



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 Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: 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
Alkoholfreier Hauscocktail 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 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

Rote Linsen – Kokoscremesuppe mit Curry
Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips
Capuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise
Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

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
Yakitori 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 Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiorè| Trüffelmayo 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

Käse

Feine Käseauswahl vom Brett

erlesene Käsesorten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
von Ziege, Kuh und Schaf fein garniert
mit Früchten, Früchtesenf, Brot à Euro 6,80

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

Unsere Menüs im Frühling

Wenn der Frühling grüßt, dann hüpfst das Herz vor Freude.
aus Irland

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

Menü 1 | Maiglöckchen

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke

*

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

*

Schwäbische Apfelmöhre in Zimt und Zucker,
Vanillerahmeis und Sahne

Euro 36



Menü 2 | Frühlingsduft

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 38

Alternativ:

Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 3,80

MENÜ 3 | Vogelgezwitscher

Marktfrische Blattsalate mit Croutons;
Kirschtomaten und Radiesle

Karotten-Ingwersuppe

*

Röblewirt´s Filetteller vom Alb-Schwein
mit Spätzle vom Brett
frischen Pilzen, Grillspeck kross gebraten
.....auf Wunsch mit Käse überbacken

*

Vanillerahmeis Terrine mit saisonalen Früchten, Sahne

Euro 39,90

Menü 4 | Frühlingslust

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 Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Fruchtedialog

Euro 48,50

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

Menü 5 | Hyazinthe

Marinierter Schottischer Wildlachs
mit frischen Kräutern und grünem Pfeffer
Kartoffelrösti und Sauerrahm Creme fraiche

**

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 64



Menü 6 | Tulpe

Röblewirts Hummercremesuppe mit
Garnele im Kartoffelmantel am Spieß

Gebratene Jakobsmuscheln
Ratatouille | Tomatenschaum

Filet vom Mehrstetter Weide Rind am Stück gebraten
Lembergerjus
gegrillter Blumenkohl und Brokkoli | Kartoffelgratin

*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel | Früchtedialog

Euro 65

Menü 7 | Sonnenzauber

Carpaccio
-marinierte rohe Filetscheiben vom Rind-
mit Balsamico und kretanischem Olivenöl ,
Parmesansplitter , Toast

*

Petersilienwurzelrahmsupple
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



Menü 8 | Frühlingsduft

Französische Zwiebelsuppe
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 | Sommertraum

Consomé von der Strauchtomate
Basilikumöl | Parmesancrunch
*

Milch-Lammrücken vom Schäfer Stotz | Biosphäre Schwäbische Alb
feine Kräuterkruste
grüne Bohnen | cremige Polenta
*

Buttermilchsorbet | Lavendel -Honig-Granitee
Meringue | Met

Euro 49



Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt mit hausgemachtem Kartoffel- Blattsalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Schwäbische Kratzede mit Mandeln und Rosinen
eingelegte Kirschen | Vanillerahmeis

Euro 48

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 „provencales“

Röblewirts Hummercrèmesuppe

Steinbutt Filet 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

Rosenzauber

....zur Begrüßung servieren wir Ihnen ein Glas Birnenlikör mit
Prosecco aufgegossen

Vorspeisenteller

Mariniertem Norweger- Lachs an feiner Senfsoße
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgeräucherte Rinderhüfte
Winterliche Blattsalate

Rote Linsencremesuppe

**

Perlhuhnbrust mit sautierten Pilzen,
und Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmousse 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
cremige Polenta

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

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

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 49

Die Spargel Saison beginnt ab April

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel

mit Pinienkernen und Tomätle,

Parmesan | Blattsalat

**

Tranche vom hausgebeizten Schottischen Wildlachs

Orangensoße | Nudeln | Blattspinat

**

“Café Gourmand”

ein kleiner Streifzug durch unsere Patisserie

Pana Cotta | Mousse | Creme brulee | Frucht

Menü Euro 46

Feines Menue im Frühling

.....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
Marktfrische Blattsalate

Forellenschaumsüppchen
mit feinen Klößchen

**

Perlhuhnbrust auf Zucchini Gemüse
mit sautierten Pilzen, gegrilltem Gemüse
und Kartoffelgratin

**

Champagner Parfait an Ananasoulis mit Pina Colada Eis

Menü incl. Aperitif Euro 62,20 pro Person
ohne Suppe Euro 57,80

La Dolce Vita

Italienisches Menue

Salat „Nicoise“ (Thunfisch-Kartoffel-Tomaten-Bohnen)

**

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken

**

Saltimbocca à la romana mit Safranrisotto und Zucchini-Tomatengemüse

**

Panna Cotta mit Erdbeeren und Soßenmosaik

Menü Euro 54,90 pro Person

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 36,90



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
mit sautierter Garnele im Kartoffelmantel

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 Eis- und Soße von der Vanille

Euro 57,80

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



Geschäftsbedingungen
Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle GmbH
für Veranstaltungen, Bankette - Familienfeiern

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Veranstaltungsräumen im Hotel-Restaurant Rößle zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie alle damit zusammenhängende Leistungen des Hotels

§2 Vertragsabschluss

1. Der Vertrag kommt durch die Reservierungsbestätigung des Hotels an den Veranstalter zustande

Wird die Reservierungsbestätigung vom Veranstalter binnen 14 Tagen nicht zurückgeschickt, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

§ 3 Rücktritt des Veranstalters

1. Bei Rücktritt des Veranstalters berechnen wir bis 6 Monate vor dem reservierten Termin keine Kosten
2. Bei einem Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 40% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages (Speisen)
3. Bei einem Rücktritt bis 4 Wochen vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. (Speisen)
4. Bei einem späteren Rücktritt werden 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet. (Speisen)

§ 4 Sperrzeit und Nachtzuschlag

1. Bei Veranstaltungen, die sich über 0:30 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 78,- zuzüglich der gesetzl. MwSt je angefangene Stunde.
2. Musikalische Darbietungen ab 22 Uhr Zimmerlautstärke, ab 2 Uhr Ende
3. Veranstaltungsende max. 4:30 Uhr

§ 5 Haftung

Der Buchende haftet gegenüber dem Hotel auch für die Bezahlung von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellten Speisen und Getränken. Konfetti etc. darf nicht im Raum verteilt werden. Bei Nichtbeachten wird eine Reinigungspauschale von Euro 68 erhoben.

§ 6 Mitbringen von Speisen

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkengeld zur Deckung der Gemeinkosten erhoben

§ 7 Zahlung

Fixe Personenanzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.
Rechnungen des Hotels sind nach Rechnungserhalt ohne Abzug zur Zahlung fällig.
Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt. Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

Gerne können Sie die Rechnung Ihrer Feierlichkeit BAR mit EC-Karte oder per Überweisung begleichen.

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude, Inventar, die durch Besucher aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht wurden.

§ 8 Nebenleistungen

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Blumendekoration werden extra berechnet.
Für Ausführungen und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen wie Musiker, Photographen wird nicht gehaftet.

.....
Unterschrift

.....
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ GmbH - Geschäftsführer Stephan Schlecht
Uracher Straße 30/32 · 72581 Dettingen/E. · Tel 07123/9780-0 Fax 9780-10
Handelsregister: Amtsgericht Stuttgart HRB 361486
Voba Metzingen I-BAN D 21 640 912 000 231 150 008 BIC-Code: GENO DE S 1 MTZ
Dettinger Bank: I-BAN: 64 600 693 870 000 764 000 BIC Code: GENODE S1 DBE

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