

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Priseco „rotduftig“- alkoholfrei,
Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,50

*

Glas Sekt Hausmarke 0,1 l € 5,50

*

„Lillet Vive“

Lillet mit Tonic aufgefüllt 0,2 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-***, Weißweincuvee, 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 angebaut, 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

Weißer cremige Tomatensuppe
mit Gewürzbrotchip 6,50 € oder mit Wildwassergarnele 9,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Griessnockerln 6,00 €

Vorspeisen

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

*

Zarte Salatherzen mit sautierten Pfifferlingen und knusprigem Speck 9,50 €

*

Knödelcarpaccio mit Pfifferlingen und Salatbouquet 9,50 €

Unsere Menü - Empfehlung

Weißer Tomatencremesuppe mit Gewürzbrotchip

*

Zarte Salatherzen mit sautierten Pfifferlingen und knusprigem Speck

*

Saltimbocca vom Kalbsfilet

mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Gnoccis

*

Melonensalat mit Himbeeren – Vanille-Panna Cotta

3- Gang Menü (mit Suppe) 36,50 € | 3-Gang Menü (mit Vorspeise) 39,50 € | 4- Gang Menü 45,50 €

Traditionelle Gerichte

Bunte Salatplatte

mit herzhaften Wildfleischküchle und sautierten Pfifferlingen

14,90 €

*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €

*

Veinauer Pfännle

Zarter Braten von der Rehkeule – 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 Wildwassergarnelen

mit wildem Brokkoli und sämigen Kartoffelpüree 26,00 €

*

Spaghetti mit Pfifferlingscarbonara und Büffelmozzarella 18,50 €

*

Saltimbocca vom Kalbsfilet mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Gnocci 28,00 €

*

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Olivengemüse mit Knoblauchbaguette 26,00 €

*

Gegrillter Bauch vom Hällischen Jungschwein mit Thymianhonig glasiert
Kartoffel-Liebstockpüree und Pflücksalat 19,00 €

*

Geröstete Pfifferlingsknödel mit Kräuterschaumsoße 16,50 €

*

Wildschweinsteak an bunter Salatplatte 17,50 €
zusätzlich Haller Trambele +3,50 €

*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.*