

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 € Versucherle 12€

Marinierte Rote Bete | Monte Ziego Ziegenkäse | Olivenöl | gereifter Aceto Balsamico | Mandeln

Roh marinerter Lachs -ASIA- 18 € Versucherle 12€

Feinster schottischer Lachs | Asiatische Aromen | Limette | Blattsalate

Carpaccio vom heimischen Weiderind 18 € Versucherle 12€

Feinstes Weiderind | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Petersilienpesto | frischer Parmesan

Rössle-Vorspeisenvariation - In der Tischmitte serviert - Perfekt zum Teilen 39 €

Rindercarpaccio | Rote Bete mit Ziegenkäse | Lachs -ASIA- | Blattsalat

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 20 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamicosauce oder mit etwas feinem Bratenjus | Bratkartoffeln

Gekochte Rinderzunge - Großmutter's Art - 21 € Kleinere Portion 17 €

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

Rahmschnitzel 20 € Kleinere Portion 17 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Rössle-Fischvariation von Edelfischen 29 €

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | hausgemachte Nudeln

Kalbsfleischküchle 17 € Kleinere Portion 14 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfe

Cordon bleu vom Kalbsrücken 26 €

Mit Bergkäse und Elzacher Schinken gefülltes Kalbsschnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

Salat mit Steak 24 €

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Fisch 24 € oder mit Riesengarnelen 26 €

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

Badische Flädlesuppe 7 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 9 €

Kräftige Kokosmilchsuppe | Riesengarnele

Rössle-Bouillabaisse - Fischsuppe auf unsere Art - 15 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Aioli

Weintipp

Diese 4 Weinempfehlungen kommen von einem wahren Genussmenschen und Österreich-Expertin - unserer lieben Jessi. Durch Ihre prägende Zeit in Österreich, die sie mit Reisen in Weinregionen verbunden hat, kann sie euch die feinsten Tropfen empfehlen. Probiert euch durch Jessis Empfehlungen - in den klassischen 0,75 l oder den tollen 0,375 l Flaschen.

2018 Chardonnay „Reserve“

Ein wirklich tolles Gewächs aus der Hauptstadt
Fritz Wieninger | Wien
0,375 l - 28 € 0,75 l - 45 €

2018 Pannobile Blaifränkisch & Zweigelt

Der Pannobile. Mehr als eine Visitenkarte.
Weingut Heinrich | Gols | Neusiedlersee
0,375 l - 28 € 0,75 l - 47 €

2022 Grüner Veltliner „TOM“

Frisch, spritzig, leicht – Einfach lecker
Tom Dockner | Theyern | Traisental
0,75 l - 31 €

2018 Eichkogel Blaifränkisch & Zweigelt

Dicht, konzentriert und würzig, perfekt für Wild
Weingut Kollwentz | Großhöflein | Burgenland
0,75 l - 59 €

Unser Küchenchef-Menü

Ihr entscheidet: Fisch oder Fleisch, oder Fisch & Fleisch. Alles andere entscheidet unsere Küchencrew! Lasst Euch von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen, die Ihr so schnell nicht vergessen werdet. Das Küchenchefmenü servieren wir Euch am liebsten tischweise.

3-Gang 45 € 4-Gang 50 € 5-Gang 55 €

Kids

Knusperhähnchen 12 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkrapfen | Pfannengemüse

Lachsfilet 15 €

Gebratenes Lachsfilet | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich servieren wir Euren Kindern auch Kinderschnitzel (Schwein o. Kalb), Pommes Frites mit Ketchup | Spätzle mit Sauce usw.

Veggie

Rahmnudeln mit Pilzen 21 €

Hausgemachte Tagliatelle | gebratene Waldpilze | Kirschtomate | frischer Parmesan | Ruccola

Geröstete Schnitte vom Sauerteigbrot 20 €

Geröstete Brotschnitte | wilder Broccoli | Rahmkohlrabi | Cashew

Sprecht uns bitte an, wenn Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt. Unser Küchenchef berät Euch dann individuell.

Aperitif

Glas Muskateller Winzersekt trocken 0,1 l - 7 €
Weingut Faber | Freiburg St.Georgen | Breisgau**CRÉMANT Brut 0,1 l - 8 €**

Weingut Jülg | Schweigen

Prosecco Rosé 0,1 l - 7 €

Viticoltori Ponte | Ponte di Piave | Venetien

Prisecco (alkoholfrei) 0,1 l - 7 €

Wiesenobst – Gartenmelisse | Manufaktur Jörg Geiger

Unser Wein des Monats

2020 CHARDONNAY trocken
Weingut Hunn | Gottenheim
0,1 l - 4 € 0,25 l - 9 €

Bestes Fleisch

Freuen Sie sich auf unsere 4 Fleischspezialitäten.

Rib Eye „Männertraum“

300 g feinstes - Dry Aged -
Färsen-Rib-Eye-Steak (klassisch durchwachsen)
27 €

„Elztal“- Rinderfilet

200 g Rinderfilet (absolut mager und zart)
„Metzgerei Thomas Winterhalter“
30 €

Rumpsteak

250 g feinstes - Dry Aged -
Färsenroastbeef
25 €

Unser Zwiebelrostbraten

200 g - Dry Aged - Färsenroastbeef
mit Rotweinzwiebelkompott
25 €

Beilagen: Pfannengemüse, Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Knöpfe, Kartoffelkrapfen *jeweils plus 3 €*
Saucen: Rotweinzwiebel, Pfefferrahm, Kräuterbutter, Kräuterrahm *jeweils plus 2 €*
Specials: Wilder Broccoli, Kartoffelgratin *plus 6 €*,

Folgt uns auf Instagram und Facebook für alles Wissenswerte rund ums Rössle Elzach.

Teilt Eure Rössle Momente gerne mit uns unter **#roessleelzach**.



INSTAGRAM



FACEBOOK