteak (250 g Rohgewicht) und sautierten Pilzen 29.5

Hausgemachte Wildfleischküchle (2 Stk.) mit Kartoffelsalat und Pfifferlingen 16.5

Saltimbocca von der Maispolarde mit vegetarischer Polenta, Pfifferlingen und Kräuteröl 26

Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9

Dessert Variation mit Schokomousse, Sommerbeeren und hausgemachtem Sauerrahmeis 11.50

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5