


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

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 Äpfeln und Aprikose, Spur von Zitrusfrüchten
und würzigen Kräutern

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50
*

2020 Grauer Burgunder, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

0,2l € 7,50 0,75l € 26,50
*

2020 Rosé**, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50



2019 Spätburgunder, trocken,
Fürst Hohenlohe, Württemberg
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50
*

2019 Merlot, trocken, Weingut Zipf,
Württemberg

0,2l €7,50 0,75l €26,50
*

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..

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 7 €

Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroutons und Creme fraîche 8 €

Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen 7,50 €

Vitaminbowl mit Urkarotte, Spinatsalat, gerösteten Nüssen und Orangendressing 10,50 €

Gebratene Entenleber mit Quitte und Brioche 16,00 €

Zwischendurch



Graupenrisotto mit Frischkäse und zweierlei Beete kl. Portion 13 € normale Portion 19 €

Hauptsache..

Wildfleischküchle mit Rahmpilzen und hausgemachtem Kartoffelsalat 16 €

Rostbraten vom zarter Angus Rücken mit handgeschabten Spätzle und Wintergemüse 28 €

Gebratener Zander mit Jacobsmuscheln und Garnelen, Artischocken-Kartoffelragout und Safrancreme 27 €

Vegetarische Gemüsepfanne mit Schwarzkohl, Karotten und Haller Trambele 19 €

Waldenburger Hirschkalbsrücken (Damhirsch), mit Rotkraut und handgeschabte Spätzle 30 €

Rosa Entenbrust mit Schwarzkohl und Polenta und Cranberriesjus 26 €



Wiener Schnitzel vom Bruderkalb mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat 24 €

Veinauer Wild Pfännle (Rehbraten und herzhaftes Wildfleischküchle) mit Rahmpilzen geschabten Spätzle und Beilagensalat 28 €

Der süße Abschluss..

Unser Klassiker: Dreierlei hausgemachtes Sorbet 9 €

Valrhona Schokolade trifft Zwetschge 12 €

Variation vom Hohenloher Apfel (gedünstet, geschäumt, gechipst) mit Salted Caramel Eis 13 €