

Winter- und Weihnachtsgeschichten im Rößle

**Liebe Gäste & Freunde
unseres Hauses,**

Die Weinernte ist schon früh abgeschlossen
und die „Besenwirtschaften“ öffnen endlich
wieder ihre Türen. Der Herbst ist da!



Auch wir im Rößle rüsten uns für die
kommende Winterzeit und möchten Sie gerne
auf unsere Aktivitäten rund um die Adventszeit aufmerksam machen.

Es treffen sich Wildgerichte aus heimischer Jagd, feinste Kürbisvariationen und köstliche
dunkle Weine, alte Bräuche gepaart mit Gemütlichkeit,
duftendes weihnachtliches Gebäck, Lebkuchenhäuschen und vieles mehr.

Sie finden uns bei einem Bummel über den Dettinger Weihnachtsmarkt in unseren
weihnachtlich geschmückten Markt- und Wursthäuschen.

Wir Alle freuen uns sehr Sie bei uns im Hause begrüßen und willkommen heißen zu dürfen.

Auf ein baldiges Wiedersehen im Rößle freuen sich

Ihre Gastgeber
Familie Stephan & Birgit Schlecht
und die Mitarbeiter aus Küche und Service



Vorschau auf die Weihnachtszeit

Martins TAG 11. November

Genießen Sie ab sofort unseren knusprigen Gänsebraten von der Schwäbischen Alb: wir servieren Ihnen: hausgemachte Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelrotkraut, glasierte Maronen und Mus vom Dettinger Bio Apfel.

Samstag, den 30.11. und Sonntag, den 01. Dezember 2019 Dettinger Weihnachtsmarkt

Wie in jedem Jahr sind wir mit hausgemachten Krautschupfnudeln, Heidelbeerglühwein und Spezialitäten von unserer Metzgerei in unseren Markt-Häuschen vertreten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Samstags von 14–20 Uhr & sonntags von 11 bis 19 Uhr

Freitag, den 06. Dezember 2019

Fetziger Nikolaus-Jazz von 19:00 bis 23:00 Uhr

Genuss pur ! Genießen Sie die heimelige, gemütliche Atmosphäre in unserer weihnachtlich geschmückten Alt Schwäbischen Gaststube.
Wir servieren Ihnen ein winterliches 4Gänge Menü zum Preis von Euro 65 pro Person incl. einem Glas rosé Winzersekt und Musik.

Feiern rund um die Weihnachtszeit

Wir organisieren, catern und betreuen Ihre Festlichkeit mit Leidenschaftegal ob Familienfeier, Firmenfeier oder ein Treffen mit Freunden, Sie finden bei uns die optimalen Räumlichkeiten:
Schwäbische Gaststube für 40 Personen | Nebenzimmer für 25 Personen
Wintergartenrestaurant für 80 Personen
gemütliche, chillige Gartenlounge für das Wintergrillen für 30 Personen

Unsere Küche ist seit jeher auf seine traditionelle Kompetenz, die Zubereitung von frischen und saisonal, regionale Produkte ausgerichtet.
Die Planung und Ausstattung der Veranstaltung mit Geschirr, Mobiliar und Dekoration übernehmen wir gerne für Sie.

Silvester Abend, 31.12.2019

Gaststube und Nebenzimmer

Auswahl von à la carte Gerichten von 18 – 20 Uhr und von 20.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Wintergarten & Lagerfeuer im Garten Silvester Event und feine Kulinarik | Menue ab 19 Uhr

Champagner Aperitif Laurent Perrier
Lillet blanc mit Nelken und Orangen| Prosecco
und feinstem Fingerfood



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



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.

Aperitif 's

		Euro
Martini bianco / rosso	4 cl	4,80
Tio Pepe Sherry dry fino	5 cl	4,90
Sandeman Sherry amontillado medium	5 cl	4,90
Sandeman Portwein Tawny rot	5 cl	4,90
Campari Bitter* mit Soda	4 cl	5,20
Campari Bitter *mit Orange	4 cl	5,90
Vodka / Lemon*	4 cl	5,90
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		4,90
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,60
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,90
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	12,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	22,00
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 MAGNUM	1,5 l Fl.	198,00
Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „ (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)	0,75 l. Fl.	26,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Aperio oder einfach als kleinen Snack
Wählen Sie nach Lust und Laune

regionale, saisonal Häppchen

Häppchen mit Griebenschmalz pro Stück Euro 1,40
Häppchen mit Frischkäse pro Stück Euro 1,40

Elsäßer Flammkuchen mit Speck/Zwiebel/ Rahm Euro 9,00 ca. 6 Pers.
Dettinger Krautkuchen Euro 9,00 ca. 6 Pers.

Die kleine Suppe à Euro 4,20

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips
Capuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Flying Buffet im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas à Euro 4,20
Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat à Euro 3,70
Mini Quiche Lorraine verschieden belegt à Euro 2,00
Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille à Euro 3,80
gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat à Euro 4,80
Yakitoni Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam à Euro 3,60
Kleine Frühlingröllchen gefüllt mit Gemüsetreifen à Euro 1,80
Abgeschmälzte Minimaultäschle , Kartoffelsalat à Euro 4,20
Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat à Euro 3,40
Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta) à Euro 1,80
Tartar vom Limousin Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore à Euro 6,20

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

Unsere winterlichen Menüs

Winterzauber hüllte mich ein, Familienzauber und der Zauber des knisternden Ofens.
Pierre Loti: Auf fernen Meeren, 1924

Allgemeines

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

Menü 1 | Schneeflocke

Ermstärer Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke
*

Äbler Rahmbraten vom Schwein mit frischen Pilzen,
handgeschabten Spätzle vom Brett
und Karottengemüse
*

Schwäbische Apfelkühle in Zimt und Zucker,
Vanillerahmeis und Sahne

Euro 35,20



Menü 2 | Eiskristall

Marktfrischer Salatteller
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
*

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

Lauwarmer Schokoladen Mohr im Hemd
an Orangenfilets und Rahmeis

Euro 37,80

Alternativ:

Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 3,80

Allgemeines

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

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

MENÜ 3 | Tannenzauber

Marktfrische Blattsalate mit Croutons;
Kirschtomaten und Radiesle

Karotten-Ingwersuppe

*

Röblewirt´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 | Eisblume

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit warmen Speckstreifen und Kracherle

*

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

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 48,50

Menü 5 | Winterduft

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

**

Kürbiscrèmesuppe
mit rohem Schinken und rosa Pfeffer

*

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

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten
und Joghurteis

Euro 65,80



Menü 6 | Schneekristall

Röblewirts Hummercremesuppe mit
Garnele im Kartoffelmantel am Spieß

Gebratene Jakobsmuscheln an
feinem Gemüse-Ratatouille, Tomatenschaum

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

*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel feiner Früchtedialog

Euro 66,50

Menü 7 | Schwäbische Weihnacht

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 60,30



Menü 8 | Winterwald

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 65,80

Menü 9 | Sternenklar

Klare Tomatensuppe mit kleinen Gemüsen

*

Milch-Lammrücken vom Schäfer Stotz | Biosphäre Schwäbische Alb

in feiner Kräuterkruste

mit grünen Bohnen

Kartoffelgratin

*

Gefüllte Babyananas
mit Kiwisorbet und Joghurteis

Euro 52



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

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

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 Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 57,80

Wintermärchen

.....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
Winterliche Blattsalate

Maronensamtuppe

**

Perlhuhnbrust mit sautierten Pilzen,
und Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmus mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 62,80 pro Person
ohne Suppe Euro 56,80

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 38,90



....ab 11-11-2019 wird bei uns wieder geschnattert



Feines von der Schwäbischen Gans

Marktfrischer Feldsalat in Kartoffeldressing mit warmen Speckstreifen und Kracherle



Kürbiscrèmesuppe mit rosa Pfeffer und gerösteten Kürbiskernen



Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) von der Schwäbischen Alb mit glasierten Kastanien, Apfelmus, hausgemachtem Rotkraut und Kartoffel- Semmelknödel

ab 4 Personen im Ganzen gebratene Gans (nur auf Vorbestellung)



Apfel- und Birnenröster mit Zimt Parfait und geröstete Mandeln



Euro 56 pro Person

Weihnachtszauber



Begrüßung auf unserer Winterwald Terrasse:

Heidelbeerglühwein - alkoholfreier Punsch mit Früchten
Dettinger Kraut- und Rahmkuchen
Griebenschmalzbrot mit Radieschen

Festliches Menue

Hausgemachte Gänseleberterrinen an winterlichem Feldsalat,
Sauce Cumberland und Toast

Geschmorter Schwäbischer Sauerbraten vom Hirschkalb mit Mandeln &
Rosinen,
an 2-erlei Knödeln, Spätzle und Apfelrotkraut

Weißer Mousse von Mandelmilch-Schokolade
an Cassisfeigen

Menue Preis pro Person à Euro 51 (ohne Aperitif)
Begrüßung | Aperitif und Kuchen pro Person +Euro 10,80