

WINTER

Januar & Februar

Nach der deftigen Weihnachtszeit können Sie bei uns „entschlacken“ – mit leckeren und doch leichten vegetarischen sowie veganen Gerichten. Natürlich bekommen Sie auch weiterhin unsere Klassiker wie Zwiebelrostbraten und vieles mehr.



31.1.-14.2.: Urlaub

Ab 15.2 sind wir wieder frisch erholt für Sie da!

März



Slow Food®-Wochen im Rössle

Gerichte aus der Region laden zum schlemmen ein und machen Lust auf FRÜHLING!

Was ist Slow Food?

Gut, sauber und fair. Slow Food fordert, dass unsere Nahrung geschmacklich und gesundheitlich einwandfrei ist. Und dass sie auf saubere Art hergestellt wird – also ohne Schaden an Mensch, Natur und Tier anzurichten. Außerdem müssen Lebensmittelerzeuger eine faire Entlohnung für ihre Produkte und ihre Arbeiter halten.

FRÜHLING

25.3.: Karfreitag

Fangfrischer Fisch: speziell auf unserer Karfreitag – Speisekarte

26.-28.3.: Osterfeiertage

Passend zum Fest haben wir leckere Speisen rund ums Osterlamm für Sie zusammengestellt – natürlich ist für Vegetarier und Veganer bestens gesorgt.

April

Ab Mitte April verwöhnen wir Sie wieder mit einem der leckersten Gemüse der Welt: Spargel – in verschiedensten Varianten im Rössle.



08.5.: Muttertags Essen in unseren Gaststuben

Heute werden die Mamis besonders verwöhnt – mit einem feinen Essen im Kreise der Familie, einem besonders schön gedeckten Tisch & einem kleinen Geschenk für die beste Mama der Welt – wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen!

15.-16.05.: Pfingstfeiertage

Wir haben eine Feiertagsspeisekarte mit leckeren Menüs und unseren Klassikern für Sie vorbereitet – Herzlich Willkommen!

SOMMER

Juni

Wir starten in den Sommer – mit leichten Gerichten, knackigen Salaten und leckeren Steaks.

Juli – August

Bei schönem Wetter servieren wir abends im Sommergarten**, mit angepasster kleinerer Speisekarte, die keine Wünsche offen lässt.

Sonntagabends* ab 17:30 wird der Grill im schönen Sommergarten angezündet und wir bieten leckere Steaks, gegrillten Fisch und vieles mehr.

14.8.: 14. Traditionelles Hoffest

Mit Bewirtung in Scheune und Garten, buntem Kinderprogramm und musikalischer Unterhaltung mit den Salt City Stompers und den Bandys*,**

September

Die Pilzsaison startet mit Pfifferlingen & Co.

Tipp: Planen Sie jetzt Ihre Weihnachtsfeier

Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen mit Rat und Tat zur Seite!

Die Rössle Festscheune ist nun „winterfest“ – und verfügt zusätzlich über einen wunderschönen neuen Wintergarten mit Blick in die Natur! Wir bieten Ihnen den optimalen Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier – im Wintergarten ab 30 Personen, in der Scheune ab 70 Personen - oder ganz traditionell und urgemütlich: in der Jagdhütte im Garten – mit Kamin- besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich – wir freuen uns auf Sie!

* bei schönem Wetter, ** das Restaurant bleibt bei Gartenbetrieb geschlossen.

HERBST

Oktober

Jetzt wird's Wild im Rössle – Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern und der eigenen Jagd.

20.-26.10. Schlachtwoche und Siedfleisch

November

Ab 6.11. gibt es wieder das Feinste von Ente und Gans – natürlich vom Geflügelhof Neff in Witzmannsweiler- „Freilaufend und direkt vom Erzeuger – Qualität, die man schmeckt!“



Ab Ende November ist das Rössle weihnachtlich geschmückt – gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Weihnachtsfeier und bieten den passenden Rahmen in unserer Jagdhütte, in der großen Festscheune oder im Restaurant.

Dezember

Weihnachtliche Menüs und Speisen im Rössle – wir freuen