

Unsere Wein - & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Prisecco „Rotduftig“ - alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,00

*

Glas Sekt Hausmarke 0,1 l € 4,90

*

„Kir Royal“
Cassislikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 4,90

*

„Quittini“
hausgemachter Quittensirup mit Sekt aufgefüllt 0,1 l € 4,90

Unsere Weinempfehlung

2015 Riesling Kabinett, feinherb, Weingut Zaiß, Obertürkheim
Frischer Riesling mit angenehmer Restsüße, idealer Essensbegleiter
0,25 l € 4,90

*

2016 Weissburgunder, trocken, Schloss Affaltrach, Württemberg
Feiner Geruch nach leichten Kräutern mit kraftvollem Abgang.
0,2 l € 5,50 0,75 l € 19,50

*

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 € 4,90

*

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 € 6,20

*

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

Kräftige Geflügelbouillon mit feinen Nudeln und Gemüseeinlage 6,00 €

*

Feine Kartoffelcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons und Crème fraiche 6,00 €

*

Klare Hummersuppe mit Edelfischen, Safran und Fenchel 7,50 €

Vorspeisen

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

*

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speckwürfel 8,50 €

*

Salat von Roter und Gelber Beete
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse/Honig-Nuss-Kruste 12,50 €

*

Gebratene Entenleber
mit Mangochutney, Eiskrautsalat und Brioche 12,50 €

Unsere Menü - Empfehlung

Klare Hummersuppe
mit Edelfisch, Safran und Fenchel

*

Salat von Roter und Gelber Beete
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse/Honig-Nuss-Kruste

*

Zarte Barbarie Entenbrust
mit Wirsingcanelloni und Bramata-Polenta

*

Hausgemachte Sorbetvariation

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

Traditionelle Gerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €

*

Saure Kutteln
mit knusprigen Bratkartoffeln 14,00 €

*

Wilderer Pfännle
Zarter Braten vom Reh – aus eigener Jagd -
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 19,50 €

*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffel-Ackersalat und Kürbiskernöl oder Pommes Frites 15,50 €

Hauptgänge

Gebratener Zander und Hummermedaillon
mit wildem Brokkoli und Tagliatelle 27,00 €

*

“Falsches Risotto”
mit buntem Gemüse, Wildwassergarnelen und Parmesan-Bacon-Kräcker 17,50 €

*

Rosa gebratener Hohenloher Lammrücken
mit aromatischem Pfannengemüse und Topinambur 25,50 €

*

Zarte Barbarie Entenbrust
mit Wirsingcanelloni und Bramata-Polenta 23,50 €

Veinauer Frischkäsetäschle (vegetarisch)
mit buntem Kartoffelragout und Petersilienpesto 16,50 €

*

Gefüllte Zucchini (vegan)
mit Quinoa, getrocknete Tomaten und Olivencreme 15,50 €

*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.*