

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.

Dettingen, im Herbst 2020

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | 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 Aperio oder einfach als kleinen Snack

Wählen Sie nach Lust und Laune

### regionale, kalte Häppchen

Häppchen mit Griebenschmalz

pro Stück Euro 1,40

Häppchen mit Frischkäse

pro Stück Euro 1,40

### ...warm

Mini Quiche Lorraine verschieden belegt

pro Stück Euro 2,00

Elsäßer Flammkuchen mit Speck | Zwiebeln | Rahm

Euro 9,00 | 5 Pers.

Dettinger Krautkuchen

Euro 9,00 | 5 Pers.

### Die kleine Suppe à Euro 4,20

Rote Linsen – Kokoscremesuppe mit Cajun

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Walnusshaube und Gemüse Brunoise

### Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Räucherlachs mit Dill-Zitronen Mango Sauce

à Euro 4,20

Tartar vom Rind «klassisch angemacht» auf Pane Maggiore| Trüffelmayo

à Euro 6,20

Gegrillter Hokkaido Kürbis mit getrüffeltem Kartoffelschaum

à Euro 4,10

### Flying Buffet warm im Glas oder in der kleinen Schale

Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat

à Euro 3,70

Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille

à Euro 3,80

gegrillte Garnele auf Miso-Karottenspalten

à Euro 4,80

Yakitori Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam

à Euro 3,60

Kleine Frühlingströllchen 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

### Dessert

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat

à Euro 3,50

Panna Cotta mit eingelegten Kirschen und Krokant

à Euro 3,50

Crème caramel

à Euro 2,90

Saisonale Früchte im Gläschen

à Euro 3,50

lebenkuchenmousse mit Zwetschgenröster

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 in der Herbstzeit

Der Herbst in ein zweiter Frühling,  
wo jedes Blatt zur Blüte wird.

Alber Comus

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und  
hausgemachtes Griebenschmal  
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche  
à Euro 2,00 pro Person

### Menü 1 | Herbstblatt

#### **Ermstaler Festtagssuppe**

Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke

\*

#### **Äbler Rahmbraten vom Schwein**

frischen Pilzen | handgeschabten Spätzle vom Brett  
| Karottengemüse

\*

#### **Schwäbische Apfelküchle in Zimt und Zucker**

Vanillerahmeis | Sahne

**Euro 36,00**

### Menü 2 | Kastanie

#### **Marktfrische Blattsalate**

Croutons | Kirschtomaten | Radiesle

\*

#### **Karotten-Ingwersuppe**

\*

#### **Röblewirt´s Filetteller vom Alb-Schwein**

Grillspeck kross gebraten | Spätzle vom Brett | frischen Pilzen  
.....auf Wunsch mit Käse überbacken

\*

#### **Vanillerahmeis Terrine**

saisonalen Früchten | Sahne

**Euro 39,90**

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

### **Menü 3 | Mahagoni**

**Schwäbische Kartoffelrahmsuppe**  
mit Wurzelgemüse

\*

**Schweinefilet von der Schwäbischen Alb**  
im Blätterteig | Morchelrahmsoufflé |  
marktfrischem Gemüse | Tagliatelle

\*

**Braune und weiße Mousse au chocolat**  
an kleinem Früchtedialog

**Euro 40,50**

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

### **Menü 4 | Blätterwald**

**Feldsalat an Honig-Senf-Vinaigrette**  
karamellisierten Kürbiskernen | Birnenspalten

\*

**Brunnenkresseschaumsüppchen**

\*

**Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten**  
Boursin gratiniert | feiner Gemüseauwahl | Dauphinkartoffeln

\*

**Quarksoufflée**  
Zitrusfrüchten | Joghurteis

**Euro 64,00**

## Menü 5 | Herbstzauber

### **Röblewirts Hummercremesuppe**

Edelfisch Raviolo

\*

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

Fenchelgratin | Tomatenschaum

\*

### **Filet vom Mehrstetter Weide Rind**

am Stück gebraten | Lembergerjus |

gegrillter Rosenkohl | Kartoffelgratin

\*

### **Hausgemachte Sorbets**

Soßenspiegel | Früchtedialog

**Euro 68,00**

## Menü 4 | aus Wald und See

### **Französische Zwiebelsuppe**

Käsetoast

\*

### **Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“**

Wildkräutersalat

\*

### **Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern**

Holunder-Preiselbeersoße |

Selleriepürree | Spätzle vom Brett

\*

Hausgemachte Eispralinen  
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

**Euro 65,80**

## Menü 7 | Schwäbische Alb

### **Morchelconsommé**

Basilikumöl | Parmesancrunch

\*

### **Milch-Lammrücken vom Schäfer Stotz | Biosphäre Schwäbische Alb**

Mandel-Petersilien Pistou

grüne Bohnen | cremige Polenta

\*

### **Buttermilchsorbet**

Lavendel -Honig-Granitee | Meringue

**Euro 49,00**

## Menü 8 | Fisch Menue

### **Knackiger Feldsalat**

gebratenes Zanderfilet | Buttermilch-Dill Dressing

\*

### **Rößlewirts Boullabaise**

\*

### **Skreifilet vom Grill**

Safranschaum | Blattspinat | feinen Nudeln

\*

### **Bio – Käse aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“**

mit Tessiner Früchtesenf,  
frischen Feigen

Walnüssen | Brot

\*

### **alternativ**

### **Hausgemachte Marillenknödel**

mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

**Euro 57,80**

## Menü 9 | Herbstblume

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

### **Vorspeisenteller**

Mariniertem Norweger- Lachs | Senfsoße |  
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet | Sahnemeerrettich |  
Hausgeräucherte Rinderhüfte | winterliche Blattsalate

\*

### **Rote Linsencremesuppe**

\*

### **Perlhuhnbrust vom Grill**

mit sautierten Pilzen | Perlgraupenrisotto

\*

### **Geeistes Mandel – Krokantmousse**

Zwetschgenröster | Cassis Sorbet

**Menü incl. Aperitif Euro 62,80 pro Person  
ohne Suppe Euro 56,80**

## Menü 10 | Asiatisches Menue

### **Gebackene Dim-Sum**

von Shitake und Reh | kleiner Apfel-Rotkrautsalat | Sesamvinaigrette

\*

### **Glasierter Miso Lachs**

gebratener Chinakohl | Karotten | gebackener Tofu

\*

### **Aufgeschnittene Thai Mango**

Kuzusorbet | Kokosepuma

**Euro 43,80**



## Menü 11 | Vegetarisches Menü

### **Rote Beete Carpaccio**

sautierte saisonale Pilze | Feldsalat

\*

### **Steinpilzravioli**

Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

\*

### **Schokokusscreme**

Mango | Himbeeren |  
im Gläschen serviert

**Euro 38,90**

## Menü 12 | Schwäbische Leckereien

### **1 Maultasche abgeschmälzt**

hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

\*

### **Schwäbische Griesklößchensuppe**

\*

### **Gekochter Tafelspitz vom Rind**

Meerrettichschaumsoße | Cremespinat  
| Bratkartoffeln

\*

### **Feine Pfannküchele**

gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

**Euro 49,00**

# La Dolce Vita

## Italienisches Menue

### **Salat „Nicoise“**

Thunfisch | Kartoffel | Tomaten | Bohnen  
\*

### **Klare Tomatensuppe**

Basilikumnocken  
\*

### **Saltimbocca à la romana**

Safranrisotto | Zucchini-Tomatengemüse  
\*

### **Panna Cotta**

Erdbeeren | Soßenmosaik

**Euro 54,90**

## Sizilianisches Menue

*...zur Begrüssung servieren wir „Aperol Venezia“  
aufgegossen mit Prosecco spumante und einem Spritzer Mineralwasser*

### **Vorspeisenteller**

Italienische Gemüsescheiben | Tomate Mozzarella | Vitello Tonnato  
\*

### **Mille Fanti**

Italienische Brotsuppe mit Parmesan  
\*

### **Safranrisotto**

sautierten Pilzen der Saison | Parmesan  
\*\*

### **Lammcarée in der Kräuterkruste**

Kartoffelgratin | Bohnen  
\*\*

### **Panna cotta & Creme caramel**

hausgemachtem Pistazieneis

**Euro 64,00**

**....ab 11-11-2020 wird bei uns wieder geschnattert**



### **Feines von der Schwäbischen Gans**

#### **Marktfrischer Feldsalat**

Honig-Senf Dressing | warmen Speckstreifen | Kracherle



#### **Kürbiscrèmesuppe**

karamellisierten Kürbsikernen | rosa Pfeffer



#### **Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) von der Schwäbischen Alb**

glasierten Kastanien | Apfelmus | hausgemachtem Rotkraut |  
Kartoffel-Semmelknödel

*ab 4 Personen im Ganzen gebratene Gans (Auf Vorbestellung)*



#### **Apfel- und Birnenröster**

Zimt Parfait | geröstete Mandeln



**Euro 48,80 pro Person**

...Unsere Gänse beziehen wir vom Dangelhof in Altheim

## Weihnachtszauber



Begrüßung auf unserer Winterwald Terrasse:

Heidelbeerglühwein - alkoholfreier Punsch mit Früchten  
Dettinger Kraut- und Rahmkuchen - Griebenschmalzbrot mit  
Radieschen

## Festliches Menue in der Winterzeit

### **Hausgemachte Gänseleberterrine**

winterlichem Feldsalat | Sauce Cumberland | Brioche

\*

### **Geschmorter Schwäbischer Sauerbraten**

vom Hirschkalb | Mandeln & Rosinen,  
2-erlei Knödeln | Spätzle | Apfelrotkraut

\*

### **Rum-Rosinen Savarin**

Mandelmousse von weißer Schokolade | Portweibirnen

**Menue – Preis ohne Aperitif pro Person à Euro 49,90**  
**Begrüßung | Aperitif und Kuchen pro Person à Euro 10,80**

## 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 0.00Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 88,-- incl. 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 „Röble“ GmbH - Geschäftsführer Stephan Schlecht  
Uracher Straße 30/32 · 72581 Dettingen/E. · Tel 07123/9780-0 Fax 9780-10  
Handelsregister: Amtsgericht Stuttgart HRB 361486  
Dettinger Bank: I-BAN: 64 600 693 870 000 764 000 BIC Code: GENODE S1 DBE