

# 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.

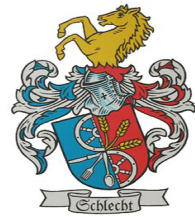
Mit Engagement, Fleiß und Herzblut haben die verschiedenen Generationen das Rößle zielstrebig weiterentwickelt und zu dem gemacht, was es heute ist:  
**ein Synonym für Qualität und Gastlichkeit**

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

	<b>Euro</b>
<b>MARKTFRISCHE SALATE DER SAISON</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,80
<b>APPETIZER: GENUSS MIT FREUNDEN</b>	
Spezialitäten aus unserer Metzgerei   Schinken   Speck   Salami   Käse	12,50
.....2 Personen	21,00
<b>FITNESSTELLER</b>	
Saisonale Blattsalate in italienischem Dressing mit gebratenen Truthahnstreifen	14,90
...mit Garnelen im Kartoffelmantel	15,90
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b>	
Linguine Nudeln   Basilikum Pesto   Parmesan	15,90
<b>LAUWARMES GERÄUCHERTES FORELLENFILET</b>	
aus Buhlbach, Nordschwarzwald   Kartoffel-Radieschen Salat	13,50

### Rößlewirt 's VERSUCHERLE

<b>1 MAULTASCHE</b>	
abgeschmälzt oder „Hausmacher Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,80
<b>MINI MAULTÄSCHLE IN KRÄUTERRAHM</b>	
geschmolzene Tomaten   gehobelter Parmesan	10,90

## SUPPEN

<b>KRÄFTIGE RINDERBOUILLON</b>	
mit Kräuterflädle oder hausgemachten Leberspätzle	5,50
<b>SCHWÄBISCHE HIRNSUPPE</b> nach „Oma Martha´s Rezept“	6,50
<b>KALBSKUTTELN</b> 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
<b>RINDERFILET VOM GRILL</b> Cognac-Pfefferrahm   Selleriepürée   gebackene Kartoffelknödel	32,80
<b>VARIATION VOM LAMM   Schulter   gefüllte Brust   Fleischküchle   Chorizo</b> aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb vom Schäfer Stotz Rotweinessigjus Schnippelbohnen  Paprika–Mango Chutney   Polenta Schnitte	25,90
<b>SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN</b> glasigen Zwiebeln   gebackenem Mini Maultäschle Fildersauerkraut   hausgemachte Schupfnudeln	25,90
<b>TATAR VOM RIND (220g)</b> zum selberanmachen oder klassisch angemacht Essiggurken   Zwiebeln   Kapern   Eigelb   Cognac   Salz   Pfeffer   Bauernbrot	22,90

## FISCHGERICHT

<b>ZANDERFILET</b> auf der Haut in Butter gebraten Grünkohl à la crème   Grenaille Kartoffeln   Weißweinschaum	25,90
---	-------

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

<b>SCHLEMMERRÖSTI</b> gefüllt mit frischen Pilzen   geschmolzenen Tomaten   Käse	12,90
<b>ORIGINAL HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE</b> Butter- und Zwiebelschmelze   Röstzwiebeln	12,90
<b>KÜRBISRAVIOLI &amp; SPINATNOCKEN in Salbeibutter</b> geschmolzene Tomaten   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

### **RÖSLEWIRTS LINSENGERICHT**

Spätzle vom Brett | Saitenwürstle | Speck 14,90

### **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN "Wiener Art"**

Trollingersoße | handgeschabten Spätzle 14,90

### **RÖSLEWIRTS FILETTELLER**

Schweinemedallions | 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 7,50

**Hausmarke Sekt brut mit Birnenlikör aufgegossen 0,1 l Glas € 5,90**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

COLLEGIUM WIRTEMBERG | ST. LAURENT

2016 Weingärtner UHLBACH ROTHENBERG

0,75 l Flasche 26,00 €

0,25 l Karaffe 8,70

0,1 l. Glas 3,50



## GENUSSMENUE

### **LAUWARMER KALBSKOPF & KNUSPERGARNELE**

aus dem Kräutersud | Ratatouille Gemüse

### **KÜRBISCREMESUPPE**

mit orientalischen Gewürzen | rosa Pfeffer | gerösteten Kürbiskernen

### **ENTENBRUST vom Grill**

Preiselbeeren | Birnenmus | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel

### **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**

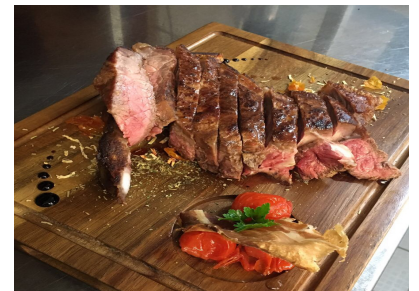
**Gerne können Sie unseren Dry Ager Schrank in unserer Metzgerei besichtigen**

**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
Gemüse der Saison	Euro 4,50		