



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