

Unsere Wein - & Aperitif Empfehlung

Aperitif

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

*

Glas Sekt Hausmarke € 4,90

*

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

*

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

Jaga Royal“ – im Holzfass gereifter Rum
mit Tonic oder mit Orangensaft aufgefüllt 0,1 l € 5,50

Unsere Weinempfehlung

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

*

2016 Grauer Burgunder, trocken, Weingut Ellwanger, Württemberg
Feiner Geruch nach leichten Kräutern mit kraftvollem Abgang.
0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

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, im Barrique ausgebaut
Weingut Zaiß, Württemberg
0,2 l 7,90 € 0,75 l 29,00 €

Unsere besondere Tropfen:

Aus dem Hause Fürst Hohenlohe Öhringen

2012 Riesling Verrenberg – großes Gewächs, Bio Wein 0,75 l € 54,00
2012 EX FLAMMIS ORIOR- Hades (Cabernet franc, Lemberger, Merlot) 0,75 l € 65,00

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

Sauerkrautsuppe mit Blutwursträdle 6,00 €

*

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen 6,00 €

*

Kartoffel-Rieslingsuppe mit Gewürzbrotchip 6,50 €

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 11,50 €

*

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

Unsere Menü - Empfehlung

Kartoffel-Rieslingsuppe mit Gewürzbrotchip

*

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

*

Rosa gebratener Hirschkalbrücken
mit Waldpilzragout, Kräuterknöpfele und Cranberries

*

Halbflüssig gebackenes Schokoküchlein
mit Zitrusfrüchten und hausgemachtem Sauerrahmeis

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 22,50 €

*

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 14,50 €

*

Zarter Frischlingsrücken
mit cremigen Waldpilzen und gerösteten Knödeln 21,00 €

Hauptgänge

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

*

“Falsches Risotto”
mit Wildwassergarnelen und Parmesanchip 16,50 €

*

Rosa gebratener Hirschkalbrücken
mit Waldpilzragout, Kräuterknöpfe und Cranberries 24,50 €

*

Veinauer Frischkäsetäschle (vegetarisch)
mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienpesto 14,50 €

*

Gänsekeule aus dem Ofenrohr
mit Rosenkohl und gerösteter Polentagrießschnitte 23,00 €
(Freilandenten von Neff's Geflügelhof in Witzmannsweiler)

*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.*