



Ein gutes Essen - gemütliche Atmosphäre – eine ausgewogene Speisekarte mit den passenden Gerichten für Jung und Alt.

Fisch, Fleisch, Veganes, Salate, Wild  
und feine und hausgemachte Gerichte für unsere Jüngsten.  
Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Herzliche Grüße

Kristin und Manuel mit der kompletten Rössle-Familie

P.S. RESERVIERUNG LEICHT GEMACHT:

Einfach eine WhatsApp an 016091301159-

Wir antworten prompt 😊

Vesperkarte von 16.00 Uhr bis 17.00 Uhr

## **In den Nachmittagsstunden nach unserer Mittagspause servieren wir Euch gerne auch auf unserer Terrasse diese Klassiker**

Elzacher Schinken und Speckvesper 15 €

Schwarzwälder Schinken und Speck von unseren Elzacher  
Metzgern | Rohkostsalate | Sauerteigbrot

Hausgemachte Wildbratwurst mit Röstzwiebeln 19 €

Herzhaft abgeschmeckte Bratwurst | Röstzwiebeln |  
Bratenjus | Bratkartoffeln

Hausgemachte Kalbsfleischküchle 19 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | frische Champignons |  
Knöpfele

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 €

Rehfleischküchle aus heimischer Jagd | Wachholderrahm  
| Selleriepüree | hausgemachte Knöpfele

# Aperitif – Unsere Neuentdeckung aus dem Markgräflerland

## WEIN & TONIC

Weißwein | Winzertonic | Eis | Limette

Ein wunderbar frischer und leichter Start in die Welt der Gaumenfreuden

Winzerkeller Auggener Schäf | Auggen | Markgräflerland

0,25l – 7,50 €

---

## Vorspeisen

### Vorspeisenvariation 39 €

Ein Traum für alle, die gerne teilen. Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Euch alle 3 Vorspeisen als Versucherle und einen leckeren Blattsalat in der Tischmitte.

### Carpaccio vom Knollensellerie mit Walnüssen 17 €

Versucherle 12 €

Sellerie „al dente“ in Scheiben | Schmand | karamellisierte Walnüsse | Olivenöl | junger Lauch

### Ceviche vom Lachs 19 €

Versucherle 13 €

Feinstes Loch Duart Lachsfilet | Passionsfrucht-Tigermilch | Mango | Sesam

### Surf'n'Turf vom Rinderfilet 19 €

Versucherle 13 €

Feinstes Carpaccio vom Rinderfilet | Riesengarnele | Krustentiermayo | gepuffter Reis

---

## Suppen

### Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

### Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 10 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

### Rössle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 17 €

Kräftige Rouille | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

---

## Veganes, vegetarisches & Salat

### Herbstliche Salate mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 28 €

Edelfischfilets vom Grill oder Rumpsteak vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

### Blumenkohl mit Kürbis und Forchheimer Kartoffeln 24 € (vegan)

Gerösteter Blumenkohl | Basilikumöl | Kürbispüree | knusprige Kartoffeln

### Hausgemachte Kräuterschupfnudeln mit frischen Pfifferlingen 29 € (vegetarisch)

Frische Pfifferlinge | Kräuterschupfnudeln | Waldpilzfumé | Mandelbroccoli | gehobelter Bergkäse

## Wein des Monats

### 2022 BREISGAU – GRAUBURGUNDER & WEISSBURGUNDER

Der sehr gute Einstieg in die Weinwelt von Julian Huber. Eine wunderbare Cuvée aus zwei großartigen Gutsweinen. Der Grauburgunder sorgt für den Schmelz, der Weißburgunder bringt die Frische und eine fein eingebundene Säure.

Weingut Bernhard Huber | Julian Huber | Malterdingen | Breisgau

0,75l - 39 € | 0,375l – 21 €

---

## Rössle-Fischgerichte von unserem Partner Arctic-Fresh

**Rössle-Fischvariation 39 €**      kleinere Portion 32 €

Dreierlei Edelfische mit Riesengarnele | Safransauce | Gemüse der Saison | Nudeln

**Saiblingsfilet vom Grill 36 €**      kleinere Portion 27 €

Feinstes Saiblingsfilet aus dem Eyachtal | „Müllerin Art“ mit Zitrone und Kräuterbutter | Gemüse der Saison | Forchheimer Kartoffeln

---

## Weinempfehlung – Wunderbar zu unseren Fischgerichten

### 2022 WEISSBURGUNDER Gutswein

Ein wunderbar frischer und unkomplizierter Weißwein mit tollem Trinkfluss

Frank Briem | Ihringen-Wasenweiler | Kaiserstuhl | Baden

0,1l – 4 € | 0,25l – 9 €

---

## Hausgemachtes und Leckeres für unsere jüngeren Gäste

**Knusperhähnchen 15 €**

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Karottengemüse | Kartoffelkrapfen

**Lachsfilet 19 €**

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites etc. für Eure Jüngsten parat.

---

# Endlich wieder Rotweinwetter

## 2021 GIAN CARLO -Rotweincuvée-

Eine echte Entdeckung. Cabernet Sauvignon & Pinot noir. Vollmundig & lecker.

Markus Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl | Baden

0,75l - 49 €

---

## Unsere „wilden“ Highlights aus heimischer Jagd

### Wilderer Pfännle 33 €

Geschmorte Wildschweinschulter | Rehfleischküchle | Hirschmaultäschle | zweierlei Sauce | kaltgerührte Preiselbeeren | Selleriepüree | frische Champignons | hausgemachte Knöpfele

### Sauerbraten vom Wildschwein 35 € 28 € kleinere Portion

Eingelegter und zart geschmorter Sauerbraten aus Keule und Schulter | Balsamicosauce | frische Pfifferlinge | hausgemachte Knöpfele

---

## Unser Küchenchefmenü

Du kannst Dich nicht entscheiden? Unser Küchenchef hat da mal was vorbereitet

Du hast die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch oder von allem etwas 😊

Lass Dich doch mal von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

In der Mitte des Menüs erwartet Dich noch eine kleine Erfrischung.

3-Gänge 55 €

4-Gänge 59 €

5-Gänge 65 €

---

## Gasthaus-Klassiker

### Rinderleber „sauer“ oder geröstet 25 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamico Sauce oder etwas feiner Bratenjus | Bratkartoffeln

### Rahmschnitzel 26 € kleinere Portion 19 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfele

### Cordon bleu 29 € kleinere Portion 24 €

Mit Bergkäse & Elzacher Schinken gefülltes Schnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

### Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 28 € kleinere Portion 20 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Dich gerne.

## Gerichte von unserer Kreidetafel

### **Rinderfilet aus heimischer Aufzucht unter der Kräuterkruste 39 €**

Feinstes Rinderfilet | Kräuterkruste | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison | gebackene Kartoffelkrapfen

### **Hausgemachte Rehfleischküchle 23 € kleinere Portion 19 €**

Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Pilze | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

### **Hausgemachte Kalbsmaultäschle 23 € kleinere Portion 19 €**

Kalbsmaultäschle | Rotweinzwiebelsauce | Selleriepüree | Kartoffelkrapfen

## Desserts & Käse

### **Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €**

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

### **Crème Brûlée 13 €**

Crème Brûlée | Orangenkompott | Mangosorbet

### **Geeiste Sabayone von der Passionsfrucht 9 €**

Passionsfruchtsabayone | Ananaskompott | Mangosorbet

### **Topfenknödel mit Zwetschgenfüllung 12 €**

Topfenknödel mit Knuspermantel | Zwetschgenkompott | Vanilleeiskrem

### **Kennen Sie schon unseren Café Gourmand? 9€**

Hier servieren wir Euch 3 kleine Köstlichkeiten aus unserer süßen Ecke. Dazu wählen Sie ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis? - Je 2,50 €

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Sauerkirsche | Mango

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Dienstag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

16 Uhr bis 17 Uhr KLEINE VESPERKARTE

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)