

Appetizers | Hors-d'œuvres

Euro

Rohkostsalatteller

fresh mixed salad / salade composée

5,80

Marktfrische Blattsalate der Saison

Fresh green salad (lettuce) / la laitue

5,40

Fitnesssteller

Fresh green salad with roast slices of turkey

13,80

Assiette de salade verte et dinde grillée

...with king prawns

15,10

...avec des crevettes

Carpaccio vom Rinderfilet

Thin slices of raw beef with spaghetti and Parmesan

15,60

Tranches de bœuf finement coupées servies avec spaghettis, parmesan

Geräuchertes Forellenfilet

Smoked trout fillet with potato- radish salad

12,50

Filet de truite fumé avec salade de pommes de terre & radis

Bergkäse vom Grill

Cheese Fondue with white wine, herbs and garlic, Ciabatta

10,80

Fondue au fromage avec de vin blanc, herbes et à l'ail

Mini - Maultäschle

Small "Maultäschle" in a creamy sauce with tomatoes, parmesan

10,90

Petits "Maultäschle" à la crème et des tomates de parmesan

Just as a small tasting

One small „Maultäschle“ with butter and onions or „ home made“ with potato salad

Un petit «Maultäschle» avec de beurre et de l'oignon ou «fait maison»

avec salade de pommes de terre

7,30

Sour tripes with bred

Les tripes de veau avec du pain

6,90

Soups | La Soupe

Tagessuppe

Creamy soup of the day / soupe à la crème de jour

5,30

Bouillon de boeuf avec.....

Swabian pancakes

Consommé Célestine

5,40

homemade Maultaschen "Swabian ravioli"

ravioli souabes

5,40

liver "Spätzle"

foie "Spätzle"

5,40

Main dishes | Plats principaux

Euro

Filet vom Weide - Rind

Fillet of beef from the Swabian Alb

with Lemberger wine juice, parsnips and turnips purree, potato dumpling
filled with cheese

29,80

Filet de boeuf

avec jus de vin «Lemberger» , purée de panais et navets, boulette de pommes de terre rempli de fromage

Milch- Lammrücken

Saddle of spring lamb in a parsley coating red-wine vinegar juice,
green beans, bell pepper-mango-chutney and polenta

29,80

Râble d'agneau de lait en croûte de persil, jus au vinaigre de vin rouge,
haricots verts, poivron-mangue-chutney et polenta

Rößlewirt's Hirschragout

Venison stew with Cranberries and bread dumplings

19,90

Ragoût de cerf avec canneberges et boulettes à base de pain

Schwäbischer Filderrostbraten

Swabian sirloin steak with onions, baked "Maultäschle"

served on a bed of sauerkraut and homemade potato noodles

24,90

Entrecôte souabe avec "Maultäschle" servis sur choucroute et pâtes de pommes de terre maison

Tatar

Steak Tartare (220 g)

with pickled gherkin , onions, caper, egg, salt & pepper, farmhouse bread

20,90

Steak Tartare(220g)

avec cornichon à la russe, oignon, oeuf, cognac, sel & poivre, pain de campagne

Vegetarian speciality

Hausgemachte Spinatmaultaschen

Homemade spinach ravioli with sage butter, tomatoes and parmesan

11,50

Epinards ravioli avec beurre de sauge, tomates et parmesan

Schlemmer Rösti

Gourmand «Rösti» - potatoes au gratin with cheese, tomatoes and mushrooms

11,90

Délicieux « Rösti » de pommes de terre farcis de champignons, gratiné au fromage

Schwäbische Käsespätzle

Pan of authentic Swabian cheese Spätzle

11,90

Poêlée d'authentiques pâtes Spätzle souabes au fromage

Fish dish | Plats de poisson

Gebratenes Zanderfilet

Fillet of pike perch grilled with crustaceans sauce, small spelt dumpling, beetroot

25,20

Filet de zandre grillé avec sauce de crustacés, petit boulette à base de épeautre, lits rouge

Grilled salmon trout

Roasted Salmon trout fillet with lime, seasonal salad and Grenaille potato

25,20

Filet de truite de saumon grillé au citron, salade de la saison et les pommes de terre Grenaille

Aperitif-Recommendation

“Hugo”	Prosecco di Valdobbiadene spumante brut with elder blossom syrup	0,2 l Glas Euro 6,30
Aperitivo Rosato	Prosecco di Valdobbiadene brut with Ramazotti rosato	0,2 l Glas Euro 6,90

Wine by the glas recommendation

2016	Grauburgunder trocken “Schloss Affaltrach” / Württemberg	
	0,75 l Fl. 22,00 €	0,25 l Karaffe 7,40 €
		0,1 l Glas 3,00 €

Seasonal menue

Starter / l’Entrée

Variation of Black Tiger Prawns, langoustine and lemon sole with sautéed artichoke, tomatoes
Variation de la crevette «Black Tiger», la langoustine et la limande avec des artichauts et des tomates

Soup / La Soupe

Creamy lobster bisque
with a black, shellfish filled strudel
Soupe de homard avec un strudel de crustacés

Main course / Plat principal

Turkey haunch with black beans and noodles
Dinde cuissot avec haricot noir et les pâtes

Dessert / Le Dessert

Warm curd dumpling filled with apricot | plums and vanilla ice-cream
Boulette du fromage blanc chaud | quetsche, glace de la vanille

3-course Menue at your choice à Euro 36,90
4-course Menue à votre choix à Euro 44,80

Swabian dishes | Mets souabes

Euro

Fleischküchle mit Röstzwiebeln

Homemade Meatballs with roasted onions and potato salad

12,20

Les boulettes fait maison avec des oignons grillées et de salade de pommes de terre

Bratwürste

Two grilled sausages with a salad garnish and potato salad

11,90

Deux saucisses grillées avec salade de pommes de terre

Saure Kutteln mit Röstkartoffeln

Sour tripe with roasted potatoes

13,90

Les tripes de veau avec pommes de terre sautées

Gaisburger Marsch

Stew made of beef broth with Spätzle (noodles) beef, sliced vegetables and potatoes

13,80

potée à base de bouillon de boeuf aux Spätzle, boeuf, julienne de légumes et pommes de terre

Linsen

Lentils with bacon, hand shredded spätzle, sausages

14,90

Lentilles au lard avec de pâtes Spätzle, saucisses

Wiener Schnitzel

Pork escalope "Viennese" with hand-shredded Spätzle

14,80

Escalope de porc à la viennois, avec de pâtes Spätzle râpées à la main

Rößlewirt's Filetteller

Fillet plate "Röße" - pork fillet medallions with cheese au gratin,

fresh mushrooms, grilled bacon, hand-shredded Spätzle,

16,20

Assiette de filets "Röße" Médallions de filet de porc gratinés au fromage avec des champignons frais, lard grillé, pâtes Spätzle râpées à la main

Homemade "Maultaschen" (Swabian ravioli) specialties

Spécialités de "Maultaschen (ravioli souabes) faits maison

Duo von der Maultasche

Duo of „Maultaschen“ – fried Maultaschen with butter and onions

and baked Maultasche with eggs and herbs

Le Duo de « Maultaschen » - frits au beurre avec des oignons et frit avec des œufs et des herbes

Euro 7,60

Abgeschmälzte Maultaschen

Fried "Maultaschen" with butter and onions

"Maultaschen" frits au beurre avec des oignons

Euro 10,50

Maultaschen "Hausmacher Art"

"Maultaschen" with bacon, onions and cheese au gratin

"Maultaschen " du chef avec lard, oignons, gratinés au fromage

Euro 12,20

Maultaschen "Trilogie"

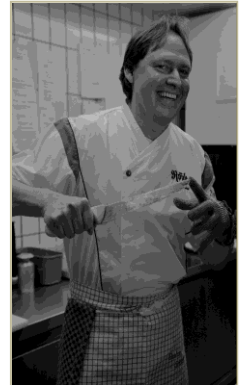
"Maultaschen" trilogy

La trilogie de "Maultaschen"

Euro 13,40

Steaks of german cattles from our butcher manufactur.

All our Meat is from the Swabian Alb from selected owners and farmers.



Stephan Schlecht, Chef de Cuisine & Maître boucher

You can visit our Dry Ager in our own butcher shop.

Vous avez visiter notre “Dry Ager” dans notre boucherie.

Dry Aged Steaks from german beef | 5-6 weeks matured on the bone

Sirloin Cut 250g | single Steak

Carved or in one piece

Euro 36,80

New York Cut from 550g (also possible for 2-3 persons)

Carved and served with bone

Euro 8 | 100g

Bone-in Rib Eye from 750g (also possible for 2-3 persons)#

Carved, Steak with fat eye | bone

Euro 7 | 100g

**All steaks are served with BBQ Sauce, redwine-sauce or various salts
(lava, Himalaya and Fleur de Sel) and one supplement of your choice**

Supplements

Small-Grenaille potatoes	4,50 Euro
Potato Wedges	4,50 Euro
French fries of sweet potatoes	4,50 Euro
Green beans	4,50 Euro
Seasonal vegetables	4,50 Euro
Mixed salad	
with homemade potato salad	4,50 Euro

Herb butter	1,00 Euro
BBQ Sauce	1,00 Euro
Redwine-sauce	1,00 Euro
Pepper sauce	1,00 Euro

Allergies & food intolerances

Certain ingredients, substances or products (such as auxiliary agents) that are used in food production might remain in the food and may cause allergies or food intolerance in some people, potentially putting their health at risk.

Information for allergy sufferers:

We therefore provide a specific menu for guests and costumers who suffer from allergies and food intolerances, in which all potentially harmful substances are labeled. Our staff will be pleased to provide you with this menu and discuss alternative options.

food additive	Substances or Products causing allergies or intolerances
1. with colour	a. cereals containing gluten
2. with preservative	b. crustaceans and products thereof
3. with antioxidant	c. eggs and products thereof
4. with flavour enhancer	d. fish and products thereof
5. sulfurated	e. peanuts and products thereof
6. blackened	f. soybeans and products thereof
7. waxed	g. milk and products thereof (including lactose)
8. with phosphate	h. nuts
9. with sweetener	i. celery and products thereof
10. with sugar(s) and sweetener(s)	j. mustard and products thereof
11. contains a source of phenylalanine	k. sesame seeds and products thereof
12. excessive consumption may produce laxative effects	l. sulphites
13. with caffeine	m. lupin and products thereof
14. with quinine	n. molluscs and products thereof