



Liebe Gäste

### **Leidenschaften und Konzentration auf das Wesentliche**

Unser Partyservice ist seit jeher ganz auf seine traditionelle Kompetenz, die Zubereitung von frischen und saisonalen Küchenprodukten ausgerichtet. In der Restaurant Küche werden ausschließlich feinste Rohprodukte zubereitet unter Berücksichtigung der Regionalität. Die Planung und Ausstattung der Veranstaltung mit Geschirr, Mobiliar und Dekoration übernehmen wir gerne für Sie.

### **Unser Lieferservice:**

#### **Köstlichkeiten für jeden Anlass**

Unser Küchenteam bereitet für jeden Ihrer Anlässe die passenden Küchen-Kreationen frisch zu. Wir stehen Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite. Stöbern Sie einfach in unseren Vorschlägen.

In jedem Fall werden Sie unsere persönliche Betreuung kennen und schätzen lernen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

### **Unser Team:**

#### **Emotionen wecken mit Kreativität**

Ein Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeiter. Denn nur mit einer hochmotivierten Mannschaft können wir unseren Kunden unbeschwerte, unvergessliche Veranstaltungen garantieren. Wir stellen uns täglich neuen Herausforderungen und arbeiten mit kreativen Ideen und Engagement an neuen Gaumenfreuden.



Hotel-Restaurant & Metzgerei Röble | Stephan Schlecht  
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800  
Email: [info@hotel-metzgerei-roessle.de](mailto:info@hotel-metzgerei-roessle.de)

## Aperitif 's

		Euro
Martini bianco / rosso	4 cl.	4,60
Tio Pepe Sherry dry fino	5 cl.	4,80
Sandeman Sherry amontillado medium	5 cl.	4,80
Sandeman Portwein Tawny rot	5 cl.	4,80
Campari Bitter* mit Soda	4 cl.	5,10
Campari Bitter *mit Orange	4 cl.	5,90
Vodka / Lemon*	4cl	5,90
Gin mit Tonic Water (Schweppes ) aufgegossen	4cl	5,90
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		4,80
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
<b>Alkoholfreier Hauscocktail</b> von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,60
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,70
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	4,90
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	12,80

## Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	21,80
Hausmarke Chardonnay Brut “Schloß Affaltrach“	0,75 l Fl.	28,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	29,60
Kessler Sekt rosé	0,75 l Fl.	27,60
Kessler Riesling „Jägergrün“	0,75 l Fl.	38,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,75 l Fl.	29,80
Hatton & Fils Champagne brut	0,75 l Fl.	46,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	78,80
Moët & Chandon brut	0,75 l Fl.	92,00
Laurent Perrier Champagne Cuvee Rose Brut <b>MAGNUM</b>	1,5 l Fl.	198,00
<b>Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „</b> (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)	0,75 l. Fl.	26,80

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht  
 Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800  
 Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

**FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen**  
Genießen Sie zum Aperero oder einfach als kleinen Snack  
Wählen Sie nach Lust und Laune

◆ **zum Aperitif**

Häppchen mit Griebenschmalz	pro Stück Euro 1,40
Häppchen mit Frischkäse	pro Stück Euro 1,40
Minipastetchen mit warmer Gemüsefüllung	pro Stück Euro 1,70
Stück von Mozzarella & Kirschtomate   Basilikum	pro Stück Euro 1,90
Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille	pro Stück Euro 3,80

- ◆ **Mini – Frühlingsrollen à Euro 1,60**  
mit Fisch od. Gemüsefüllung , Shrimpsfüllung

**Flying Buffet im Glas oder in der kleinen Schale**

Rößlewarts Haussülze und Sauce Vinaigrette	à Euro 3,80
Lauwarmer Salat von Pfifferlingen	à Euro 4,20
Gazpacho von der Brunnenkresse	à Euro 3,60
Shrimpscocktail im Glas	à Euro 4,20
Pikanter Rindfleischsalat	à Euro 3,40
Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat	à Euro 3,70
Mini Quiche Lorraine verschieden belegt	à Euro 2,00
Torpedo Garnele im Kokos-Knuspermantel	à Euro 4,20
Twist Garnele im Kartoffelmantel	à Euro 4,20
Yakitori Sate Spieße (Hähnchen oder Pute)	à Euro 3,60
Kleine Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüsetreifen	à Euro 1,80
Abgeschmälzte Minimaultäschle , Kartoffelsalat	à Euro 4,20
Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat	à Euro 3,40
½ Rahmkuchen vom Blech	à Euro 7,90
Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta)	à Euro 1,80

**Dessert**

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat	à Euro 3,50
Pana Cotta mit Erdbeermark	à Euro 3,50
Crème caramel	à Euro 2,90
Saisonale Früchte im Gläschen	à Euro 3,50

◆ **Vegetarisch** **à Euro 2,10**

Mini Pizetten mit Gemüse oder Spinat Feta Käse Teigtaschen

# Menüvorschläge

## Menü 1

Ermstaler Festtagssuppe

\*

Äbler Rahmbraten vom Schwein mit frischen Pilzen,  
handgeschabten Spätzle vom Brett

\*

Schwäbische Apfelkühle in Zimt und Zucker,  
Vanillerahmeis und Sahne

Euro 35,20



## Menü 2

Marktfrischer Salatteller  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

\*

Geschmorter Rindersauerbraten ( Limousin Rind)  
mit Mandeln und Rosinen  
Semmelknödel und Apfel-Rotkraut

\*

Lauwarmer Schokoladenmohr im Hemd  
an Orangenfilets und Rahmeis

Euro 36,80

Alternativ:

Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 3,50

### Allgemeines

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und hausgemachtes  
Griebenschmalz...zum Menueeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche

.....für jede weiter Beilage berechnen wir + Euro 4,20

### **MENÜ 3**

Brunnenkresserahmsuppe

\*

Marktfrische Blattsalate mit Croutons;  
Kirschtomaten und Radiesle

\*

Rößlewirt´s Filetteller vom Alb-Schwein  
mit Spätzle vom Brett  
frischen Pilzen, Grillspeck kross gebraten  
und Käse überbacken

\*

Vanillerahmeis Terrine mit saisonalen Früchten, Sahne

Euro 39,90

---

### **Menü 4**

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse

\*

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit warmen Speckstreifen und Kracherle

\*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb  
im Blätterteig  
an Morchelrahmsoupe  
marktfrischen Gemüsen und hausgemachten Nudeln

\*

Mousse au chocolat in der Schokoladenträne  
an kleinem Früchtedialog

Euro 46,50

## Menü 5

Marinierter Schottischer Fjördlachs  
mit frischen Kräutern und grünem Pfeffer  
Kartoffelplätzchen und Senfsöble

\*

Mehrstetter Kalbsrücken  
am Stück gebraten  
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)  
feinen Gemüsenauswahl  
und Dauphinkartoffeln

\*

Quarksoufflée  
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 54,80



## Menü 6

Röblewirts Hummercremesuppe mit  
Garnele im Kartoffelmantel

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln an  
feinem Gemüse-Ratatouille, Tomatenschaum

\*\*\*

Filet vom Mehrstetter Weide Rind am Stück gebraten  
auf Mediterranem Gemüse  
in Lembergerjus und Kartoffelgratin

\*

Hausgemachte Sorbets vom Tage  
an Soßenspiegel und feinen Früchtedialog

Euro 61,50

## Menü 7

Carpaccio  
-marinierte rohe Filetscheiben vom Rind-  
mit Balsamico und kretanischem Olivenöl ,  
Parmesansplitter , Toast

\*

Petersilienwurzelrahmsuppe  
mit fein gehobelter Rinderhüfte

\*

Knusprig gebratene Barberie Entenbrust  
(Halb-Wildente)  
in Holundersoße , auf jungem Wirsing und  
Kartoffelkrusteln

\*

Geeiste Orangecrème mit  
Campari Gelee und Pistazieneis

Euro 56,30



## Menü 8

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüserauten  
feine Nudeln

\*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“  
Knoblauchbaguette

\*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern  
in Holunder-Preiselbeersoße  
an Selleriepürree  
Spätzle vom Brett

\*

Hausgemachte Eispralinen  
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 63,80

## Menü 9

Klare Tomatensuppe mit kleinen Gemüsen

\*

Milch-Lammrücken von der Schwäbischen Alb

in feiner Kräuterkruste

mit grünen Bohnen

Kartoffelgratin

\*

Gefüllte Babyananas  
mit Kiwisorbete und Joghurteis

Euro 48,90



## Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt mit hausgemachtem Kartoffel- Blattsalat

\*\*\*

Schwäbische Griesklößchensuppe

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz vom Rind

in Meerrettichschaumsoße

mit Cremespinat

und Bratkartoffeln

\*\*\*

Feine Pfannküche  
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 48,80



## Die Spargel Saison beginnt ab April

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel  
mit Pinienkernen und Tomätle,  
Parmesan | Blattsalat

\*\*

Tranche vom hausgebeizten Schottischen Wildlachs  
Orangensoße | Nudeln | Blattspinat

\*\*

“Café Gourmand”  
ein kleiner Streifzug durch unsere Patisserie  
Espresso

Menü Euro 46,90

## Feines Menue im Frühling

.....zur Begrüßung servieren wir Ihnen ein Glas Birnenlikör  
mit Chardonnay Sekt aufgegossen

### Vorspeisenteller

Mariniertem Norweger - Lachs an feiner Senfsoße  
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Hausgeräucherte Rinderhüfte  
Marktfrische Blattsalate

\*\*\*

Forellenschaumsüppchen  
mit feinen Klößchen

\*\*

Perlhuhnbrust auf ZucchiniGemüse  
mit sautierten Pilzen, gegrilltem Gemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*

Champagner Parfait an Ananasoulis mit Pina Colada Eis

**Menü** incl. Aperitif Euro 62,20 pro Person  
ohne Suppe Euro 57,80

# La Dolce Vita

## Italienisches Menue

Salat „Nicoise“ (Thunfisch-Kartoffel-Tomaten-Bohnen)

\*\*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken

\*\*

Saltimbocca à la romana mit Safranrisotto und Zucchini-Tomatengemüse

\*\*

Panna Cotta mit Erdbeeren und Soßenmosaik

**Menü** Euro 54,90 pro Person

## Sizilianisches Menue

...zur Begrüssung servieren wir „Aperol Venezia“  
aufgegossen mit Prosecco spumante und einem Spritzer Mineralwasser

### **Vorspeisenteller**

(Italienische Gemüsescheiben – Tomate / Mozzarella und Vitello Tonnato)

\*\*

Mille Fanti (Italienische Brotsuppe mit Parmesan)

\*\*

Safranrisotto mit sautierten Pilzen der Saison |Parmesan

\*\*

Lammcarée in der Kräuterkruste  
mit Kartoffelgratin  
und Bohnen

\*\*

Pana cotta & Creme caramel  
mit hausgemachtem Pistazieneis

**Menü** incl. Aperol  
Euro 69,80 pro Person

## Vegetarisches Menü



Rote Beete Carpaccio | sautierte saisonale Pilze  
Marktfrische Blattsalate

\*\*\*\*

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

\*\*\*\*

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren  
im Gläschen serviert

Euro 36,90



## Asiatisches Menue

Gebratene Shiitake Pilze  
mit Glasnudeln und Frühlingsröllchen

\*\*\*

Hähnchenbrust in Currysoße mit Früchten  
Gemüse aus dem Wok  
und feinem Basmatireis

\*\*\*

Thai Mango mit Kokosmilch gratiniert

Euro 43,80

## Fisch Menue

Saisonale Blattsalate  
mit gebratenen Riesengarnelen an Ruccolapesto  
\*\*\*

Röblewirts Hummercrèmesuppe  
mit sautierter Garnele im Kartoffelmantel  
\*\*\*

Seeteufelfilet vom Grill  
in Tomatenschaum auf Blattspinat  
und feinen Nudeln

**Bio – Käse aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“**  
mit Tessiner Früchtesenf,  
frischen Feigen und Walnüssen, Brot

**alternativ**  
Hausgemachte Marillenknödel  
mit Eis- und Soße von der Vanille

Euro 57,80

## INFORMATION ÜBER ALLERGENE

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte, sowie unser fachlich geschultes Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.*

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüssen
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfite



**Geschäftsbedingungen**  
**Hotel-Restaurant & Metzgerei Röble GmbH**  
**für Veranstaltungen, ,Bankette - Familienfeiern**

**§1 Geltungsbereich**

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Veranstaltungsräumen im Hotel-Restaurant Röble zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie alle damit zusammenhängende Leistungen des Hotels

**§2 Vertragsabschluss**

1. Der Vertrag kommt durch die Reservierungsbestätigung des Hotels an den Veranstalter zustande  
Wird die Reservierungsbestätigung vom Veranstalter binnen 14 Tagen nicht zurückgeschickt, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

**§ 3 Rücktritt des Veranstalters**

1. Bei Rücktritt des Veranstalters berechnen wir bis 6 Monate vor dem reservierten Termin keine Kosten
2. Bei einem Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 40% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages (Speisen)
3. Bei einem Rücktritt bis 4 Wochen vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. (Speisen)
4. Bei einem späteren Rücktritt werden 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet. (Speisen)

**§ 4 Sperrzeit und Nachtzuschlag**

1. Bei Veranstaltungen, die sich über 0:30 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 68,-- incl. der gesetzl. MwSt je angefangene Stunde.
2. Musikalische Darbietungen ab 22 Uhr Zimmerlautstärke, ab 2 Uhr Ende
3. Veranstaltungsende max. 4:30 Uhr

## § 5 Haftung

Der Buchende haftet gegenüber dem Hotel auch für die Bezahlung von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellten Speisen und Getränken. Konfetti etc. darf nicht im Raum verteilt werden. Bei Nichtbeachten wird eine Reinigungspauschale von Euro 68 erhoben.

## § 6 Mitbringen von Speisen

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkengeld zur Deckung der Gemeinkosten erhoben

## § 7 Zahlung

Fixe Personenanzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.  
Rechnungen des Hotels sind nach Rechnungserhalt ohne Abzug zur Zahlung fällig.  
Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt. Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

**Gerne können Sie die Rechnung Ihrer Feierlichkeit BAR mit EC-Karte oder per Überweisung begleichen.**

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude, Inventar, die durch Besucher aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht wurden.

## § 8 Nebenleistungen

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Blumendekoration werden extra berechnet.  
Für Ausführungen und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen wie Musiker, Photographen wird nicht gehaftet.

.....  
Unterschrift

.....  
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Röble“ GmbH - Geschäftsführer Stephan Schlecht  
Uracher Straße 30/32 · 72581 Dettingen/E. · Tel 07123/9780-0 Fax 9780-10  
Handelsregister: Amtsgericht Stuttgart HRB 361486  
Voba Metzingen I-BAN D 21 640 912 000 231 150 008 BIC-Code: GENO DE S 1 MTZ  
Dettinger Bank: I-BAN: 64 600 693 870 000 764 000 BIC Code: GENODE S1 DBE

Hotel-Restaurant & Metzgerei Röble | Stephan Schlecht  
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800  
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de