

# 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

\*

Sherry medium 5cl € 5,00

\*

„*Black Hugo*“  
Alkoholfrei -schwarzer Holundersirup, Mineralwasser 0,1 l € 4,00  
schwarzer Holundersirup, Mineral und Sekt 0,1 l € 5,50

## *Unsere Weinempfehlung*

2015 Riesling Kabinett, feinherb, Weingut Zaiß, Obertürkheim  
Frischer Riesling mit angenehmer Restsüße, idealer Essensbegleiter  
0,25 l € 5,70

\*

2017 Chardonnay, trocken, Weingut Zaiß, Württemberg  
kräftiger Wein mit frischer Säure, Duft von Honigmelone und Ananas  
0,2 l € 7,00 0,75 l € 25,50

\*

2017 Weißburgunder, trocken, Weingut A.Laible, Baden  
Citrus, gelbe Früchte, Pfirsich, Aprikose, bis hin zu Quitten, schöner Schmelz und eine tolle Saftigkeit.  
0,2 l € 8,50 0,75 l € 28,50

\*

2013 Heroldrebe Rosé, Weingut Ellwanger, Württemberg  
Trockener Roséwein aus der Heroldrebe, Rosé gekeltert.  
0,25 l € 5,70

\*

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 € 6,80

\*

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

Pastinakencremesuppe mit Rote Beetchips 6,00 €

\*

Kartoffel-Rieslingsuppe mit Croutons 6,00 €

\*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießklößchen und Gemüsewürfel 6,00 €

\*

Eine Tasse saures Kuttelsüpple mit Trollinger abgeschmeckt 5,00 €

## 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 €

\*

Gänseleberpaté mit Quitte, Portweinzwetschge und Brioché 12,50 €

## *Unsere Menü - Empfehlung*

Kartoffel-Rieslingsuppe mit Croutons

\*

Zarte Salatherzen mit sautierten Bio-Steinchampignons und knusprigem Speck

\*

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

\*

Veinauer Rotweinzwetschgen mit hausgemachtem Wibelearfait

3- Gang Menü 42,50 € | 4- Gang Menü 49,50 €

## Traditionelle Gerichte

Herzhafte Wildfleischküchle  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rahmpilzen 14,50 €

\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit buntem Gemüse und Spätzle 24,00 €

\*

Veinauer Pfännle  
Zarter Braten aus der Rehkeule – aus eigener Jagd -  
und kleines herzhaftes Wildfleischküchle an Rahmsauce  
mit Spätzle, Pilzen und kleinem Salat 21,00 €

\*

Pfannenschnitzel vom Hällischen Landschwein  
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites 16,00 €

## Hauptgänge

Norweger Gewürzlachs aus dem Ofenrohr  
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstampf 23,00 €

\*

Gebratenes Zanderfilet mit geschmorten Paprika  
Bunter Reismischung und Krustentiercoulis 25,00 €

\*

Walnussgnoccis mit winterlichem Gemüse und Frischkäse 15,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Selleriepüree  
Und kleinem Beilagensalat 18,50 €

\*

Wildragout -aus heimischer Jagd -  
mit hausgemachten Spätzle 17,50 €

\*

Rosa gebratener Rehrücken – aus eigener Jagd –  
mit Rahmwirsing, gerösteter Polenta und Steinpilzrahm 28,00 €

*Freiland Enten von Neff's Geflügelhof in Witzmannsweiler*



Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) € 24,50  
mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren, glasierten Maronen und zweierlei Knödel

*Entspannte Stunden im Rössle und guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihre Familie Kunz mit Team*

*Bei Fragen bzgl. der Inhaltsstoffe wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.*