



*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.

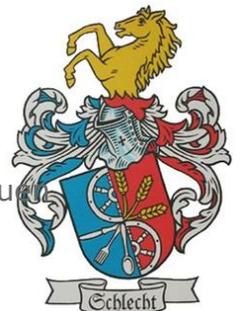
In jedem Fall werden Sie unsere persönliche Betreuung kennen und schätzen lernen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

### **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*	4 cl	5,90
Gin mit Tonic Water (Schweppes ) aufgegossen	4 cl	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.	24,80
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.	28,00
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

**FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen**  
Genießen Sie zum Aperero 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	pro Stück Euro 3,80
gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat	à Euro 4,80
Yakitori Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam	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
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 fernem 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

Ermstaler 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 | 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 Morchelrahmsoupe  
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 | Wintermärchen

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 Pfannkühle  
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

\*\*\*

Maronensamtsuppe

\*\*

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



## 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