



Ihre schönsten Augenblicke
in den besten Händen

Menüs und Catering

20
24



www.roessle.steinenkirch.de



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?

Wir sind 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 bei uns im Rössle.

Ihre Familie Fahrion & das gesamte Team

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	4,80 €
Campari Soda oder Orange	5,50 €
Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry	5,60 €
Kir, Kir Royal	5,60 €
Sekt Peach	5,60 €
Cassis oder Pfirsichlikör pur zum Sekt	2,00 €
Glas Sekt	5,10 €
Flasche Sekt „Henkel trocken“	23,90 €
Flasche Sekt Hausmarke Schlossbergkellerei Schnauer	22,90 €
Flasche Prosecco Frivolo Cielo e Terre	26,40 €
Prisecco Cuvée Nr. 21 „Apfel, Birne, Heublume“ (alkoholfrei), Manufaktur Jörg Geiger	25,40 €
„Rose von Jörg Geiger“ (alkoholfrei), Manufaktur Jörg Geiger	25,40 €
Orangensaft (ltr.)	11,90 €
Fruchtcocktail (ltr.)	13,90 €

Bei schönem Wetter
gerne in unserem
Rösslegarten

Dazu servieren wir auf Wunsch:

Käsestangen 3 Stück	4,40 €
Gemischtes Blätterteiggebäck 3 Stück	6,60 €
Canapès 3 Stück	8,40 €
Verschiedene Flammkuchen frisch vom Steinbackofen	10,80 - 14,80 €

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 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 spätestens 3 Tage im Voraus mitzuteilen. Vielen Dank.

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	7,30 €
verschiedene Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle (In der Terrine serviert 1,50 € Aufschlag pro Person)	
Exotisches Kokos-Pfirsich-Schaumsüppchen mit Scampispieß	9,10 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen Kräuterflädlessuppe Maultaschensuppe Hirnsuppe mit Pfeisele Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Brotcroutons Gemüsecremesuppe Blumenkohlcremesuppe Pfefferlingcremesuppe Champignoncremesuppe Kürbiscremesuppe (nach Jahreszeit) Spargelcremesuppe (nach Jahreszeit)	je 6,50 €

Salate und kalte Vorspeisen

Portion Griebenschmalz mit Landbrot	4,20 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken und kleines Salatbukett	13,40 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit Lachsroschen umlegt	17,70 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,10 €
Edle Blattsalate (z. B. im Hausdressing) mit Kracherle	8,10 €
Edle Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen	19,90 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten	7,10 €
Salatbuffet mit Kartoffel-, Rohkost- und Blattsalaten	9,80 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen	16,60 €
Tomate mit Mozzarella	12,20 €



*Vorspeisenteller nach Art des Hauses – lassen Sie sich überraschen, dazu Baguette	19,90 €
*Vorspeisenvariation vom Fisch mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Fischterrine, Blattsalatgarnitur und Baguette	20,40 €
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	22,60 €
Räucherlachs auf Zupfsalat mit Weißbrot	18,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Baguette	15,10 €
*Krabbenscocktail mit frischer Ananas	18,90 €
Carpaccio vom Strauß auf Rucola mit frischem Parmesan	17,90 €
Nach Saison: Carpaccio von der roten Beete auf Feldsalat mit gerösteten Honig-Walnüssen und Kartoffelchips (vegan)	13,60 €
Nach Saison: Lauwarmer Erdbeer-Spargelsalat im Himbeer-Dressing mit Wildkräutern und Baguette	16,90 €

Warme Vorspeisen

Geröstete Maultaschen in Ei	12,60 €
Lachswürfel im Bandnudelkranz	18,90 €
*Zanderfilet unter der Blutwurstkruste an Blattspinat und Kartoffel	19,20 €
*Rehmedaillon mit gedünsteten Pilzen, Pinienkernen und Blattsalaten	20,60 €
*Hausgeräucherter Lachs auf Kartoffelröstis mit Kräuterdip	20,90 €

* ab 10 Personen

Als Hauptgänge empfehlen wir

Schwabenteller (Schweine- und Rinderfilet mit Maultäschle und Röstzwiebeln)	32,40 €
Filetteller (Rinder- und Schweinemedallions)	31,20 €
Kalbs- und Schweinelendchen im Champignonrahmsößle	33,50 €
Schweinelendchen im Champignonrahmsößle	26,80 €
Schweinelendchen am Stück gebraten in der Kräuterkruste	28,50 €
Schweinelendchen am Stück gebraten im feinen Kalbsmantel	29,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	31,50 €
Jägerschnitzel	24,40 €
Tafelspitz aus dem Wurzelsud im Meerrettichsößle oder Sahne-Meerrettich	24,40 €
Schweinerückensteak „Williams“ mit Birne und Käse überbacken	25,90 €
Kalbshaxe am Stück gebraten	33,50 €
Hüttensteak mit Rauchfleisch und Käse überbacken	25,90 €
Kalbsrahmbraten vom Bauernkalb im Pfifferlingsößle	29,50 €
Lammbraten von der Schwäbischen Alb im Kräutersößle	25,60 €
Gemischter Braten vom Schwein und Rind	21,60 €
Jägerbraten vom Schwein und Rind im Champignonsößle	22,10 €
Schweinehals gebraten	19,90 €
Jungschweinbraten	20,90 €
Paniertes Schweineschnitzel	19,90 €
Ochsenbäckle im Rotweinsößle	30,90 €

♥
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, zusätzliche Beilage 1,00 € / Person



Aus Neptuns Reich

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffeln und Salat	30,90 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat-Rahmnudeln	30,80 €
Dialog von Zander und Lachs im Rieslingsößle mit Reis und Blattsalat	31,50 €

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Rehbraten mit Preiselbeerbirne	28,20 €
Rehmedaillons im Cassissößle	32,80 €
Rehschnitzel an feinem Holundersößle	30,80 €
Hubertusteller „Medaillons vom Reh und Wildschwein“ mit Pfifferlingen, Preiselbeeren	32,50 €
Wildschweinbraten im Waldpilzößle	27,20 €

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	33,90 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes und Salat	22,10 €
Putenrahmgescnetzeltes mit Pilzen, Butternudeln und Blattsalat	24,80 €
Putengescnetzeltes in Curry-Früchtesoße, mit Basmatireis und Salat	25,40 €
Pollo Fino auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	26,90 €
Hähnchenbrust im Serrano-Mantel mit Thymiankartoffeln und Feldsalat	27,80 €



Maispouardenbrust unter der Honig-Sesamkruste mit Dauphin-Kartoffeln und Salat	29,30 €
---	---------

Straußenfilet von der Straußenfarm „Lindenhof“ Steinenkirch im feinen Schoko-Schattenmorellensößle, mit Schupfnudeln und Salat ..	36,50 €
--	---------

1/2 junge Landente mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln	32,40 €
--	---------

1/4 Gans mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln	40,70 €
--	---------

Gänsekeule mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln	36,90 €
--	---------

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsetöpfe mit Käse überbacken	19,50 €
---------------------------------------	---------

Gemüseteller	19,90 €
--------------------	---------

Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat	18,50 €
---	---------

Pilzragout im Kräuterflädle	24,20 €
-----------------------------------	---------

Karamellierter Schafskäse auf Ratatouille-Gemüse	24,80 €
--	---------

Vegane Hauptgerichte

Kartoffel-Hafer-Taler auf Ratatouille-Gemüse	22,40 €
--	---------

Pestonudeln mit Gemüse	18,90 €
------------------------------	---------

Grünkern-Bolognese mit Spaghetti	20,10 €
--	---------

Abblinsen-Curry mit Dampfkartoffeln	20,40 €
---	---------

Desserts

*Dessertteller mit verschiedenen Früchten der Saison und Mövenpick Eiscreme	11,10 €
--	---------

*Dessertvariation, zusätzlich Mousse au Chocolat	14,10 €
--	---------

*Dessertbuffet, große Auswahl an Eis, Mousse, Creme, Früchten etc. Mit Wunderkerzen serviert, einmalig 20,00 €	16,90 €
--	---------

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



Fruchtsalat natur oder mit Marashino und Sahne	9,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne	7,30 €
Früchteisbecher	10,40 €
Bananensplit	9,70 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,80 €
Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis	8,80 €
Karamellierte Zwetschgen mit Vanilleeis	8,80 €
Apfelmöhle in Zimtzucker (2 Stück) mit Vanilleeis	8,90 €
*Mousse au Chocolat an Fruchtmark mit Früchten der Saison umlegt	10,80 €
*Dreierlei Köstlichkeiten im Glas	9,50 €
*Rote Grütze mit Vanilleeis	8,80 €
*Hausgemachtes Eisparfait mit Weinschaum	10,30 €
*Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanillesoße	9,50 €
*Käseteller mit Weintrauben und Baguette	17,90 €

* ab 10 Personen

Kaffee

Tellergedeck für Gedeck, Serviette und Personal etc.	
Mit Kuchen von uns p. P. 2,00 €	Mit Kuchen vom Ihnen
	p. P. 4,00 €
Hausgemachte Kuchen und Torten (ganz)	35,00 € – 50,50 €
Kanne Kaffee	21,20 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,20 €
Affogato (Espresso küsst Vanilleeis)	4,90 €
Latte Macchiato	4,30 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,60 €

Digestif

Malteserkreuz Aquavit	4,60 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	4,70 €
Williamsbirne, Kirschwasser oder Himbeergeist	3,80 €
Fernet Branca / Ramazotti	4,90 €
Grappa Julia	6,10 €
Prinz Schnäpse (verschiedene Sorten)	5,40 €

Mitternacht

**Hinweis: Nachtzuschläge ab 24.00 Uhr
Pro Stunde und Mitarbeiter 20,00 €**

Gulaschsuppe mit Landbrot	7,80 €
Saure Zipfel	7,40 €
Blechpizza (ab 20 Personen, 1 Blech = 8 Personen)	p. P. 8,40 €
Käsebrett mit Früchten und Baguette	17,90 €
Käsewürfel am Tisch pro Person	12,50 €
Mitternachtsbuffet „Wurst, Käse, Wurstsalat“	11,80 €
Zusätzlich mit Fisch	18,90 €
Käse- Rauchfleisch- und Hartwurstauswahl	15,90 €
Currywurst mit Pommes (1 Portion = 1 Wurst)	9,40 €
Currywurst mit Landbrot (1 Portion = 1 Wurst)	7,40 €



Schwäbisches Büffet (ab 40 Personen):



Suppe:

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

51,90 € / 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

64,60 € / 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.

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, Apfelringle in Zimt-Zucker
mit Vanillesoße, Crème Brûlée

69,80 € / 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

54,30 € / 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.

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

54,40 € / 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

59,90 € / 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

53,20 € / Person

Die genannten Preise beziehen sich auf die hier gelistete Speisenauswahl der einzelnen Menüs 1 – 3 sowie der Jahreszeiten-Menüs.

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

Jahreszeiten-Menüs mit saisonalen Zutaten



Frühjahr

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak mit frischem Stangen-
spargel, Holländischer Soße
und Kräuterkartoffeln

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

56,30 € / 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

54,20 € / Person



Herbst

Kürbiscremesuppe

Feldsalat im Balsamicodressing
mit Lachsroschen umlegt

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

Karamellierte
Zwetschgen mit Walnusseis

60,30 € / Person



Winter

Steinpilz-Cremesuppe
unter der Sahnehaube

Entenkeule an Rahmwirsing
mit Serviettenknödeln

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait
an karamellisierten Zwetschgen

49,70 € / Person



Catering von A bis Z – für bis zu 500 Personen

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. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Bitte beachten Sie: Im Catering wird die am Vortag bestellte Personenzahl berechnet.

Bei Abholung gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 7 % auf Speisen. Dementsprechend verringert sich bei allen Gerichten der Preis.

Bei Lieferung mit Zubehör dürfen Sie 10 % von den Preisen der Speisen abziehen. Jedoch wird das Personal für Lieferung und – bei Bedarf – für Service, Küche und Spülküche separat berechnet.

Leihweise (nach Absprache)

Biertischgarnitur	12,50 €
Tische / Stühle	auf Anfrage
Stuhlhusse (Stretch) je 3,00 €	plus farbige Schlaufe
	je 0,50 €
	Plus Arbeitszeit nach Aufwand!

Für nicht gereinigtes Geschirr wird die Reinigung nach Aufwand berechnet.

Tischdecke (Stoff) in Weiß oder Champagner 1,40 x 2,30 m (inkl. waschen und bügeln) ..	6,00 €
Tischdecke in Vlies	Meter 4,50 €
Serviette Dunilin 40 x 40	Stück 1,40 €
Stehtisch (rund)	Stück 15,00 €

Gläser	Stück 0,40 €
Teller	Stück 0,60 €

Beilagenplatten, Saucieren, Terrinen etc.	Stück 0,50 €
Besteck	p. P. 0,80 €

Kaffeemaschine Presto inkl. Cap / Espressotassen, (plus Bohnen nach Verbrauch!)	90,00 €
Menükarte	Stück 3,50 €

Müllentsorgung Speiseabfälle Küche	20,00 €
Friteuse, Salamander	je Gerät 30,00 €

Küchenanhänger mit Geräten komplett ausgestattet (Strom-/Wasseranschlüsse erforderlich)	400,00 €
(plus Arbeitszeit für Aufbau!)	

Kühlwagen für Getränke	100,00 €
Strom-Aggregat	nach Absprache

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

Unsere Getränkepreise im Catering

Süßgetränke (Afri-Cola, Bluna etc.)	1 l	3,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft	1 l	4,20 €
Krumbacher classic / medium / still	0,7 l	2,50 €
Teinacher Gastroflaschen	0,7 l	2,90 €

Württembergischer Rotwein Qualitätswein	1 l	14,20 €
Württembergischer Weißwein Qualitätswein	1 l	14,00 €

Flasche Sekt Hausmarke Schlossbergkellerei Schnauer	0,7 l	15,00 €
---	-------	---------

Bier	0,5 l	2,60 €
Fass Kaiser Kellerpils	30 l	122,00 €
Fass Kaiser Weizenbier Hefe oder Kristall	30 l	122,00 €
Fass Kaiser Export	30 l	114,00 €

Durchlaufkühler pro Tag inkl. Reinigung	60,00 €
---	---------





Wünschen Sie einen Termin für ein Beratungsgespräch?

Wir helfen Ihnen gerne weiter und freuen uns
auf Ihren Anruf unter

Telefon 0 73 32 - 92 39 00.

Herzliche Grüße aus Steinenkirch,

Familie Fahrion
mit dem gesamten Rössle-Team

3*S Hotel Landgasthof Rössle

Albstraße 9 · 89558 Steinenkirch

Tel. 0 73 32 / 92 39 00 · Fax 0 73 32 / 92 39 050

E-Mail: rezeption@roessle.steinenkirch.de

**Mit dem Erscheinen dieser Ausgabe vom 01.01.2024
verlieren alle bisherigen Ausgaben ihre Gültigkeit.**

**Je nach Entwicklung der Preise unserer Lieferanten behalten wir
uns entsprechende Preiserhöhungen vor.**



www.roessle.steinenkirch.de