

# Unsere Wein - & Aperitif Empfehlung

## Aperitif

*Prisecco „Weißduftig“* - alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger Schlat bei Göppingen 0,1 l € 4,00

\*

Glas Sekt Hausmarke € 4,90

\*

*„Hugo“*

unser hausgemachter Holundersirup und Mineralwasser 0,2 l € 4,00

hausgemachter Holundersirup, Mineral und Sekt 0,2 l € 5,50

\*

*„Rosato Mio“*

Ramazzotti Aperitivo mit Sekt aufgegossen 0,2 l € 5,50

## Unsere Weinempfehlung

2015 Riesling Kabinett, feinherb, Weingut Zaiß, Obertürkheim

Frischer Riesling mit angenehmer Restsüße, idealer Essensbegleiter

0,25 l € 4,80

\*

2015 Kreation Z\*\*\*, trocken, Weingut Zipf, Württemberg

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

0,2 l € 6,50 0,75 l € 23,50

\*

2015 Federstahl Sommercuvée, Weingut Stahl, Franken

Toller Sommerwein - duftig in der Nase, angenehm trocken und weich, Nuancen von hellen Beeren.

Cuvée aus Bacchus, Müller Thurgau, Silvaner

\*

2015 Spätburgunder Weißherbst Q.b.A., Weingut Abril, Baden

Lieblicher Roséwein, sehr gut zu Fischgerichten und hellem Fleisch

0,25 l € 4,90

\*

2013 Heroldrebe Rosé, Weingut Ellwanger, Württemberg

Trockener Roséwein aus der Heroldrebe, Rosé gekellert.

0,25 l € 4,90

\*

2012 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

# *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*

Kartoffel-Rieslings-Suppe mit Pfifferlingen 6,00 €

∞∞

Rinderkraftbrühe mit gerolltem Maultäschle und Zwiebelschmelze 6,00 €

## *Vorspeisen*

Bunt gemischter Salatteller mit Wildkräutern 5,50 €

∞∞

Knusprige Fischpralinen mit buntem Cous-Cous Gemüsesalat 9,00 €

∞∞

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Tomaten Olivenöl und Basilikum 11,50 €

## *Traditionelle Gerichte*

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

mit buntem Gemüse und Spätzle 21,50 €

∞∞

### **Wilderer Pfännle**

Zarter Wildschweinbraten vom Frischling -aus eigener Jagd-  
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce  
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 18,50 €

∞∞

### **Pfannenschnitzel vom Schweinehals**

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 14,50 €

∞∞

### **Hausgemachte Wildfleischküchle**

mit bunt gemischter Salatplatte 14,00 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Pommes Frites oder neuen Kartoffeln 18,50 €

# Unsere Empfehlung

## Menü

Kartoffel-Rieslings-Suppe mit Pfifferlingen

\*\*\*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken  
mit glasierten Fingermöhrrchen und Haller Trambele

\*\*\*

Creme Brûlée  
mit beschwipsten Früchten und Beerensorbet

3- Gang Menü (mit Suppe) 35,00 €

3-Gang Menü (mit Vorspeise) 39,50 €

4- Gang Menü 45,00 €

## Hauptgänge

**Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen  
und Parmesanchip 18,50 €**

∞∞

**Rosa gebratener Lammrücken  
mit Peperonta und Rösti 24,00 €**

∞∞

**Gebratenes Zanderfilet mit Blutwurstädle  
Pfifferlingen und neuen Kartoffeln 23,00 €**

∞∞

**Rosa gebratener Rehrücken  
mit glasierten Fingermöhrrchen und Haller Trambele 24,00 €**

∞∞

**Veinauer Frischkäsetäschle (vegetarisch)  
mit Blattspinat, Pinienkernen und Parmigiano Reggiano 14,50 €**

*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.*