

Liebe Gäste,

Sie haben bei uns bewusst eine kleine aber feine Auswahl auf der Karte, um Ihnen immer Frische und gute Qualität garantieren zu können und damit wir Ihnen Produkte der Saison anbieten können.

Als Slow Food-Mitglied ist es uns besonders wichtig, nachhaltige Produkte aus der Region zu verwenden.

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller 4,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,50 €

*

Getrübelttes Maronensüppchen 6,50 €

*

Gebratene Gänseleber mit Quitte und Brioche 13,00 €

Dazu empfehlen wir ein Glas Rieslaner, Tina Pfaffmann, Pfalz 0,1 l € 3,50

*

Feldsalat mit gebratener Birne und geräucherten Entenbruststreifen 8,50 €

*

Hohenloher Linsensalat mit Kraut und Rüben

dazu mild geräucherte Bühlertaler Forelle (Fam. Seesle, Talheim) 9,50 €



Unsere Menüempfehlung 1

Gebratene Gänseleber mit
Quitte und Brioche

*

Getrübelttes Maronensüppchen

*

Rosa gebratener
Damhirsch Rücken
mit Blaukraut und Kartoffel-
Selleriepüree

*

Halbflüssig gebackenes
Schokoladenküchlein
mit Veinauer Birnen und
Vanilleparfait

3-Gang Menü 36,00 € /

4-Gang Menü 42,00 €

Unsere Menüempfehlung 2

Feldsalat
mit gebratener Birne und
geräucherten
Entenbruststreifen

*

Sauerbraten vom
Rinderbugblatt
(Niedertemperatur
über Nacht geschmort)
mit hausgemachten Spätzle

*

Veinauer
Rotweinzwetschgen
mit
hausgemachtem Zimteis

Menü 32,00 €

Hauptgänge



Über Nacht geschmorter Sauerbraten vom Rinderbugblatt (Niedertemperatur)
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Beilagensalat € 18,50

*

Loup de Mer (Wolfsbarsch)
mit Orangenfenchel und Tagliolini 23,50 €

*

Rosa gebratener Rehrücken aus eigener Jagd
mit gefülltem Wirsing, Kartoffel-Selleriepüree und Zwetschgenchutney € 26,50

*

Knusprige Bauernente (Brust & Keule)
mit Blaukraut und zweierlei Knödel, Maronen und Preiselbeerapfel € 19,00

*

Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)
mit Blaukraut und Knödel, Maronen und Preiselbeerapfel € 26,00

*

Kürbisstrudel mit buntem Gemüse
und leichter Lebkuchensauce (vegan) € 14,50

Traditionelle und Schwäbische Gerichte



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Gemüse und Spätzle 21,50 €

*

„Veinauer Wilderer Pfännle“
zarter Rehbraten und kleines herzhaftes Fleischküchle an Wildrahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und gemischtem Salat 18,50 €

*

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffelsalat € 14,50

*

Hausgemachte Bauernbratwürste mit Kartoffelsalat € 9,00

Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Familie Kunz mit Team!

Liebe Gäste,

Sie haben bei uns bewusst eine kleine aber feine Auswahl auf der Karte, um Ihnen immer Frische und gute Qualität garantieren zu können und damit wir Ihnen Produkte der Saison anbieten können.

Als Slow Food-Mitglied ist es uns besonders wichtig, nachhaltige Produkte aus der Region zu verwenden.

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller 4,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,50 €

*

Getrübelttes Maronensüppchen 6,50 €

*

Gebratene Gänseleber mit Quitte und Brioche 13,00 €

Dazu empfehlen wir ein Glas Rieslaner, Tina Pfaffmann, Pfalz 0,1 l € 3,50

*

Feldsalat mit gebratener Birne und geräucherten Entenbruststreifen 8,50 €

*

Hohenloher Linsensalat mit Kraut und Rüben

dazu mild geräucherte Bühlertaler Forelle (Fam. Seesle, Talheim) 9,50 €



Unsere Menüempfehlung 1

Gebratene Gänseleber mit
Quitte und Brioche

*

Getrübelttes Maronensüppchen

*

Rosa gebratener
Damhirsch Rücken
mit Blaukraut und Kartoffel-
Selleriepüree

*

Halbflüssig gebackenes
Schokoladenküchlein
mit Veinauer Birnen und
Vanilleparfait

3-Gang Menü 36,00 € /

4-Gang Menü 42,00 €

Unsere Menüempfehlung 2

Feldsalat
mit gebratener Birne und
geräucherten
Entenbruststreifen

*

Sauerbraten vom
Rinderbugblatt
(Niedertemperatur
über Nacht geschmort)
mit hausgemachten Spätzle

*

Veinauer
Rotweinzwetschgen
mit
hausgemachtem Zimteis

Menü 32,00 €

Hauptgänge



Über Nacht geschmorter Sauerbraten vom Rinderbugblatt (Niedertemperatur)
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Beilagensalat € 18,50

*

Loup de Mer (Wolfsbarsch)
mit Orangenfenchel und Tagliolini 23,50 €

*

Rosa gebratener Rehrücken aus eigener Jagd
mit gefülltem Wirsing, Kartoffel-Selleriepüree und Zwetschgenchutney € 26,50

*

Knusprige Bauernente (Brust & Keule)
mit Blaukraut und zweierlei Knödel, Maronen und Preiselbeerapfel € 19,00

*

Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)
mit Blaukraut und Knödel, Maronen und Preiselbeerapfel € 26,00

*

Kürbisstrudel mit buntem Gemüse
und leichter Lebkuchensauce (vegan) € 14,50

Traditionelle und Schwäbische Gerichte



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Gemüse und Spätzle 21,50 €

*

„Veinauer Wilderer Pfännle“
zarter Rehbraten und kleines herzhaftes Fleischküchle an Wildrahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und gemischtem Salat 18,50 €

*

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffelsalat € 14,50

*

Hausgemachte Bauernbratwürste mit Kartoffelsalat € 9,00

Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Familie Kunz mit Team!