

# Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

## Aperitif

*Prisecco „Frühlingsduft“*- alkoholfrei,  
Erdbeer-Hollerblüte-Waldmeister

Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,50

\*

Glas Sekt Hausmarke 0,1 l € 5,50

\*

*„Kir Royal“*

Cassislikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 5,50

\*

*„Quittini“*

hausgemachter Quittensirup mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 5,50

*„Hugo“ oder „Black Hugo“*

unser hausgemachter Holundersirup oder schwarzer Holunder, Mineralwasser 0,2 l € 4,50

hausgemachter Holundersirup oder schwarzer Holunder, Mineral und Sekt 0,2 l € 6,50

## Unsere Weinempfehlung

2015 Riesling Kabinett, feinherb, Weingut Zaiß, Obertürkheim

Frischer Riesling mit angenehmer Restsüße, idealer Essensbegleiter

0,25 l € 5,50

\*

2016 Weissburgunder, trocken, Schloss Affaltrach, Württemberg

Feiner Geruch nach leichten Kräutern mit kraftvollem Abgang.

0,2 l € 5,50 0,75 l € 19,50

\*

2016 Chardonnay, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg

Feiner Geruch nach Vanille mit kraftvollem Abgang.

0,2 l € 7,90 0,75 l € 29,50

\*

2015 3-Fach-Z-\*\*\*, Weißweincuvée, trocken, Weingut Zipf, Württemberg

Weißwein-Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner, Weißburgunder und Riesling

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

\*

2013 Heroldrebe Rosé, Weingut Ellwanger, Württemberg

Trockener Roséwein aus der Heroldrebe, Rosé gekeltert.

0,25 l € 5,50

\*

2014 Solabal Crianza Rioja, Tempranillo Bodega Y Vinedos, Spanien

Kräftiger Rotwein mit schönen Tanninen

0,2 l € 7,90 0,75 l € 29,00

\*

2014 Spätburgunder Rotwein, Q.b.A., Weingut Abril, Baden

Wunderbarer halbtrockener Rotwein

0,25 l € 6,50

\*

2013 Lemberger, trocken, im Barrique ausgebaut, Weingut Zaiß, Württemberg

0,2 l 7,90 € 0,75 l 29,00 €

# Herzlich Willkommen im Landhaus Rössle

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.

## Suppen

Feine Cremesuppe von Spargel  
mit Gewürzbrotchip 7,00 €

\*

Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Schwarzbrotcroutons und  
Crème fraiche verfeinert 6,00 €

\*

Hohenloher Festtagssuppe  
mit verschiedenen Klößchen, Gemüse und Flädle 6,00 €

## Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller  
mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blatt- und Kartoffelsalat 6,50 €

\*

Baby-Leave-Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln,  
Süßkartoffelcreme und Bärlauch 10,50 €

\*

Spargel mit Parmesan überbacken und brauner Butter 12,50 €

## *Unsere Menü - Empfehlung*

Feine Cremesuppe von Spargel aus Bruchsal

\*

Baby-Leave-Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln  
Süßkartoffelcreme und Bärlauch

\*

Zarte Hohenloher Lammkeule  
mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree

\*

Hausgemachte Sorbetvariation

3- Gang Menü (mit Suppe) 36,50 € | 3-Gang Menü (mit Vorspeise) 41,50 € | 4- Gang Menü 46,50 €

## Traditionelle Gerichte

### Hohenloher Rinderfilet

-rosa gebraten- mit zweierlei Spargel im Flädle und Sc.Hollandaise 29,00 €  
\*

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €  
\*

### Wilderer Pfännle

Zarter Braten vom Frischling – aus eigener Jagd -  
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce  
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 19,50 €  
\*

### Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein

mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites 15,50 €

## Hauptgänge

### Gebratener Zander und Hummermedaillon

mit wildem Brokkoli und Tagliatelle 27,00 €  
\*

### Rosa gebratener Hohenloher Lammrücken

mit aromatischem Pfannengemüse und Topinambur 25,50 €  
\*

### Veinauer Frischkäsetäschle (vegetarisch)

mit buntem Kartoffelragout und Bärlauchpesto 16,50 €  
\*

### Zarte Hohenloher Lammkeule

mit geschwenktem Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree 22,00 €

*Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihre Familie Kunz mit Team*

*Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Vesperkarte.*

*Bei Fragen bzgl. der Inhaltsstoffe wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.*