

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.

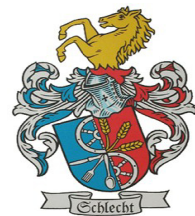
Mit Engagement, Fleiß und Herzblut haben die verschiedenen Generationen das Rößle zielstrebig weiterentwickelt und zu dem gemacht, was es heute ist:
ein Synonym für Qualität und Gastlichkeit

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

VORSPEISEN | SALATE | SUPPEN

	Euro
MARKTFRISCHE SALATE DER SAISON mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,80
FITNESSTELLER	
Saisonale Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Truthahnstreifen	14,90
...mit Garnelen im Kartoffelmantel	15,90
CARPACCIO VOM RINDERFILET lauwarmer roter Linsensalat 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	7,80
MINI MAULTÄSCHLE IN KRÄUTERRAHM	
geschmolzene Tomaten gehobelter Parmesan	10,90
FONDUE: Käsespezialität von den Allgäuer Bergen	
Bergkäse vom Grill Weißwein Kräutern Knoblauch Ciabatta	12,00

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON	
mit Kräuterflädle oder hausgemachten Leberspätzle	5,50
SCHWÄBISCHE HIRNSUPPE nach „Oma Martha's Rezept“	6,50
KALBSKUTTELN in Trollinger Bauernbrot	7,80

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 gebackene Kartoffelknödel	31,80
VARIATION VOM LAMM Schulter gefüllte Brust Fleischküchle Chorizo aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb vom Schäfer Stotz Rotweinessigjus Schnippelbohnen Paprika–Mango Chutney Polenta Schnitte	25,90
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN glasigen Zwiebeln gebackenem Mini Maultäschle Fildersauerkraut hausgemachte Schupfnudeln	25,90
TATAR VOM RIND (220g) zum selberanmachen oder klassisch angemacht Essiggurken Zwiebeln Kapern Eigelb Cognac Salz Pfeffer Bauernbrot	21,90

FISCHGERICHT

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

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

SCHLEMMERRÖSTI gefüllt mit frischen Pilzen geschmolzenen Tomaten Käse	12,50
ORIGINAL HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE (im Eisenpfännle serviert) Butter- und Zwiebelschmelze Röstzwiebeln	11,90
SPINATMAULTASCHEN & SPINATNOCKEN in Salbeibutter geschmolzene Tomate gehobeltem Parmesan	12,90

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

REGIONALE KLASSIKER AUS EIGENER HERSTELLUNG

2 HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat 12,80

KALBSKUTTELN

in Trollinger | Röstkartoffeln 14,60

GAISBURGER MARSCH

Spätzle vom Brett | Kartoffeln | Tafelspitz 14,00

RÖSSEWIRTS LINSENGERICHT

Spätzle vom Brett | Saitenwürstle | Speck 14,90

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN "Wiener Art"

Trollingersoße | handgeschabten Spätzle 14,90

RÖSSEWIRTS FILETTELLER

Schweinemedailles | frische Pilze | Grillspeck
handgeschabten Spätzle | Käse 17,00

UNSERE HAUSGEMACHTEN MAULTASCHEN NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart (jeweils 3 Stück) 12,50

ABGESCHMÄLZTE MAULTASCHEN

Butter | feinen Zwiebeln

MAULTASCHEN „HAUSMACHER ART“

Speck | Zwiebeln | Käse

MAULTASCHEN "TRIOLOGIE"

...zu unseren Maultaschen empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat 4,50

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

APERITIF DES MONATS

LILLET WILD BERRY

Lillet rosé mit Schweppes Russian Wild Berry mit Proseccound Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 7,30

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018 Sauvignon blanc Weingut Bächner

0,25 l Karaffe 9,80 € 0,1 l. Glas 4,20€

2016 Metzinger Stadtwein "Herlis"

Rotweincuvee trocken (Lemberger, Cabernet Mitos, Spätburgunder)

0,25 l Karaffe 8,60€ 0,1 l. Glas 3,90



GENUSSMENUE

LAUWARMER KALBSKOPF & KNUSPERGARNELE

aus dem Kräutersud | Ratatouille Gemüse

KÜRBISCREMESUPPE

mit Orientalischen Gewürzen | rosa Pfeffer | geröstete Kürbiskerne

PERLHUHNBRUST vom Grill

Kräutersaitling Risotto | Humus | rosa Pfeffer

GEEISTES MANDELKROKANT MOUSSE

Zwetschgenspiegel | Zwetschgenröster | Cassis Sorbet

3-Gang Menü „nach Wahl“ à Euro 38

4-Gang Menü à Euro 46

**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**

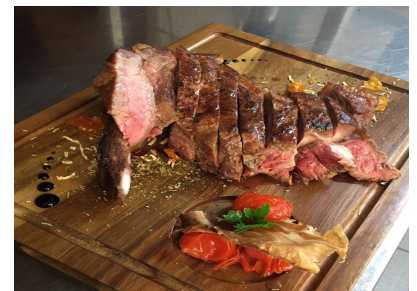


Stephan Schlecht, Metzgermeister & Küchenchef

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