



**Das Herz am rechten Fleck.**



*Ihre  
schönsten  
Augenblicke in  
den besten  
Händen*

**Menüs und Catering**  
**2019**

## Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Unser ständiges Bestreben ist es, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Bei uns können Sie ganz individuell Ihr Menü nach eigener Wahl zusammenstellen. Viele unserer Gerichte passen hervorragend zueinander und lassen sich beliebig kombinieren. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.



Haben Sie bereits konkrete Vorstellungen bezüglich Ihrer Tischdekoration oder wünschen Sie festliche Menükarten? Bei all Ihren Fragen und Wünschen sind wir Ihnen gerne behilflich und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Vereinbaren Sie am besten telefonisch einen Termin für ein Gespräch unter 0 73 32 - 92 39 00 – wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch im Rössle.

*Ihre Familie Fahrion & Team*



**Bei Veranstaltungen zum Mittagessen steht Ihnen der Raum bis 15 Uhr, bei Kaffee und Kuchen bis 17 Uhr zur Verfügung. Eine längere Nutzung ist gegen Raummiete möglich. Sprechen Sie uns darauf an.**

Unsere Produkte werden frisch eingekauft und speziell für Sie zubereitet. Aus diesem Grund bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl spätestens 14 Tage, und die genaue Personenzahl 3 Tage im Voraus mitzuteilen. Vielen Dank.

## Zum Empfang Ihrer Gäste

Bei  
schönem  
Wetter gerne  
in unserem  
Biergarten

Sherry (trocken, medium, cream) / Martini bianco .....	4,00 €
Campari Soda oder Orange .....	4,50 €
Aperol Spritz .....	4,50 €
Kir, Kir Royal .....	4,50 €
Sekt Peach .....	4,50 €
Cassis oder Pfirsichlikör pur zum Sekt .....	1,50 €
Glas Sekt .....	4,00 €
Flasche Sekt „Henkel trocken“ .....	16,90 €
Flasche Sekt „Hausmarke“ Rilling .....	16,50 €
Flasche Prosecco Frizzante „La Marcha“ .....	18,90 €
Pomme Jardin Cidre mild .....	15,80 €
Frutto alkoholfreier Sekt .....	15,80 €
Orangensaft (ltr.) .....	8,50 €
Fruchtcocktail (ltr.) .....	10,50 €

### Dazu servieren wir auf Wunsch:

Käsestangen 3 Stück .....	3,00 €
Gemischtes Blätterteiggebäck 3 Stück .....	4,50 €
Canapès 3 Stück .....	6,00 €
Verschiedene Flammkuchen frisch vom Steinbackofen ....	7,90 - 8,60 €
Thai-Gebäck mit diversen Dips .....	6,00 €

## Suppen

Schwäbische Festtagssuppe .....	5,30 €
verschiedene Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle (In der Terrine serviert 1,00 € Aufschlag pro Person)	
Exotisches Kokos-Pfirsich-Schaumsüppchen .....	5,80 €
mit Scampispiß	
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen	
Kräuterflädlessuppe	
Maultaschensuppe	
Hirnsuppe mit Pfeisele	
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Brotcroutons	
Gemüsecremesuppe	
Blumenkohlcremesuppe	
Pfifferlingcremesuppe	
Champignoncremesuppe	
Kürbiscremesuppe (nach Jahreszeit)	
Spargelcremesuppe (nach Jahreszeit) .....	je 4,50 €

## Salate und kalte Vorspeisen

Portion Griebenschmalz mit Landbrot .....	2,80 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken und kleines Salatbukett .....	6,90 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit Lachsroschen umlegt .....	10,80 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle .....	6,10 €
Edle Blattsalate (z. B. im Hausdressing) mit Kracherle .....	5,60 €
Edle Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen .....	12,10 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten .....	5,10 €
Salatbuffet mit Kartoffel-, Rohkost- und Blattsalaten .....	6,60 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen .....	8,90 €
Tomate mit Mozzarella .....	7,10 €

**Allergie?  
Sprechen Sie  
uns bitte  
darauf an.**

\*Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
– lassen Sie sich überraschen, dazu Baguette ... 11,80 €

Geräucherter Norweger Lachs an edlen Blattsalaten  
mit Apfelsahneerrettich und Baguette ..... 11,20 € |

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
und Baguette ..... 9,10 € |

\*Krabbcocktail mit frischer Ananas ..... 12,00 € |

\*Vorspeisenvariation vom Fisch mit geräuchertem  
Lachs, Forellenfilet, Fischterrine, Blattsalatgarnitur  
und Baguette ..... 12,80 € |

Carpaccio vom Strauß auf Rucola mit frischem Parmesan ..... 10,20 € |

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen) ..... 15,60 € |

## Warme Vorspeisen

Geröstete Maultaschen in Ei ..... 7,50 € |

Lachswürfel im Bandnudelkranz ..... 11,80 € |

\*Zanderfilet unter der Blutwurstkruste an Blattspinat  
und Kartoffel ..... 13,10 € |

\*Rehmedaillon mit gedünsteten Pilzen, Pinienkernen  
und Blattsalaten ..... 13,80 € |

\* ab 10 Personen

## Als Hauptgänge empfehlen wir

Schwabenteller (Schweine- und Rinderfilet mit Maul- täschle und Röstzwieben) .....	22,20 €
Filetteller (Rinder- und Schweinemedallions) .....	21,50 €
Kalbs- und Schweinelendchen im Champignonrahmsöfle .....	22,80 €
Schweinelendchen im Champignonrahmsöfle .....	18,30 €
Schweinelendchen am Stück gebraten in der Kräuterkruste .....	18,90 €
Schweinelendchen am Stück gebraten im feinen Kalbsmantel .....	18,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten .....	20,10 €
Tafelspitz aus dem Wurzelsud im Meerrettichsöfle oder Sahne-Meerrettich .....	14,20 €
Jägerschnitzel .....	15,10 €
Schweinerückensteak „Williams“ mit Birne und Käse überbacken .....	16,10 €
Hüttensteak mit Rauchfleisch und Käse überbacken .....	16,10 €
Kalbsrahmbraten vom Bauernkalb im Pfifferlingsöfle .....	18,70 €
Kalbshaxe am Stück gebraten .....	22,10 €
Lammbraten von der Schwäbischen Alb im Kräutersöfle .....	15,10 €
Gemischten Braten vom Schwein und Rind .....	12,10 €
Jägerbraten vom Schwein und Rind im Champignonsöfle .....	12,60 €
Schweinebraten .....	11,30 €
Jungschweinbraten kross gebraten .....	11,80 €
Paniertes Schweineschnitzel .....	11,80 €

**Dazu servieren wir** hausgemachte Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, oder Schupfnudeln (2 -3 zur Wahl)  
und eine reichhaltige Gemüseauswahl, zusätzl. Beilage 0,50 € / Person

## Aus Neptuns Reich

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffeln und Salat ...	18,10 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat-Rahmnudeln .....	17,60 €
Dialog von Zander und Lachs im Rieslingsöfle mit Reis und Blattsalat .....	18,60 €

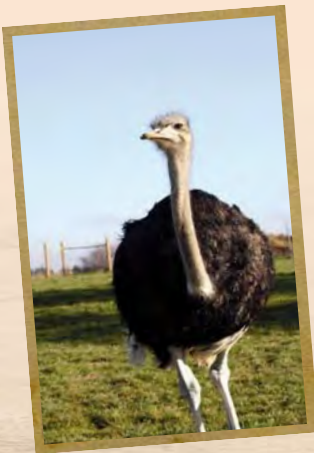
## Vom Wild aus heimischen Wäldern

Rehbraten mit Preiselbeerbirne .....	18,10 €
Hubertusteller „Medaillons vom Reh und Wildschwein“ mit Pfifferlingen, Preiselbeeren .....	21,10 €
Rehschnitzel an feinem Holundersößle .....	19,60 €
Wildschweinbraten im Waldpilzsößle .....	16,30 €

**Dazu servieren wir** hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Schupfnudeln oder Mandelbällchen (2 zur Wahl) und eine reichhaltige Gemüseauswahl

## Vom Geflügel empfehlen wir

Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Orangensoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin .....	21,40 €
Putenrahmgescnnetztes mit Pilzen, Butternudeln und Blattsalat .....	15,10 €
Putengescnnetztes in Curry-Früchtesoße, mit Basmatireis und Salat .....	15,30 €
Hähnchenbrust im Serrano-Mantel mit Thymiankartoffeln und Feldsalat .....	17,10 €



Maispouardenbrust unter der Honig-Sesamkruste mit Dauphin-Kartoffeln und Salat .....	18,10 €
Straußensteak von der Straußenfarm Lindenhof Steinenkirch im feinen Schoko-Schatten- morellensößle, mit Schupfnudeln und Salat .....	23,90 €
1/2 junge Landente mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln .....	18,10 €
1/4 Gans mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln .....	23,90 €
Gänsekeule mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln .....	18,90 €

## Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsetöpfe mit Käse überbacken .....	11,90 €
Gemüseteller .....	12,90 €
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat .....	10,60 €
Pilzragout im Kräuterflädle .....	15,20 €

## Vegane Hauptgerichte

Hausgemachtes Gemüserösti an Tomatensoße .....	13,20 €
Pestonudeln mit Gemüse .....	10,80 €



## Desserts

\*Dessertteller mit verschiedenen Früchten der Saison und Mövenpick Eiscreme ..... 8,20 €

\*Dessertvariation, zusätzlich Mousse au Chocolat .....

\*Dessertbuffet, reichhaltige Auswahl an Eis, Mousse, Creme, Früchten etc. .... 12,30 €  
Mit Wunderkerzen serviert, einmalig 20,00 €

Fruchtsalat natur oder mit Marashino und Sahne .....	6,60 €
Gemischtes Eis mit Sahne .....	4,40 €
Früchteeisbecher .....	6,80 €
Bananensplit .....	6,40 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren .....	6,30 €
Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis .....	6,30 €
Karamellisierte Zwetschgen mit Vanilleeis .....	6,60 €
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis .....	6,40 €
*Mousse au Chocolat an Fruchtmarmelade mit Früchten der Saison umlegt ...	7,40 €
*Rote Grütze mit Vanilleeis .....	6,10 €
*Hausgemachtes Eisparfait mit Weinschaum .....	7,80 €
*Käseteller mit Weintrauben und Baguette .....	10,50 €

\* ab 10 Personen

**Bei Veranstaltungen im Haus ist es nicht gestattet, das Dessert selbst mitzubringen.**



## Kaffee

Kaffeegedeck  
für Gedeck, Serviette,  
Kuchen schneiden etc. .... p. P. 2,00 €

Kanne Kaffee .....	16,50 €
Tasse Kaffee .....	2,70 €
Espresso .....	2,50 €
Latte Macchiato .....	3,60 €
Cappuccino mit Milchschaum ..	2,90 €

## Digestif

Malteserkreuz Aquavit .....	3,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit .....	3,60 €
Williamsbirne, Kirschwasser oder Himbeergeist .....	2,90 €
Fernet Branca / Ramazotti .....	3,90 €
Grappa Julia .....	4,50 €

## Mitternacht

**Hinweis: Nachtzuschläge ab 24.00 Uhr  
pro Stunde und Mitarbeiter 15,00 €**

Gulaschsuppe mit Landbrot .....	5,60 €
Saure Zipfel .....	5,10 €
Blechpizza (ab 20 Personen, 1 Blech = 8 Personen) .....	p. P. 6,00 €
Käsebrett mit Weintrauben und Baguette .....	9,90 €
Käsewürfel am Tisch pro Person .....	7,20 €
Mitternachtsbuffet „Wurst, Käse, Wurstsalat“ .....	7,80 €
zusätzlich mit Fisch .....	11,60 €
Käse- Rauchfleisch- und Hartwurstauswahl .....	9,20 €
Currywurst mit Pommes .....	6,10 €



## Schwäbisches Büffet (ab 30 Personen):



### **Suppen:**

Kraftbrühe „Gaisburger Marsch“ O D E R  
Kräuterflädlessuppe

### **Vorspeisen:**

Feldsalat mit Speck und Kracherle, Kartoffelsalat,  
Bunte Salatauswahl, Melone mit Schinken,  
Griebenschmalz mit Landbrot

### **Hauptgerichte:**

Jungschweinbraten, Zwiebelrostbraten,  
Kässpätzle mit Röstzwiebeln

### **Beilagen:**

Gemüse, hausgemachte Spätzle und Bratkartoffeln

### **Dessert:**

Apfelküchle mit Vanillesoße  
O D E R  
Ofenschlupfer  
Fruchtsalat, Karamelcrème, Eisauswahl

**32,10 € / Person**

**Dieser Preis bezieht sich auf die hier gelistete Speisenauswahl.**

Möchten Sie Speisen ergänzen oder ersetzen? Dann entnehmen Sie die Preise einzelner Gerichte bitte dieser Broschüre oder fragen Sie uns nach der preislichen Änderung.

## Italienisches Büffet (ab 40 Personen):



### Suppen:

Minestrone

O D E R

Tomatencremesuppe

### Vorspeisen:

Tomate Mozzarella, Vitello Tonnato,  
Melone mit Parmaschinken, Antipasti, Salatauswahl,

### Hauptgerichte:

Piccata milanese „in Parmesanhülle gebacken“  
wahlweise vom Schwein oder Pute  
Osso bucco „Kalbshaxenscheiben“  
Saltim Bocca „Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken“  
Scampispieße

### Beilagen:

Tomatensoße, Röstgemüse, Spaghetti,  
Reis und Salzkartoffeln

### Dessert:

Tiramisù, Stracciatellacrème, Panna Cotta,  
Fruchtsalat und Eisauswahl

**38,30 € / Person**

**Dieser Preis bezieht sich auf die hier gelistete Speisenauswahl.**

Möchten Sie Speisen ergänzen oder ersetzen? Dann entnehmen Sie die Preise einzelner Gerichte bitte dieser Broschüre oder fragen Sie uns nach der preislichen Änderung.

## Festliches Büffet (ab 40 Personen):



### **Suppen:**

Pfifferlingcremesuppe  
O D E R

Rinderkraftbrühe mit Steinpilzklößchen

### **Vorspeisen:**

Räucherfischauswahl, Tomate Mozzarella,  
Melone mit Schinken, Roastbeef an Cumberlandsoße,  
Antipasti, bunte Salatauswahl

### **Hauptgerichte:**

Schweinefilet im Kräuterbrätmantel  
Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesoße  
Zanderfilet „provençalische Art“  
Gemüselasagne

### **Beilagen:**

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Reis

### **Dessert:**

Mousse au Chocolat, Rote Beerengrütze, Obstsalat, Eisauswahl,  
Joghurtcrème auf Schattenmorellen, Apfelringe in Zimt-Zucker  
mit Vanillesoße, Crème Brûlée

**40,20 € / Person**

**Dieser Preis bezieht sich auf die hier gelistete Speisenauswahl.**

Möchten Sie Speisen ergänzen oder ersetzen? Dann entnehmen Sie die Preise einzelner Gerichte bitte dieser Broschüre oder fragen Sie uns nach der preislichen Änderung.

## Herzhaftes Büffet (ab 40 Personen)



### Suppen:

Kartoffelcremesuppe mit Würstchen

O D E R

Maultaschensuppe

### Vorspeise:

Salatbüffet mit Kartoffel, Rohkost- und Blattsalaten

Hausmacher Wurst

Roastbeef an Cumberlandsoße

Tomate Mozzarella

### Hauptgerichte:

Kasseler im Brotteig

Spanferkel

Wilderer Topf „vom Reh“

### Beilage:

Weinsauerkraut, Spätzle, Semmelknödel und Bratkartoffeln

### Dessert:

Bayerische Crème

Ofenschlupfer mit Vanillesoße,

Rote Beerengrütze,

Eisauswahl und Fruchtsalat

**31,20 € / Person**

**Dieser Preis bezieht sich auf die hier gelistete Speisenauswahl.**

Möchten Sie Speisen ergänzen oder ersetzen? Dann entnehmen Sie die Preise einzelner Gerichte bitte dieser Broschüre oder fragen Sie uns nach der preislichen Änderung.

## Menüvorschläge

### Menü 1

Feldsalat mit Speck  
und Kracherle

Rinderkraftbrühe  
mit Grießklößchen  
und Gemüsestreifen

Kalbsrahmbraten mit Gemüse,  
Spätzle und Dauphinkartoffeln

Warme Schattenmorellen  
mit Walnusseis

**34,60 € / Person**

### Menü 2

Edle Blattsalate in  
Himbeerdressing  
mit Pinienkernen umlegt

Barbarie Entenbrust rosa  
gebraten, an Orangensoße  
mit Gemüse garnitur und  
Kartoffelgratin

Hausgemachtes Eis-  
parfait mit Weinschaum

**33,90 € / Person**

**Diese Preise beziehen sich auf die hier gelistete Speisenauswahl  
der einzelnen Menüs 1 – 4.**

Möchten Sie Speisen ergänzen oder ersetzen? Dann entnehmen Sie die Preise einzelner Gerichte  
bitte dieser Broschüre oder fragen Sie uns nach der preislichen Änderung.

### Menü 3

Saisonale Suppe

Feldsalat im Balsamico-Dressing  
mit Lachsroschen umlegt

Rehbraten mit Preiselbeerbirne,  
Gemüse garnitur, Spätzle und  
Dauphin-Kartoffeln

Ein Streifzug durch unsere  
reichhaltige Dessertküche

**38,40 € / Person**

### Menü 4

Kräuterflädlessuppe

Bunter Salatteller mit Kartoffel -,  
Rohkost- und Blattsalaten

Schwabenteller „Medaillons vom  
Schwein und Rind“ mit  
Maultäschle, Spätzle, Kartoffel-  
kroketten und Gemüse

Apfelküchle mit Vanilleeis

**35,90 € / Person**

## Catering

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unserer gewohnten Qualität an dem Ort Ihrer Wahl. Ob das Kleinste vom Kleinen oder das Feinste vom Feinen: bei uns sind Sie in den besten Händen. Ob rustikal oder exklusiv – mit oder ohne Personal – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Catering  
von A bis Z –  
bis 500  
Personen

**Im Catering ziehen wir bei allen Speisen 10% ab. Service-, Küchen- und Spülpersonal wird separat berechnet!**

**Bitte beachten Sie, dass im Catering die am Vortag bestellte Personenzahl berechnet wird.**

## Leihweise (nach Absprache)

Biertischgarnitur .....	6,50 €
Tische / Stühle .....	auf Anfrage
Tischdecke (Stoff) weiß oder Champagner 1,40 x 2,30 m (inkl. waschen und bügeln) .....	5,00 €
Tischdecke in Vlies .....	Meter 3,50 €
Serviette Dunilin 40x40 .....	Stück 0,70 €
Stehtisch (rund) .....	Stück 14,50 €
Gläser .....	Stück 0,40 €
Teller .....	Stück 0,60 €
Beilagenplatten, Saucieren, Terrinen etc. .....	Stück 0,50 €
Besteck .....	p. P. 0,40 €
Kaffeemaschine Presto inkl. Cap / Espressotassen .....	90,00 €
Menükarte .....	Stück 2,50 €
Müllentsorgung pauschal .....	20,00 €
Friteuse .....	30,00 €
Küchenanhänger mit Geräten komplett ausgestattet (Strom-/Wasseranschlüsse erforderlich) .....	400,00 €
Spülmobil für Teller .....	150,00 €
Kühlwagen für Getränke .....	100,00 €



Gerne stellen wir Ihnen weiteres Equipment auf Wunsch zur Verfügung. Lieferung, Servicemitarbeiter, Spülkraft, Auf- und Abbau etc. nach Vereinbarung.

**Für nicht gereinigtes Geschirr wird die Reinigung nach Aufwand berechnet.**

## Unsere Getränkepreise im Catering

Süßgetränke (Afri-Cola, Bluna etc.) .....	1 l	2,80 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft .....	1 l	2,90 €
Mineralwasser Überkinger Classic oder Krumbacher medium .....	0,7 l	1,60 €
Teinacher Medium .....	0,7 l	2,00 €
Württembergischer Rotwein Qualitätswein .....	1 l	9,80 €
Württembergischer Weißwein Qualitätswein .....	1 l	9,60 €
Flasche Sekt Hausmarke (Rilling trocken) .....	0,7 l	9,90 €
Bier .....	0,5 l	1,50 €
Fass Kaiser Kellerpils .....	30 l	92,00 €
Fass Kaiser Weizenbier Hefe- oder Kristall .....	30 l	92,00 €
Fass Kaiser Export .....	30 l	83,00 €

**Durchlaufkühler stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Preis pro Tag inkl. Reinigung 45,00 €**

**Wünschen Sie einen Termin für ein Beratungsgespräch?**

Wir helfen Ihnen gerne weiter und freuen uns auf Ihren Anruf unter 0 73 32 - 92 39 00.  
Herzliche Grüße aus Steinenkirch,  
Familie Fahrion  
und dem gesamten Rössle Team



Neben der Ausrichtung Ihrer familiären Feierlichkeiten bieten wir Ihnen auch den passenden Rahmen für Tagungen oder Firmenfeiern. Sprechen Sie uns darauf an – wir beraten Sie gern.



Unsere 40 liebevoll eingerichteten Hotelzimmer laden zum Verweilen ein.

Für Ihr tägliches Training und zum Entspannen steht Ihnen unser Wellnessbereich mit Finnischer Sauna, Aroma-Dampfbad, Kneipp-Becken, Wärmebänken und ein Fitnessraum zur Verfügung. Gönnen Sie sich eine Auszeit bei uns im Landgasthof Rössle. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



**Busgesellschaften  
willkommen**

**Landgasthof Rössle – Familie Fahrion**  
Albstraße 9 • 89558 Steinenkirch  
Tel. 07332 / 92390-0 • Fax 07332 / 92390-50  
E-Mail: [fahrion@roessle.steinenkirch.de](mailto:fahrion@roessle.steinenkirch.de)  
Internet: [www.roessle.steinenkirch.de](http://www.roessle.steinenkirch.de)