

Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie wieder bei uns begrüßen dürfen!

Eine besondere Zeit liegt hinter uns in der wir uns natürlich auch viele Gedanken gemacht haben...Aus diesem Grund haben wir uns dazu entschieden, die Sättigungsbeilagen nicht mehr fest zu den Hauptgängen, sondern frei wählbar anzubieten. So können Sie sich bewusst nach Lust, Laune und Appetit entscheiden.

Wir freuen uns sehr, das schöne Rössle-Anwesen wieder öffnen zu dürfen und danken besonders unseren treuen Mitarbeitern, die uns stets unterstützt haben, und jetzt wieder freudig bereit sind, Ihnen schöne Stunden zu bereiten.


Kulinarische und entspannte Stunden wünschen wir Ihnen im Rössle -

Familie Kunz mit Team

## Unsere Weinempfehlung

2020 -3Z Weißweincuvée \*\*\*, trocken,  
Weingut Zipf, Württemberg  
Weißwein-Cuvée aus Grauburgunder,  
Chardonnay, Silvaner, Weißburgunder, Riesl.  
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

\*


 2020 Riesling, trocken, Fürst Hohenlohe,  
Württemberg  
Duft nach reifen Äpfeln und Aprikose, Spur  
von Zitrusfrüchten und würzigen Kräutern

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

\*

2019 Riesling feinherb  
Weingut Zaiß, Württemberg  
halbtrockener Riesling – perfekt zu Sommerspeisen  
0,25 l € 6,50 1,0 l € 25,50

\*

 2020 Auxerrois „Frucht“, trocken,  
Weingut April, Baden  
Aromen von Äpfeln, Mango und Maracuja  
0,2 l € 8,00 0,75 l € 29,50

2020 Rosé\*\*, trocken, Weingut Zipf,  
Württemberg  
0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50



2020 Lemberger, trocken,  
Fürst Hohenlohe, Württemberg  
Ausdrucksstarker Gaumenschmaus für genussvolle  
Verwöhnmomente  
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

Black Print, trocken  
Weingut Markus Schneider, Pfalz  
intensiver Duft von Kirschen und etwas schwarzer  
Johannisbeere  
0,2 l € 12,50 0,75 l € 45,00 €

2016 Cabernet Sauvignon, trocken, im  
Barrique ausgebaut,  
Weingut Zaiß, Württemberg  
0,2 l € 9,50 0,75 l € 34,00

\*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo  
Bodega Y Vinedos, Spanien  
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit  
schönen Tanninen  
0,2 l € 10,00 0,75 l € 35,00

## Vorneweg..

Hokkaido Kürbissuppe mit Croutons und Kürbiskernöl 7 €

Hausgemachte Maultasche vom Bruderkalb in der Brühe mit Zwiebelschmelze 7 €

3 gebratene Wildgarnelen auf süß-saurer eingelegtem Hokkaido Kürbis 12,50 €

Marinierter Tafelspitz vom Hohenloher Weiderind mit Kernöl und Radieschen  
Vinaigrette und Kräutersalat und frischem Meerrettich 11,50

Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen 7 €

## Hauptsache..

Rostbraten vom marmorierten zarten Angus Rücken mit buntem Blättesalat 22 €

*Marmoriertes Entrecôte mit herbstlichem Gemüse, Kräuterbutter | Kubebenpfeffer 25 €*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein mit buntem Blättesalat und Zitrone 16 €



*Fleischküchle vom Bruderkalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
Rahmpfefferlingen 13,50 €*

Tagiolini mit gebratenen Pfefferlingen und Parmesanknusper 19 €

Salatbowl mit gebratenen Streifen

vom Angusrücken **oder** Tiefseegarnelen und Baguette 18 €

Rosa Rehrücken aus eigener Jagd mit Kartoffelroulade 28,00 €

Gebratener Pak Choi mit Kürbisgnocchi 18,50 €

Lachs aus dem Ofenrohr mit Pak Choi und Kürbisgnocchi 28 €

## Beilagen zum Auswählen:

° Bratkartoffeln 4 €

° Portion hausgemachter Kartoffelsalat

° Handgeschabte Eierspätzle 4 €

° Portion Pommes Frites 4 €

## Der süße Abschluss..

Süßes Wibelearfait mit gedünsteten Apfelspalten 9 €

Valrhona Schokoladenküchle mit flüssigem Kern| hausgemachtes Sauerrahmeis |  
Zwetschgenröster 11 €

Das „kleine Süße “ – Crémé Brulée 5 €