★★★S
LANDGASTHOF
HOTEL
Rössle





Ihre schönsten Augenblicke
in den besten Händen

Menüs und Catering

2027

www.roessle.steinenkirch.de

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Liebe Gäste,

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.

Ihre Familie Fahrion & das gesamte Team

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.

Raummiete* bei alleiniger Raumnutzung

Raum „Morgensonne“ 500,– €
Raum „Weitblick“ 300,– €
(Beide Räume zusammen für Hochzeiten bis maximal 160 Personen)

Roggensteiner Stube 400,– €
(Bis maximal 110 Personen)

Musik bis 3 Uhr
Veranstaltungsende 5 Uhr

***Für zeitlichen Mehraufwand bei Vorbereitungen, Aufbau und Reinigung**





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 44 geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer laden zum Verweilen ein – auch für einen privaten Urlaub mit der ganzen Familie.

Unsere Region hat viele Attraktionen, gemütliche Fachwerkstädte und herrliche Natur zu bieten. Entdecken Sie die Schwäbische Alb und genießen die AlbCard-Vorteile!

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 ..... 4,90 €
Campari Soda oder Orange ..... 5,80 €
Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry ..... 7,50 €
Kir, Kir Royal ..... 6,50 €
Sekt Peach ..... 6,50 €
Cassis oder Pfirsichlikör pur zum Sekt ..... 2,50 €
Glas Sekt ..... 5,80 €
Flasche Sekt „Henkel trocken“ ..... 26,90 €
Flasche Sekt Hausmarke Schlossbergkellerei Schnaufer ..... 30,70 €
Flasche Prosecco Frivolo Cielo e Terre ..... 34,60 €
Prisecco Cuvée Nr. 21 „Apfel, Birne, Heublume“ (alkoholfrei), Manufaktur Jörg Geiger ..... 33,20 €
„Rose von Jörg Geiger“ (alkoholfrei), Manufaktur Jörg Geiger ..... 33,20 €
Orangensaft (ltr.) ..... 15,00 €
Fruchtcocktail (ltr.) ..... 19,50 €

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 ..... 8,90 €
Verschiedene Flammkuchen frisch vom Steinbackofen ..... 11,80 - 15,80 €

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 ..... 7,80 €
verschiedene Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle
(In der Terrine serviert 1,50 € Aufschlag pro Person)

Exotisches Kokos-Pfirsich-Schaumsüppchen
mit Scampispieß ..... 9,60 €

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 6,90 €

Salate und kalte Vorspeisen

Portion Griebenschmalz mit Landbrot ..... 4,20 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken und kleines Salatbukett ..... 13,90 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit Lachsröschen umlegt ..... 18,10 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle ..... 9,30 €
Edle Blattsalate (z. B. im Hausdressing) mit Kracherle ..... 8,10 €
Edle Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen ..... 20,40 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten ..... 7,50 €
Salatbüffet mit Kartoffel-, Rohkost- und Blattsalaten ..... 10,30 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen ..... 16,90 €
Tomate mit Mozzarella ..... 12,40 €





*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 Vorspeisenbüffet (ab 30 Personen) ..... 22,60 €
Kleines Vorspeisenbüffet ..... 16,30 €
Räucherlachs auf Zupfsalat mit Weißbrot ..... 18,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Baguette ..... 15,10 €
*Krabbencocktail mit frischer Ananas ..... 18,90 €
Carpaccio vom Strauß auf Rucola mit frischem Parmesan ..... 18,30 €

Nach Saison: Carpaccio von der roten Beete auf Feldsalat mit gerösteten Honig-Walnüssen und Kartoffelchips (vegan) ..... 13,80 €

Nach Saison: Lauwarmer Erdbeer-Spargelsalat im Himbeer-Dressing mit Wildkräutern und Baguette ..... 17,10 €

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) ..... 32,90 €

Filetteller (Rinder- und Schweinemedaillons) ..... 31,70 €
Kalbs- und Schweinelendchen im Champignonrahmsößle ..... 34,10 €
Schweinelendchen im Champignonrahmsößle ..... 27,50 €
Schweinelendchen am Stück gebraten in der Kräuterkruste ..... 29,50 €
Schweinelendchen am Stück gebraten im feinen Kalbsmantel ..... 31,60 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ..... 32,20 €
Jägerschnitzel ..... 24,80 €

Tafelspitz aus dem Wurzelsud im Meerrettichsößle oder Sahne-Meerrettich ..... 24,90 €

Schweinerückensteak „Williams“ mit Birne und Käse überbacken ..... 26,40 €

Kalbshaxe am Stück gebraten ..... 35,20 €

Allergie? Sprechen Sie uns bitte darauf an.

Hüttensteak mit Rauchfleisch und Käse überbacken ..... 26,30 €
Kalbsrahmbraten vom Bauernkalb im Pfifferlingsößle ..... 29,80 €
Lammbraten von der Schwäbischen Alb im Kräutersößle ..... 26,10 €
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 ..... 32,10 €

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 ..... 31,40 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat-Rahmnudeln ..... 31,40 €
Dialog von Zander und Lachs im Rieslingsößle
mit Reis und Blattsalat ..... 32,50 €

Vom Wild aus heimischen Wäldern

Rehbraten mit Preiselbeerbirne ..... 29,10 €
Rehmedaillons im Cassissößle ..... 33,80 €
Rehschnitzel an feinem Holundersößle ..... 31,40 €

Hubertusteller „Medaillons vom Reh und Wildschwein“
mit Pfifferlingen, Preiselbeeren ..... 33,80 €

Wildschweinbraten im Waldpilzsößle ..... 27,60 €

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 ..... 34,10 €

Putenschnitzel paniert mit Pommes und Salat ..... 22,10 €
Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, Butternudeln und Blattsalat ..... 24,80 €
Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesoße, mit Basmatireis und Salat . 25,40 €
Pollo Fino auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln ..... 27,40 €

Hähnchenbrust im Serrano-Mantel mit Thymiankartoffeln
und Feldsalat ..... 28,60 €





Maispoulardenbrust unter der Honig-Sesamkruste
mit Dauphin-Kartoffeln und Salat ..... 29,80 €

Straußenfilet von der Straußenfarm „Lindenhof“ Steinenkirch im
feinen Schoko-Schattenmorellensößle, mit Schupfnudeln und Salat .. 37,40 €

1/2 junge Landente mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln ..... 32,80 €
1/4 Gans mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln ..... 41,10 €
Gänsekeule mit Apfelrotkraut und zweierlei Knödeln ..... 37,60 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsetöpfle mit Käse überbacken ..... 19,50 €
Gemüseteller ..... 19,90 €
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat ..... 18,50 €
Pilzragout im Kräuterflädle ..... 24,20 €
Karamellisierter 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 €
Alblinsen-Curry mit Dampfkartoffeln ..... 20,40 €

Desserts

*Dessertteller mit verschiedenen Früchten der Saison und
Mövenpick Eiscreme ..... 11,30 €

*Variation mit Apfelküchle, Crème, Eis und Früchten ..... 14,80 €

*Dessertbüffet, große Auswahl an Eis, Mousse, Creme, Früchten etc. .... 17,80 €
Mit Wunderkerzen serviert, einmalig 20,00 €

Kleines Dessertbüffet ..... 14,80 €





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	7,60 €
Früchteeisbecher	10,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,90 €
Heiße Schattenmorellen mit Walnusseis	8,90 €
Karamellisierte Zwetschgen mit Vanilleeis	8,90 €
Apfelküchle in Zimtzucker (2 Stück) mit Vanilleeis	8,90 €
*Mousse au Chocolat an Fruchtmark mit Früchten der Saison umlegt	11,20 €
*Dreierlei Köstlichkeiten im Glas	9,50 €
*Rote Grütze mit Vanilleeis	8,90 €
*Hausgemachtes Eisparfait mit Weinschaum	10,50 €
*Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanillesoße	9,80 €
*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)	38,00 € – 60,00 €
Kanne Kaffee	24,20 €
Tasse Kaffee	3,60 €
Espresso	3,20 €
Affogato (Espresso küsst Vanilleeis)	5,10 €
Latte Macchiato	4,30 €
Cappuccino mit Milchschaum	4,00 €





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)	5,80 €

Mitternacht-Snacks

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

Gulaschsuppe mit Landbrot	8,20 €
Pizzavariationen (ab 20 Personen)	Snackportion pro Person 8,40 €
Käsebrett mit Früchten und Baguette	17,90 €
Käsewürfel am Tisch pro Person	12,50 €
Mitternachtsbüffet „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

52,90 € / 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“
Saltimbocca „Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken“
Scampispieße

Beilagen:
Tomatensoße, Röstgemüse, Spaghetti,
Reis und Salzkartoffeln

Dessert:
Tiramisù, Stracciatellacrème, Panna Cotta,
Fruchtsalat und Eisauswahl

65,90 € / 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.

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

71,90 € / 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.

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

55,20 € / 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 (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

55,90 € / 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

61,30 € / 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.

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

54,50 € / Person





Jahreszeiten-Menüs mit saisonalen Zutaten



Frühjahr

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak mit frischem Stangen-
spargel, Holländischer Soße
und Kräuterkartoffeln

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

58,20 € / Person



Herbst

Kürbiscremesuppe

Feldsalat im Balsamicodressing
mit Lachsröschen umlegt

Rehbraten mit Preiselbeerbirne,
Gemüsegarnitur, Spätzle
und Dauphin-Kartoffeln

Karamellisierte
Zwetschgen mit Walnusseis

61,80 € / Person



Sommer

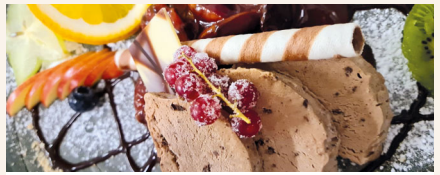
Erdbeer-Kaltschale
mit Sekt übergossen

Zupfsalat im Hausdressing
mit Kracherle

Maispoularde im
Honig-Sesam-Mantel
mit Gemüse
und Dauphin-Kartoffeln

Himbeer- und Passionsfruchtsorbet
auf Pfirsich-Kokosmark

55,70 € / Person



Winter

Steinpilz-Cremesuppe
unter der Sahnehaube

Entenkeule an Rahmwirsing
mit Serviettenknödeln

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait
an karamellisierten Zwetschgen

50,80 € / 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 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 1,60 €
Stehtisch (rund) ..... Stück 15,00 €
Kaputtes Glas ..... Stück 2,00 €

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 3,80 €

Müllentsorgung Speiseabfälle Küche
bis Serviceende ..... 20,00 €
Friteuse, Salamander ..... je Gerät 30,00 €
Ofyr-Grill ..... 120,00 €

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, Servicemitarbeiter, Spülkraft, Auf- und Abbau etc. nach Vereinbarung.

Unsere Getränkepreise im Catering

Süßgetränke (Afri-Cola, Bluna etc.)	1 l	4,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft	1 l	5,20 €
Teinacher Gastroflaschen	0,7 l	3,90 €
Württemberger Rotwein Qualitätswein	1 l	16,10 €
Württemberger Weißwein Qualitätswein	1 l	15,50 €
Flasche Sekt Hausmarke Schlossbergkellerei Schnaufer	0,7 l	20,40 €
Bier	0,5 l	2,90 €
Fass Kaiser Kellerpils	30 l	135,00 €
Fass Kaiser Weizenbier Hefe oder Kristall	30 l	135,00 €
Fass Kaiser Export	30 l	126,00 €
Durchlaufkühler pro Tag inkl. Reinigung		65,00 €





LANDGASTHOF HOTEL Rössle

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 01.01.2027 verlieren alle bisherigen Ausgaben ihre Gültigkeit.

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

www.roessle.steinenkirch.de