


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 Flädle 8,50 €

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Croutons 9,50 €

Überbackener Ziegenkäse mit Salatspitzen und grüner Spargel-Vinaigrette 12 €

Bunter Blattsalat mit Kräutern und Rohkoststreifen 9 €

Spargel „Polnischer Art“ 13,50 €

Hauptsachen...

Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 12,50 €

Veinauer Sauerbraten mit Frühlingsgemüse 19,50 €

Bunte Frühlingsalatbowl mit gebratenen Rinderstreifen und Pilzen 21,50 €

Spargel „Polnischer Art“ mit Lauffener Schwenkkartoffeln 21,50 €

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

Bunte Spargelstangen im Kräuterflädle mit sämiger Gemüsesoße 22,50 €

Hausgemachte Frühlingspinatknödel mit Kräuterseitlingen und Reblochon 22,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Frühlingsgemüse 29,50 €

Gratinierter **Lammrücken vom Hohenloher Wiesenlamm** mit gebratenem Gemüse 32 €

Duett von Meeresfischen (Lachs / Zander) mit Fenchelgemüse und Sauerrahm-Kartoffelstampf 32,50 €

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

Hausgemachte Eierspätzle *kleine Salatbowl*

Petersilienkartoffeln *hausgemachter Kartoffelsalat*

geschwenktes Frühlingsgemüse *Haller Trambele*

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 6 €

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne 10 €