Unsere Aperitif-Empfehlung:
Limoncello-Birnen-Spritz 7,50 €

...ab sofort gibt es wieder leckeren naturtrüben Apfelsaft von unseren Streuobstwiesen.

...unsere Tagessuppen:

Kräuterflädlesuppe	*6,50*
Kürbiscremesuppe *mit Sahnehaube*	*6,50*
Gänsekraftbrühe *mit Gänseleberklößchen*	*6,50*

... Vorspeisen:

Melone *mit Schwarzwälder Schinken*	*13,40*
Carpaccio vom Strauß *auf Rucola mit frischem Parmesan*	*17,90*

...zum Hauptgericht empfehlen wir:

Schwäbisches Filettöpfle *>Medaillons von Rind & Schwein< auf Käsespätzle mit Maultäschle und Salat*	*32,40*
Putensteak >Hawaii< *mit Kartoffelkroketten & buntem Salat*	*25,60*
Kesselfleisch *mit Weinsauerkraut & Bratkartoffeln*	*17,90*
½ ofenfrische Bauernente *mit Apfelrotkraut, Servietten- & Hefeknödel*	*32,40*
Gänsekeule *mit Apfelrotkraut, Servietten- & Hefeknödel*	*36,90*

einmal ohne Fleisch:

Alblinsencurry *mit Dampfkartoffeln & Kräuter-Dip*	*20,40*

...aus Neptuns Reich:

Zanderfilet *in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffeln und Salat*	*30,90*

...vom Wild aus der Region:

Rehmedaillons *am Cassis-Söße mit Preiselbeeren, Dauphine-Kartoffeln und Feldsalat*	*32,80*
Wilderer Töpfchen *>Gulasch vom Reh & Wildschwein< mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat*	*26,10*
Rehbraten *mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat*	*28,20*

...für unsere Naschkatzen:

Creme Brûlée	*5,20*
Schokoküchle *mit Vanilleeis & Früchtegarnitur*	*9,50*
Mousse au Chocolat *an Früchtegarnitur*	*10,80*

...ein guter Tag fängt mit einem guten Frühstück an! Lassen Sie sich von unserem Rössle-Frühstück verwöhnen.
Von Dienstag bis Sonntag immer von 6:30-10:00 Uhr. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung! – (Frühstück für externe Gäste 17,50 €/Person)

Ihr Weg zu unserer Homepage

Unsere Küchenzeiten: Montag von 17:30 - 21:00 Uhr | g bis Samstag von 11:30 - 21:00 Uhr | Sonntag von 11:30 - 14:00 Uhr
Falls Sie von Allergien betroffen, oder auf eine spezielle Ernähru iesen sind, sprechen Sie uns bitte an - gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.