



Das Herz am rechten Fleck.



*Ihre
schönsten
Augenblicke in
den besten
Händen*

Menüs und Catering

2021

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.



Liebe Leserin, lieber Leser,

unser 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



Mit dem Erscheinen dieser Ausgabe vom 01.01.2021 verlieren alle bisherigen Ausgaben ihre Gültigkeit.

Ankommen, wohlfühlen, abschalten ...



Gast sein im 3*S-Hotel Rössle – fühlen Sie sich wie zuhause.

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 geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer laden zum Verweilen ein – auch für einen privaten Urlaub mit der ganzen Familie. Unsere Region hat viele Attraktionen für Groß und Klein, gemütliche Fachwerkstädte und herrliche Natur zu bieten. Entdecken Sie die Schwäbische Alb!

Für Ihr 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 – wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Zum Empfang Ihrer Gäste

Sherry (trocken, medium, cream) / Martini bianco	4,10 €
Campari Soda oder Orange	4,60 €
Aperol Spritz	4,60 €
Kir, Kir Royal	4,60 €
Sekt Peach	4,60 €
Cassis oder Pfirsichlikör pur zum Sekt	1,60 €
Glas Sekt	4,20 €
Flasche Sekt „Henkel trocken“	17,40 €
Flasche Sekt „Hausmarke“ Rilling	17,10 €
Flasche Prosecco Frivolo Cielo e Terre	20,10 €
Priseco (alkoholfrei) Manufaktur Geiger	20,10 €
Frutto alkoholfreier Sekt	15,80 €
Orangensaft (ltr.)	9,50 €
Fruchtcocktail (ltr.)	11,00 €

Bei schönem Wetter gerne in unserem Biergarten

Dazu servieren wir auf Wunsch:

Käsestangen 3 Stück	3,00 €
Gemischtes Blätterteigbäck 3 Stück	5,10 €
Canapès 3 Stück	6,40 €
Verschiedene Flammkuchen frisch vom Steinbackofen ...	8,10 - 9,80 €
Thai-Gebäck mit diversen Dips	7,20 €



Bei Veranstaltungen zum Mittagessen steht Ihnen der Raum bis 15 Uhr, bei Kaffee und Kuchen bis 17 Uhr zur Verfügung. Eine längere Nutzung oder die Reservierung am Vortag ist nach Rücksprache gegen Raum-miete 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 spätestens 3 Tage im Voraus mitzuteilen.

Haben Sie vielen Dank.

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	5,50 €
verschiedene Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle (In der Terrine serviert 1,00 € Aufschlag pro Person)	
Exotisches Kokos-Pfirsich-Schaumsüppchen mit Scampispiß	6,20 €
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 4,90 €

Salate und kalte Vorspeisen

Portion Griebenschmalz mit Landbrot	3,00 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken und kleines Salatbukett	7,60 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit Lachsroschen umlegt	11,80 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle	6,50 €
Edle Blattsalate (z. B. im Hausdressing) mit Kracherle	5,90 €
Edle Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen	13,10 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten	5,20 €
Salatbuffet mit Kartoffel-, Rohkost- und Blattsalaten	6,70 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen	10,20 €
Tomate mit Mozzarella	7,80 €
*Vorspeisenteller nach Art des Hauses – lassen Sie sich überraschen, dazu Baguette	12,10 €
Räucherlachs auf Zupfsalat mit Weißbrot	11,40 €
Geräucherter Norweger Lachs an edlen Blattsalaten mit Apfelsahnemeerrettich und Baguette	11,80 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Baguette	9,30 €
*Krabbencocktail mit frischer Ananas	12,50 €
*Vorspeisenvariation vom Fisch mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Fischterrinen, Blattsalatgarnitur und Baguette	13,10 €
Carpaccio vom Strauß auf Rucola mit frischem Parmesan	10,80 €
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	16,10 €
Nach Saison: Carpaccio von der bunten Beete auf Feldsalat mit gerösteten Honig-Walnüssen und Kartoffelchips (vegan)	6,80 €



Nach Saison: Lauwarmer Erdbeer-Spargelsalat im Himbeer-Dressing mit Wildkräutern und Baguette	10,80 €
---	---------

Warme Vorspeisen

Geröstete Maultaschen in Ei	8,10 €
Lachswürfel im Bandnudelkranz	12,50 €
*Zanderfilet unter der Blutwurstkruste an Blattspinat und Kartoffel	13,20 €
*Rehmedaillon mit gedünsteten Pilzen, Pinienkernen und Blattsalaten	14,30 €
* ab 10 Personen	

Als Hauptgänge empfehlen wir

Schwabenteller (Schweine- und Rinderfilet mit Maultäschle und Röstzwieben)	23,10 €
Filetteller (Rinder- und Schweinemedallions)	22,10 €
Kalbs- und Schweinelendchen im Champignonrahmsößle	23,60 €
Schweinelendchen im Champignonrahmsößle	18,90 €
Schweinelendchen am Stück gebraten in der Kräuterkruste	19,80 €
Schweinelendchen am Stück gebraten im feinen Kalbsmantel	19,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	21,10 €
Tafelspitz aus dem Wurzelsud im Meerrettichsößle oder Sahne-Meerrettich	15,20 €

Jägerschnitzel	15,90 €
Schweinerückensteak „Williams“ mit Birne und Käse überbacken	16,90 €
Hüttensteak mit Rauchfleisch und Käse überbacken	16,90 €
Kalbsrahmbraten vom Bauernkalb im Pfifferlingsößle	19,10 €
Kalbshaxe am Stück gebraten	22,80 €
Lammbraten von der Schwäbischen Alb im Kräutersößle	16,20 €
Gemischten Braten vom Schwein und Rind	12,50 €
Jägerbraten vom Schwein und Rind im Champignonsößle	13,00 €
Schweinebraten	11,80 €
Jungschweinbraten kross gebraten	12,30 €
Paniertes Schweineschnitzel	12,60 €
Ochsenbäckle im Rotweinsößle	19,10 €

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

Zu den Hauptgängen servieren wir

hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten 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	19,10 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat-Rahmnudeln	18,80 €
Dialog von Zander und Lachs im Rieslingsößle mit Reis und Blattsalat	19,30 €

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Rehbraten mit Preiselbeerbirne	18,90 €
Rehmedallions im Cassissößle	22,90 €
Rehschnitzel an feinem Holundersößle	20,10 €
Hubertusteller „Medallions vom Reh und Wildschwein“ mit Pfifferlingen, Preiselbeeren	22,90 €
Wildschweinbraten im Waldpilzsößle	17,10 €

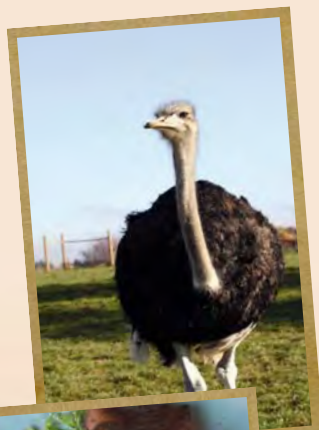
Zum Wild servieren wir

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 22,10 €
- Putenrahmeschnetzeltes mit Pilzen, Butternudeln und Blattsalat 15,80 €
- Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesoße, mit Basmatireis und Salat 15,90 €
- Hähnchenbrust im Serrano-Mantel mit Thymiankartoffeln und Feldsalat 18,20 €



- Pollo Fino auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 18,70 €
- Maispouardenbrust unter der Honig-Sesamkruste mit Dauphin-Kartoffeln und Salat 18,90 €
- Straußenfilet von der Straußenfarm „Lindenhof“ Steinenkirch im feinen Schoko-Schattenmorellensößle, mit Schupfnudeln und Salat 26,40 €
- 1/2 junge Landente mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln 19,10 €
- 1/4 Gans mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln 25,10 €
- Gänsekeule mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln 19,80 €



Vegetarische Hauptgerichte

- Gemüsetöpfe mit Käse überbacken 12,90 €
- Gemüseteller 13,90 €
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat 11,50 €
- Pilzragout im Kräuterflädle 16,10 €
- Karamellierter Schafskäse auf Ratatouille-Gemüse 16,10 €

Vegane Hauptgerichte

- Kartoffel-Hafer-Taler auf Ratatouille-Gemüse 14,10 €
- Pestonudeln mit Gemüse 11,80 €
- Grünkern-Bolognese mit Spaghetti 13,40 €

Desserts

- *Dessertteller mit verschiedenen Früchten der Saison und Mövenpick Eiscreme 8,60 €
- *Dessertvariation, zusätzlich Mousse au Chocolat 10,80 €
- *Dessertbuffet, reichhaltige Auswahl an Eis, Mousse, Creme, Früchten etc. 13,40 €
Mit Wunderkerzen serviert, einmalig 20,00 €
- Fruchtsalat natur oder mit Marashino und Sahne 6,90 €
- Gemischtes Eis mit Sahne 5,00 €
- Früchteeisbecher 7,30 €
- Bananensplit 6,80 €
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,70 €
- Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis 6,70 €
- Karamellierte Zwetschgen mit Vanilleeis 6,90 €
- Apfelküchle in Zimtzucker (2 Stück) mit Vanilleeis 6,70 €
- *Mousse au Chocolat an Fruchtmark mit Früchten der Saison umlegt 8,10 €
- *Dreierlei Köstlichkeiten im Glas 7,50 €
- *Rote Grütze mit Vanilleeis 6,10 €
- *Hausgemachtes Eisparfait mit Weinschaum 8,40 €
- *Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanillesoße 7,20 €
- *Käseteller mit Weintrauben und Baguette 12,60 €



* 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. 2,50 €

Hausgemachte Kuchen und Torten (ganz) 27,50 € – 39,50 €



Kanne Kaffee	17,10 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,80 €
Affogato (Espresso küsst Vanilleeis)	3,90 €
Latte Macchiato	3,70 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,00 €

Digestif

Malteserkreuz Aquavit	3,90 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	4,00 €
Williamsbirne, Kirschwasser oder Himbeergeist	3,00 €
Fernet Branca / Ramazotti	4,00 €
Grappa Julia	4,70 €
Prinz Schnäpse (verschiedene Sorten)	4,70 €

Mitternacht

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

Gulaschsuppe mit Landbrot	5,80 €
Saure Zipfel	5,10 €
Blechpizza (ab 20 Personen, 1 Blech = 8 Personen)	p. P. 6,00 €
Käsebrett mit Früchten und Baguette	10,30 €
Käsewürfel am Tisch pro Person	7,80 €
Mitternachtsbuffet „Wurst, Käse, Wurstsalat“	8,60 €
Zusätzlich mit Fisch	12,50 €
Käse- Rauchfleisch- und Hartwurstauswahl	9,90 €
Currywurst mit Pommes (1 Portion = 1 Wurst)	6,30 €
Currywurst mit Landbrot (1 Portion = 1 Wurst)	5,80 €

Schwäbisches Büffet (ab 40 Personen):



Suppen:

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

37,20 € / 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.

Italienisches Büffet (ab 50 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

46,40 € / 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 50 Personen):



Suppen:

Pfifferlingcremesuppe
O D E R

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Vorspeisen:

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

Hauptgerichte:

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

Beilagen:

Bunte Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelgratin und Reis

Dessert:

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

50,60 € / 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

37,40 € / 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 (ab 20 Personen):

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen
und Gemüsestreifen

Feldsalat mit Speck
und Kracherle

Ochsenbäckchen
im Lembergersößle
mit Gemüse, Spätzle
und Dauphinkartoffeln

Warme Schattenmorellen
mit Walnusseis

37,20 € / Person

Menü 2

Exotisches Kokos-Pfirsich-
Schaumsüppchen

Kleiner Streifzug
durch unsere reichhaltige
Vorspeisenküche

Kalbstafelspitz
im Cognac-Rahmsößle
mit Gemüse, Spätzle und
Kräuterschupfnudeln

Lauwarmes Schokoküchlein
an Vanillesoße

43,30 € / Person

Menü 3

Kräuterflädlessuppe

Bunter Salatteller mit
Kartoffel -, Rohkost- und
Blattsalaten

„Schwabenteller“
Medaillons vom Schwein
und Rind mit Maultäschle,
Spätzle, Kartoffelkroketten
und Gemüse

Apfelküchle mit Vanilleeis

39,90 € / Person

Diese Preise beziehen sich auf die hier gelistete Speisenauswahl der einzelnen Menüs 1 – 3 sowie der Jahreszeitenmenüs auf der nächsten Seite.

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



Unsere Jahreszeiten-Menüs ...



Frühjahr

Bärlauchcremesuppe
Kalbssteak
mit frischem Stangenspargel,
Holländischer Soße
und Kräuterkartoffeln
Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

37,80 € / Person



Sommer

Erdbeer-Kaltschale
mit Sekt übergossen
Zupfsalat
im Hausdressing
mit Kracherle
Maispoularde im
Honig-Sesam-Mantel
mit Gemüse
und Dauphin-Kartoffeln
Himbeer- und
Passionsfruchtsorbet
auf Pfirsich-Kokosmark

36,60 € / Person

... frisch zubereitet mit saisonalen Produkten



Herbst

Kürbiscremesuppe
Feldsalat
im Balsamicodressing
mit Lachsroschen umlegt
Rehbraten
mit Preiselbeerbirne,
Gemüsegarnitur, Spätzle
und Dauphin-Kartoffeln
Karamellisierte
Zwetschgen mit Walnusseis

42,50 € / Person



Winter

Steinpilz-Cremesuppe
unter der Sahnehaube
Entenkeule
an Rahmwirsing
mit Serviettenknödeln
Hausgemachtes
Lebkuchen-Parfait
an karamellisierten
Zwetschgen

28,90 € / 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
Stuhlhusse (Stretch) je 2,50 €	plus farbige Schlaufe je 0,50 €
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 €
Steh Tisch (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 2,80 €
Müllentsorgung Speiseabfälle Küche	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	2,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft	1 l	3,00 €
Mineralwasser Überkinger Classic oder Krumbacher medium	0,7 l	1,70 €
Teinacher Medium	0,7 l	2,20 €
Württembergischer Rotwein Qualitätswein	1 l	10,10 €
Württembergischer Weißwein Qualitätswein	1 l	9,90 €
Flasche Sekt Hausmarke (Rilling trocken)	0,7 l	10,20 €
Bier	0,5 l	2,00 €
Fass Kaiser Kellerpils	30 l	95,00 €
Fass Kaiser Weizenbier Hefe- oder Kristall	30 l	95,00 €
Fass Kaiser Export	30 l	86,00 €

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
mit dem gesamten Rössle-Team





**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