

Liebe Gäste & Freunde

Herzlich willkommen bei uns im *s Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle in Dettingen**, inmitten des Biosphärengebietes „Schwäbische Alb“

Das Rößle, im Herzen von Dettingen, ist ein dynamisches und modernes Familienunternehmen mit einer über 150 Jahre alten Tradition.

Mit Engagement, Fleiß und Herzblut haben die verschiedenen Generationen das Rößle zielstrebig weiterentwickelt und zu dem gemacht, was es heute ist:
ein Synonym für Qualität und Gastlichkeit

Wir verarbeiten in unserer Küche ausschließlich frische, saisonale und regionale Produkte. Die Speisen werden für jeden einzelnen Gast mit Liebe und Sorgfalt angerichtet und durch die qualifizierten und geschulten Mitarbeiter serviert.

Aus der hauseigenen Metzgerei empfehlen wir Original Hausmacher Wurst- und Fleischspezialitäten, sowie Maultaschen und Fertiggerichte in Gläsern und Dosen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Hause mit kulinarischen Grüßen, Ihre Gastgeber

Familie Stephan & Siegfried Schlecht und Mitarbeiter



Seit Generationen sind wir bestrebt Ihnen das Beste aus regionaler und fairer Viehzucht anzubieten.

Hofgut Haller / Limousin Rind

- Artgerechte Aufzucht, Haltung und Fütterung

Fairfleisch / Radolfzell

- Die Rinder sind mindestens eine Sommersaison auf der **Weide**, ansonsten haben sie einen **Laufhof** oder einen Stall mit einer offenen Frontseite
- Fütterung besteht aus Heu und Gras, Grassilage und zur Ergänzung Getreideschrot; ohne Gentechnik; keine Importfuttermittel aus Übersee
- Kein Einsatz von vorbeugenden Medikamenten, wie z.B. Antibiotika

Familie Held Donaurieden Biosphärengebiet Schwäbische Alb Schweinefleisch

Schäfer Stotz Münsingen hervorragendes Lammfleisch

Dangelhof Altheim Alb Hähnchenfleisch

Buhlbacher Forellenzucht Naturschutzgebiet Schwarzwald | Obertal

Geflügelhof Jäger Oberstadion

VORSPEISEN | SALATE | SUPPEN

	Euro
MARKTFRISCHE SALATE DER SAISON mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,80
FITNESSTELLER Saisonale Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Truthahnstreifen	14,90
CARPACCIO VOM RINDERFILET lauwarmer Pfifferlings Salat Parmesan	15,90
LAUWARMES GERÄUCHERTES FORELLENFILET aus Buhlbach / Nordschwarzwald Kartoffel-Radieschen Salat	13,50

Rößlewirt's VERSUCHERLE

1 MAULTASCHE abgeschmälzt oder „Hausmacher Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,60
MINI MAULTÄSCHLE IN KRÄUTERRAHM geschmolzene Tomaten gehobelter Parmesan	10,90
Rößlewarts HAUSSÜLZE Sauce Vinaigrette Saisonale Blattsalate Bratkartoffeln	16,50

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON mit Kräuterflädle oder hausgemachten Leberspätzle	5,50
SCHWÄBISCHE HIRNSUPPE nach „Oma Martha's Rezept“	5,80
KALBSKUTTELN in Trollinger Bauernbrot	7,80

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

SCHLEMMERRÖSTI gefüllt mit frischen Pilzen geschmolzenen Tomaten Käse	12,50
ORIGINAL HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE (im Eisenpfännle serviert) Butter- und Zwiebelschmelze Röstzwiebeln	11,90

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Bitte beachten Sie, dass jederzeit Spuren von Allergenen in Lebensmitteln enthalten sein können.

Erzeugnisse mit Allergenen Potentialen:

- *glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Hybridstämme)*
- *Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Sesam*
- *Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew- Pecanüsse*

HAUPTGERICHTE

	Euro
RINDERFILET VOM GRILL Lembergerjus Karotten- und Wirsinggemüse gebackenen Kartoffelknödeln	31,80
MILCH-LAMMRÜCKEN in der Petersilie-Bärlauchkruste und Chorizo vom Lamm aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb vom Schäfer Stotz Rotweinessigjus Schnippelbohnen Paprika–Mango Chutney Polenta Schnitte	31,80
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN glasigen Zwiebeln gebackenem Mini Maultäschle Fildersauerkraut hausgemachte Schupfnudeln	25,90
GESCHMORTES SCHWEINEBÄCKLE IN TROLLINGER Erbsen-Minzpürée Rosmarinkartoffeln	21,90
TATAR VOM RIND (220g) zum selberanmachen oder klassisch angemacht Essiggurken Zwiebeln Kapern Eigelb Cognac Salz Pfeffer Bauernbrot	20,90
SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN "Wiener Art" Trollingersoße handgeschabten Spätzle	14,90
RÖSSLEWIRTS FILETTLELLER Schweinemedallions frische Pilze Grillspeck handgeschabten Spätzle Käse	17,00

FISCHGERICHT

ZANDERFILET auf der Haut in Butter gebraten Kürbisgemüse Pfifferlinge und Kräuterseitlinge Grenaille Kartoffeln	25,90
---	-------

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Frische Pfifferlinge und Kräuterseitlinge in Rahm kleine Semmelknödel und Kräuterrührei	19,90
Sautierte Pfifferlinge und Kräuterseitlinge Parmesansplitter feine Nudeln	19,90
Knackige Sommersalate mit sautierten Pfifferlingen und Kräuterseitlingen	16,90

dazu empfehlen wir Ihnen:

Mehrstetter Kalbsrücken	Euro 12,80 /150gr.
Filet vom Limousin Rind	Euro 12,80 / 150gr.
Kalbschnitzel paniert	Euro 11,80

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

APERITIF DES MONATS

LILLET WILD BERRY

Lillet rosé mit Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco und Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 7,10

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

.....Das Besondere aus dem Ermstal
SILVNER Weingut Petra Bächner / Dettingen
Erfrischender Duft nach Zitrus, grünem Apfel und Birne
0,75 l Fl. 24,00 € 0,25 l Karaffe 8,50 € 0,1 l. Glas 3,90

GENUSSMENUE

LAUWARMER KALBSKOPF

aus dem Kräutersud auf Ratatouille Gemüse

KALTE GURKENGAZPACHO

Black Tiger Garnele in Wan Tan

ST. PIERRE FILET VOM GRILL

auf Pfifferling-Kräuterseitling Risotto

TARTE VON DER PASSIONSFRUCHT

Kokosnuss | Mango-Erdbeersalat |
Joghurtsorbet | Pistazieneis

3-Gang Menü „nach Wahl“ à Euro 36,90

4-Gang Menü à Euro 44,80

**Aus unserer Fleischerei Manufaktur
nach alter Handwerkskunst gereift.
Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld
gereiften und ausgesuchten Steaks vom Hofgut Haller in Lichtenhof | Limousin
Rinder | sowie von Fairfleisch aus Überlingen – Bodensee |
Limousin und Fleckvieh Rinder
werden in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet**



Stephan Schlecht, Metzgermeister & Küchenchef

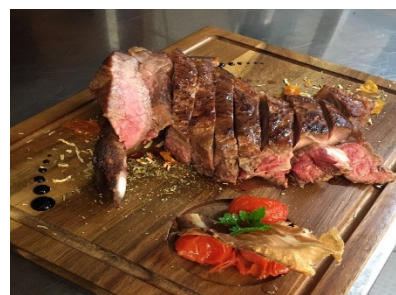
Gerne können Sie unseren Dry Ager Schrank in unserer Metzgerei besichtigen

**Steak von Deutschen Rindern Dry Aged | 5 -6 Wochen
am Knochen gereift**

Sirloin Cut 250 Gramm | single Steak

ohne Knochen mit kleinem Fettrand

Euro 36,80



New York Cut ab 550 Gramm gerne auch für 2-3 Personen möglich

großzügiges tranchiertes Sirloin am Knochen / fragen Sie nach unserer Auswahl

Euro acht | 100 Gramm

Bone - in Rib Eye ab 750 Gramm gerne auch für 2 – 4 Personen

zartmarmoriertes tranchiertes Steak mit dem saftigen Fettauge am Knochen

Euro sieben | 100 Gramm

Das Rib Steak bone - in wird mit Knochen geschnitten.

Die Zubereitung mit Knochen sorgt für einen intensiven Geschmack.

Zu unseren Steaks servieren wir eine Beilage zur Wahl sowie Kräuterbutter, BBQ Sauce, reduzierte Rotweinsauce, rosa Pfeffersauce und verschiedene Salze
(Lava, Himalaya, Fleur de Sel)

Beilagenauswahl:

Mini-Grenaille Kartoffeln	Euro 4,50	Kräuterbutter	Euro 1,00
Kartoffel Wedges	Euro 4,50	BBQ Sauce	Euro 1,00
Süßkartoffel Pommes	Euro 4,50	reduzierte Rotweinsauce	Euro 1,00
Schnippelbohnen	Euro 4,50	rosa Pfeffersauce	Euro 1,00
Gemüse der Saison	Euro 4,50		