

UNSERE MENÜS · JUNI 2026

Wirtshausmenü

Frisch. Regional. Mit Herzblut gekocht.

5 Gänge · 69 € pro Person

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar

— AMUSE-BOUCHE —

Hausgebackenes Sauerteigbrot

mit zweierlei Butter

— VORSPEISE —

Marinierte Gartengurke

mit Schmand, Olivenöl, jungem Lauch und geblähtem Lachs

— HAUPTGANG —

Maultäschle vom Hirsch

mit Rotweinzwiebelsauce und Selleriepüree

— ZWISCHENGANG —

Sorbet von der Aprikose

— HAUPTGANG —

Medaillons vom heimischen Reh

*mit Burgundersauce, Spitzkohl, frischen Pfifferlingen
und Schnittlauch-Quarkköpfe*

— DESSERT —

Geeistes Süppchen von der Wassermelone

mit Buchholzer Erdbeeren und Sauerrahm-Limetteneiscreme

Wir haben auch eine wunderbare vegetarische Option vorbereitet!

JEDEN DIENSTAG IM JUNI

Tasty Tuesday

6 Gänge · 59 € pro Person · Nur dienstags

— AMUSE-BOUCHE —

Hausgebackenes Sauerteigbrot
mit zweierlei Butter

— VORSPEISE —

Tatar vom heimischen Reh
mit Miso, gerösteten Haselnüssen und Röstbrot

— SUPPE —

Gazpacho
mit Knusper-Croûtons

— PASTA —

Raviolo mit Eigelb und Sellerie
mit Rotweinzwiebelsauce

— ZWISCHENGANG —

Sorbet von der Heidelbeere

— HAUPTGANG —

Steinbeißer vom Grill
mit Paprikasauce, Ratatouille und Arancini

— DESSERT —

Geeister Erdbeer-Melonensalat
mit erfrischendem Erdbeersorbet

UNSER KÜCHENCHEFMENÜ

Lass dich verwöhnen

*Immer saisonal · immer kreativ · immer überraschend
Fisch · Fleisch · Vegetarisch – ganz wie du magst*

3 Gänge

59 €

4 Gänge

62 €

5 Gänge

69 €

Dann lass unserem Küchenteam die Auswahl!

ZUM EINSTIMMEN · APERITIF

Aperitif

Nou Crémant Rosé	9 €
<i>Piwi-Kollektiv Eichstetten Kaiserstuhl</i>	
Negroni	11 €
<i>Der italienische Bar-Klassiker</i>	
Limoncello Spritz	9 €
<i>Alkoholfrei · Erfrischend, zitronig & sommerlich</i>	

WEINEMPFEHLUNGEN

Wein

WEIN DES MONATS

2024 Maison Blanc	0,1 l – 5 € / 0,25 l – 10 €
<i>Weingut Trautwein (bio) Bahlingen Kaiserstuhl · Baden</i>	

FRISCH & LEICHT

2024 Auxerrois VDP.Ortswein	34 €
<i>Wöhrle Lahr</i>	

GEHALTVOLL & INDIVIDUELL

2022 Sauvignon Blanc Fumé	47 €
<i>Landerer Oberrotweil</i>	

SPEISEN · VORSPEISEN

Vorspeisen

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN TISCH

Die Vorspeisenvariation

*Alle 3 Vorspeisen als Versucherle zum Teilen
und ein frischer Blattsalat in der Tischmitte*

Rote Bete Ziegenkäse Mandeln	19 € / 14 € Versucherle
<i>In dünnen Scheiben gereifter Balsamico Olivenöl geröstete Mandeln</i>	
Ceviche vom Lachs	19 € / 14 € Versucherle
<i>Feinstes Lachsfilet Passionsfrucht-Tigermilch Mango Sesam</i>	
Carpaccio vom heimischen Reh	19 € / 14 € Versucherle
<i>Rehnüsschen Miso gereifter Balsamico junger Lauch gepuffter Reis</i>	

SPEISEN · SUPPEN & SALAT

Suppen & Salate

Badische Flädlesuppe	9 €
<i>Kräftige Tafelspitzbrühe Kräuterflädle Gemüsejulienne</i>	
Thai-Currysüppchen mit Riesengarnele	11 €
<i>Kokosmilch Zitronengras feine Schärfe</i>	
Rössle-Fischsuppe	19 €
<i>Bouillabaisse Fischfilets Riesengarnele Aioli</i>	
Sommersalat der Saison	12 €
<i>Knackiger Salat Aioli Tomaten Kerne Radiesle</i>	
Optional dazu: + Edelfischfilets vom Grill 18 € · + Riesengarnelen mit Tomaten und Knoblauch 24 €	

LEBEN · FEINSTES FLEISCH

Steaks vom Grill

Alle Steaks mit frischem Gemüse der Saison oder knackigen Salaten

Rinderfilet (250 g)	38 €
<i>Aus heimischer Aufzucht</i>	
Männertraum: Entrecôte / Hochrippensteak (300 g)	36 €
Rumpsteak (200 g)	30 €
<i>Aus der Hüfte</i>	
+ Beilage nach Wahl: Pommes Kartoffelkrappen Knöpfe Bratkartoffeln +5 €	
+ Sauce nach Wahl: Rotweinzwiebelsauce Pfefferrahm Barbecue Kräuterbutter +3 €	

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN · VOM CHEF

Schwarzwaldforelle „Müllerin“	30 €
<i>mit Zitronenkräuterbutter und Petersilienkartoffel</i>	
Wilderer-Pfännle vom Reh	35 €
<i>Geschmorte Rehschulter, Rehfleischküchle & Rehmaultäschle · zweierlei Sauce · Selleriepüree · Preiselbeeren frische Champignons · hausgemachte Knöpfe</i>	
Hausgemachte Rehfleischküchle	26 € / 22 € klein
<i>mit Wachholderrahm, frischen Champignons, Selleriepüree und Knöpfe</i>	
Markgräfler Spargel	
<i>mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln</i>	
200 g – 25 € · 300 g – 29 €	
optional + zweierlei Schinken 9 €	
+ Rinderfilet vom Grill (180 g) 19 €	
+ Paniertes Kalbschnitzel 16 €	

LEBEN · RÖSSLE-KLASSIKER

Rössle-Klassiker

Die Rössle-Fischvariation	39 € / 32 € kl. Portion
<i>3-erlei Edelfischfilets vom Grill Riesengarnele Safransauce Gemüse der Saison Nudeln</i>	
Rinderleber „sauer“ oder „geröstet“	27 €
<i>Geschmetzelte Rinderleber Bratenjus oder Balsamicosauce Bratkartoffeln</i>	
Das Rahmschnitzel	28 € / 22 € kl. Portion
<i>Schnitzel vom Hausschwein feine Rahmsauce Knöpfele</i>	
Die Rinderzunge nach „Großmutter's Art“	29 € / 23 € kl. Portion
<i>Gekochte Rinderzunge Madeirasauce Nudeln</i>	
Das Cordon-bleu	31 € / 25 € kl. Portion
<i>Gefülltes Schweineschnitzel Hausacher Käse Elzacher Schinken Bratensauce Pommes frites</i>	

LEBEN · VEGETARISCHES

Vegetarisches

Das Sellerie-Cordon-bleu	29 €
<i>Knollensellerie Hausacher Käse Karottenpüree knackiges Gemüse</i>	
3-er Semmelknödel mit Spargel	32 €
<i>Spinat- Bergkäse- Rote-Bete-Knödel cremiger Spargel grün/weiß Gemüse</i>	

FÜR DIE JÜNGEREN GÄSTE

Für unsere kleinen Gäste

Kalbsfleischküchle	18 €
<i>Hausgemachte Kalbsfleischküchle Rahmsauce Karottengemüse Knöpfele</i>	
Lachsfilet	20 €
<i>Lachsfilet vom Grill Broccoli Nudeln</i>	

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Pommes, Schnitzel etc. für Eure Kinder vorbereitet.

Gasthof Rössle

Speisen · Leben · Genießen

RESERVIERUNGEN & RÜCKFRAGEN

Gerne per WhatsApp: 016091301159

ALLERGIEN & INTOLERANZEN

Eine ausführliche Liste liegt bei uns bereit.

GUTSCHEINE

Jederzeit bei unserem Servicepersonal erhältlich.

PREISE

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Kristin & Manuel mit der gesamten Rößle Familie

freuen sich auf Ihren Besuch