




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

 2022 Weißer Burgunder, trocken,
Weingut Abril, Bischoffingen, Baden
0,2 l 7,50 € 1 l 26,50 €

*

 2021 Grauer Burgunder, trocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 8,50 € 0,75 l 28,50 €

*

2022 Sauvignon Blanc, trocken,
Weingut Ellwanger, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2020 „Weißer Hauswein“, trocken
Weingut Zipf, Württemberg
0,2 l 8 € 0,75 l 28,50 €

*

2022 Pinot Blanc, trocken
Weingut Heitlinger, Württemberg
0,2 l 9,50 € 0,75 l 29,50 €

*

2021 Rosé, trocken, Weingut Ellwanger
Württemberg
0,2 l 8 € 0,75 l 28,50 €


*

2022 Rosé***, halbtrocken
Weingut Abril, Baden
0,2 l 7,50 € 1,0 l 28,50 €

*

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

*

 Fass 17, Rotweincuveé, trocken
Fürst Hohenlohe, Öhringen
0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,50 €

*

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 Crème Fraîche und bunten Chips 8,50 €

Hokkaido Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen und Boscop Apfel 8,50 €

Bunter Blattsalat mit Kräutern und Rohkoststreifen 8,50 €

Gebratener Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel mit pikantem Gemüsepesto und Salatbouquet 12,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons 9,50 €

Hauptsachen...

Wildfleischküchle mit Rahmpilzen 11,50 €

Kartoffelgnocci mit 2erlei Kürbis 21,50 €

Pfannenschnitzel vom Kalb mit kleiner Beilagensalatbowl 22,50 €

Geschmortes Wildragout vom Damwild und Frischling 23 €

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorfenichel mit gebratenen Blutwurstwürfeln 24 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Herbstgemüse 27 €

Geschmorte Damhirschkeule mit sämigem Wirsinggemüse 24 €

Rosa gebratenen Rehrücken mit Rahmpilzen mit buntem Herbstgemüse 32 €

Beilagen zur Wahl je 5 €

Hausgemachte Eierspätzle

Haller Trambele (Spätzle/Knödelteig)

Petersilienkartoffeln

hausgemachter Kartoffelsalat

geschwenktes Herbstgemüse

2erlei Knödel (Semmel- und Kartoffel)

Beilagensalat

Der süße Abschluss...

Rössles' Apfelüberraschung 13 €

Variation von 3 hausgemachten Sorbets 10 €

Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Sauerrahmeis 13 €

Kleines Süßes (Creme Brûlée) 5,50 €