

HOTEL | RESTAURANT | METZGEREI

Rößle

★★★ Superior

UNSERE TAKE AWAY KARTE

- das Rößle für zuhause -

Dienstag bis Samstag von 18–20.30Uhr

Sonntag von 12-14 Uhr

Einfach anrufen: **07123 97800** oder eine E-Mail senden an
info@hotel-metzgerei-roessle.de

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalat

Euro 5,90

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

Euro 4,50

ROTE LINSENCREMESUPPE | Curryschaum 

Euro 5,60

CEVICHE vom geräucherten Buhlbacher Forellenfilet

Radieschen | Apfel | Meerrettich | Limette

Euro 15,20

HAUPTGERICHTE

PIFFERLINGE & KRÄUTERSAITLINGE á la creme

kleine Semmelknödel | Kräuterrührei 

Euro 20,90

.....kleines Rinderfiletsteak 150gr. Euro 13,50

ROSTBRATEN

Bratkartoffeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce

Euro 25,00

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

Petersilienkartoffeln oder Spätzle

Euro 14,90

SCHEIBCHEN vom SCHWEINEFILET

in rosa Pfefferrahmsoße | handgeschabte Spätzle

Euro 16,90

FISCHGERICHT

ZANDERFILET auf der Haut gebraten

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Euro 25,90

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ GmbH

Uracher Straße 30/32 · 72581 Dettingen/E. | Tel 07123/9780-0 | Fax 9780-10

www.hotel-metzgerei-roessle.de |



Hotelroessle |



Hotel Restaurant Metzgerei Rößle

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat Euro 14,50

DUO MAULTASCHE mit Kartoffelsalat

Abgeschmälzt & Hausmacher Art Euro 14,50

SCHWÄBISCHER oder SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Bauernbrot Euro 10,80

VEGETARISCH



STROZZAPRETTI mit Mango-Tomatenbutter & Polenta vom Grill

Aubergine | Parmesan Euro 15,20

SALAT BOWL

mit Rinderfiletstreifen Euro 17,80

mit Hähnchenbrust Euro 15,80

mit Falaffelbällchen Euro 14,80



Kleines DESSERT im Gläschen

PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE

Mango Coulis | Baiser Euro 6,50

HAUSGEMACHTE BRAUNE MOUSSE AU CHOCOLAT

Butterkeks-Crumble | Rote Grütze Euro 6,50

FRISCHE ERDBEEREN „Trifle“

Euro 7,50

Alle Preise inkl. der aktuellen, gesetzlichen MwSt.

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- Pecannüsse)
- 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.