



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 Brotroutons	
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 €
*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 €

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

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- täsche 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 €
Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, Butternudeln und Blattsalat	15,10 €
Putengeschnetzeltes 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

.....	9,90 €
-------	--------

*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 €
Früchteisbecher	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 Gemüsegarntur 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,
Gemüsegarntur, 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
Internet: www.roessle.steinenkirch.de**