



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 😊

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Dienstag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)

## 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 Aioli | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

## Vegetarisches & Salat

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

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

#### **Gemüseteller mit Forchheimer Kartoffeln 25 €**

Knackiges Gemüse | Apfelrotkraut | Kürbispüree | Forchheimer Kartoffeln

#### **Gelbes Curry vom herbstlichen Gemüse 29 €**

Knackiges Gemüse | Selleriepüree | Schaum vom gelben Thaicurry | Geröstete Cashew | Basmatireis

## Wein des Monats

### 2018 „CUVÉE NOIR“ PINOT-CABERNET-MERLOT

Diese Cuvée von Kilian Hunn passt perfekt zu Wild und Gans.

Ein großartiger Wein in der „Kachelofenzeit“.

Würzig und kräftig aber dennoch mit Finesse und Eleganz.

Kilian Hunn | Gottenheim | Tuniberg

0,25l – 11 €    0,75l - 32 €

## Das Wildgericht nach dem Rezept von Seniorchef Karl Josef Häringer

### Eingelegter Rehbraten 35 €    kleinere Portion 29 €

Rehbraten aus Bug und Keule | Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Pilze | hausgemachte Knöpfe

## Gasthaus-Klassiker

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

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

### Rinderleber „sauer“ oder geröstet 25 €

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

### Rahmschnitzel 27 €    kleinere Portion 20 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Cordon bleu 29 €    kleinere Portion 24 €

Mit Dorerhof Gouda & Elzacher Schinken gefülltes Schnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

### Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 29 €    kleinere Portion 21 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

## 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.

## Aperitif Empfehlung

### Muskatteller Winzersekt

Weingut Faber | Freiburg-St.Georgen | Breisgau

0,1 – 8 €

---

## Das Wirtshausmenü

### Feldsalat mit Rotkraut und gebackener Hirschpraline

Kaiserstühler Feldsalat | mariniertes Rotkraut | gebackene Hirschpraline

### Gamsmaultäsche

Hausgemachte Maultaschen vom Gamsbock | Zwiebelcrunch | Belper Knolle

### Duett vom Reh

Geschmorte Rehschulter | rosa gebratenes Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | Selleriepüree | Kräuterknöpfe

### Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn -frisch aus der Pfanne- | Heidelbeerkompott | Milcheis

65 €

(inklusive Sauerteigbrot und Sorbet als Zwischengang)

---

## Weinempfehlung

### 2022 PINOT NOIR - BLANC DE NOIR

**Weißwein aus Spätburgundertrauben Eine großartige Rotweinalternative.**

**Gehaltvoll und trotzdem wunderbar spritzig und frisch.**

Kilian Hunn | Gottenheim | Tuniberg | Baden

0,1l – 4 € | 0,25l – 9 €

## 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 €

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

### **Sauerbraten vom Wildschwein 33 € -28 kleinere Portion**

Wildschweinkeule und Schulter „aus heimischer Jagd“ | Burgundersauce | frische Pilze  
| Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

### **Wilderer Pfännle 34 €**

Geschmorte Wildschweinschulter | Rehfleischküchle | Hirschmaultäschle | zweierlei Sauce |  
kaltgerührte Preiselbeeren | Selleriepüree | frische Pilze | hausgemachte Knöpfe

## **Desserts & Käse**

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

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

### **Crème Brûlée 13 €**

Crème Brûlée | Mango | Kokosnusseis

### **Mascarponecrème mit Heidelbeeren 10 €**

Luftige Mascarponecrème | Heidelbeerkompott | Sauerrahmeiskrem

### **Rössle-Dessertvariation 13 €**

Crème Brûlée | Mascarponecrème mit Heidelbeeren | Mangokompott mit Kokosnusseis

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

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Sauerkirsche | Mango