

Unsere Wein & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Priseco „rotduftig“- alkoholfrei,

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

*

Glas Kerner Sekt, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg 0,1 l € 6,50

*

„*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, Weingut Zaiß, Württemberg

Feiner Geruch nach leichten Kräutern mit kraftvollem Abgang.

0,2 l € 5,50 0,75 l € 19,50

*

2017 Riesling „Alte Reben“, trocken, Weingut A.Laible, Baden

Riesling aus alten Rebeständen. Zitrus, Weinbergpfirsich und kleine Ananas in der Nase. Langanhaltendes Finish

0,2 l € 10,50 0,75 l € 38,50

*

2013 Heroldrebe Rosé, Weingut Ellwanger, Württemberg

Trockener Roséwein aus der Heroldrebe, Rosé gekeltert.

0,25 l € 5,50

*

2014 Atance, Bobal, trocken, Valencia, Spanien

Wein von frischen und kühl wirkenden Struktur mit wildbeerigen und leicht

kräuterwürzigen Nuancen. 4 Monate im Barrique

0,2 l € 7,50 0,75 l € 26,50

*

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 €

2017 Spätburgunder „Muschelkalk“, Weingut A.Laible, Württemberg

Vielschichtige Frucht, ausladend viel Chassis und Brombeere umhüllt von Sauerkirsch und Zedernholz- toll zu Wild!

0,2 l € 10,50 0,75 l € 38,50

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

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
mit Gewürzbrotchip 6,50 € oder mit Wildwassergarnele 9,50 €

*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Griessnockerln 6,00 €

*

Rote Beete Suppe mit Räucherforelle
und Sauerrahm verfeinert 7,50 €

Vorspeisen

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

*

Zarte Salatherzen mit sautierten Bio-Steinchampignons und knusprigem Speck 8,50 €

*

Salat mit gelber und roter Beete
gratinierter Ziegenfrischkäse und Cashewnüssen 9,50 €

*

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Croûtons und Kürbiskernöl 9,50 €

Unsere Menü - Empfehlung

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Gewürzbrotchip

*

Zarte Salatherzen mit sautierten Bio-Steinchampignons und knusprigem Speck

*

Rosa gebratener Rehrücken – aus eigener Jagd -
mit Wirsingfetzen, gerösteter Polenta und Steinpilzrahm

*

Veinauer Rotweinzwetschgen mit hausgemachtem Wibelearfait

3- Gang Menü (mit Suppe) 39,50 € | 3-Gang Menü (mit Vorspeise) 41,50 € | 4- Gang Menü 48,50 €

Traditionelle Gerichte

Herzhaften Wildfleischküchle

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen

13,90 €

*

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 21,00 €

*

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites 21,00 €

Hauptgänge

Gebratener Zander und Wildwassergarnelen

mit wildem Brokkoli und dreierlei Reis 26,00 €

*

Rosa gebratener Lammrücken

mit Peperonata und Olivenkartoffeln 28,00 €

*

Gegrillter Bauch vom Hällischen Jungschwein mit Thymianhonig glasiert

Kartoffelpüree und Pflücksalat 19,00 €

*

Hokkaido-Kürbisragout mit hausgemachten Kartoffelgnocci
Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen 16,50 €

*

Wildschweinsteak an bunter Salatplatte 17,50 €

zusätzlich Haller Trambele +3,50 €

*

Rosa gebratener Rehrücken – aus eigener Jagd –

mit Wirsingfetzen, gerösteter Polenta und Steinpilzrahm 28,00 €

*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.*