


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 Grauer Burgunder, trocken,
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

*

2021 Weißburgunder–Chardonnay, trocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,50 €

*


2020 Riesling, trocken,
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2021 Pinot Gris, trocken
Weingut Heitlinger, Baden Kraichgau

0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,50 €

*

 2020 Saignée Rosé**, trocken
Fürst Hohenlohe-Öhringen, Württemberg
0,2 l 8 € 0,75 l 28,50 €

*

2021 Rosé***, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

2018 Lemberger, trocken
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 37,50 €

*

2021 Spätburgunder Rotwein, feinherb
Weingut Abril, Baden
0,25 l 6,50 € 1 l 25,50 €

*

2019 Merlot-Zweigelt, trocken,
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 32,50 €

*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken, im
Barrique ausgebaut,
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 10,50 € 0,75 l 38 €

*

2018 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo
Bodega Y Vinedos, Spanien
Kräftiger Rotwein- im Barrique ausgebaut, mit
schönen Tanninen
0,2 l 12,00 € 0,75 l 42,50 €

Vorneweg...

Süßkartoffelsuppe mit Creme fraiche und Pfeffercroutons 8 €

Cremesuppe von Steinchampignons und Kräutercroutons 8 €

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle und Schnittlauch 6 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckchip 9 €

Bunter Blattsalat mit Rohkoststreifen 8,50 €

Hauptsachen...

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit winterlichem Gemüse 26 €

Wiener Schnitzel vom Bruderkalb mit Beilagensalat 24 €

Vegetarische Polentaschnitte mit gebratenen Pilzen

und winterlichem Gemüse 18 €

Kartoffelstrudel mit Hokkaido-Kürbiscrème und Flowersproud 18 €

Braten von der Bauernente mit Preiselbeeren-Blaukraut

und Serviettenknödel 26 €

„Veinauer Wildpfännle“ - Zarter Rehbraten aus eigener Jagd und
Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 26 €

Skrei(Dorsch) von den Lofoten mit Tiefseegarnelen auf Lauch-Gemüsepfanne 28 €

Beilagen zur Wahl je 5 €

Hausgemachte Eierspätzle

Polentaschnitte

Serviettenknödel

Kartoffelstrudel

Schwenkkartoffeln

Kleiner Beilagensalat

Der süße Abschluss...

Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis und Veinauer Kirschsoße 12 €

Sorbetvariation von 3 hausgemachten Sorbets 10 €

Kleines Süßes (Creme Brûllée) 5,50 €