

Unsere Wein - & Aperitif Empfehlung

Aperitif

Prisecco „Rotduftig“ - alkoholfrei

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

*

Glas Sekt Hausmarke € 4,90

*

„Hugo“ oder „Black Hugo“

unser hausgemachter Holundersirup oder schwarzer Holunder, Mineralwasser 0,2 l € 4,00

hausgemachter Holundersirup oder schwarzer Holunder, 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 € 4,90

*

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

*

2016 Weißer Burgunder „SL“, trocken

Weingut Alexander Laible, Baden

0,2 l 7,90 € 0,75 l € 29,00

*

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 gekeltert.

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

*

2013 Lemberger, 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

Spinatcremesuppe 6,00 €
mit Garnelenspieß im Speckmantel zusätzlich 2,00 €

∞∞

Rinderkraftbrühe mit gerolltem Mäultäschle und Zwiebelschmelze 6,00 €

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blatt- und Kartoffelsalat 5,90 €

∞∞

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

∞∞

Brezelknödel-Carpaccio mit Wildkräutern und sautierten Steinpilzen 12,50 €

∞∞

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum 11,50 €

Traditionelle Gerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit buntem Gemüse und Spätzle 21,50 €

∞∞

Veinauer Pfännle
Zarter Rehbraten -aus eigener Jagd-
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 19,50 €

∞∞

Pfannenschnitzel vom Schweinehals
mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 14,50 €

∞∞

Kartoffel-Kürbis-G'róstl
mit gebratener Hauswurst 11,50 €

Unsere Empfehlung

Menü

Spinatcremesuppe mit Garnelenspieß im Baconmantel

Brezelknödelcarpaccio mit Wildkräutern und sautierten Steinpilzen

Zartes Lammhäxle

mit Zucchini-Tomatenragout und hausgemachten Gnocchi

Creme Brûlée

mit beschwipsten Früchten und Beerensorbet

3- Gang Menü (mit Suppe) 33,50 €

3-Gang Menü (mit Vorspeise) 38,50 €

4- Gang Menü 45,50 €

Hauptgänge

**Spaghetti mit Pfifferlingscarbonara
und Büffelmozzarella 18,50 €**

∞∞

Zartes Lammhäxle

mit Zucchini-Tomatenragout und hausgemachten Gnocchi

19,00 €

∞∞

Kabeljau aus dem Ofenrohr

mit mediterraner Gemüse-Kartoffelpfanne

24,00 €

∞∞

Rosa gebratener Rehrücken

mit Rahmsteinpilzen und Kräuterknöpfe 24,00 €

∞∞

Veinauer Frischkäsetäschle (vegetarisch)

mit Kürbisragout und Kernöl 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.*