1864

EVENTS

IM RÖSSLE

Erleben Sie unsere Gastfreundschaft & Passion!

Sie haben Fragen zu unseren Events?

Gerne informieren wir Sie telefonisch 07123/ 97800 oder per E-Mail info@hotel-metzgerei-roessle.de.

Reservierungen nehmen wir ebenfalls gerne telefonisch oder per E-Mail an.

WEINABEND mit dem WEINGUT KLUMPP

Freitag, 30. Oktober | ab 19 Uhr

Wir servieren ein 5-Gänge Menü passend zur Weinbegleitung.

Duo vom Bachsaibling
Hokkaido | Birnen Mostarda | Lardo

Maronensamtsuppe
Apfel | Buttermilch | Honig

gebratener Rücken vom Hirschkalb
Holunder | Blumenkohl | Böhmische Knödel | Haselnuss

Geeister Topfenknödel
Rote Bete | Zwetschge | Rotwein Espuma | Mandeln

Menüpreis: 98 Euro pro Person inkl. Aperitif | Weinbegleitung | Tafelwasser

WEINABEND LEIDER ABGESAGT AUFGRUND DER AKTUELLEN CORONA PANDEMIE!

Wir danken für Ihr Verständnis!

KOCHKURS mit den Küchenchefs

Stephan Schlecht & Michael Wirkes

Samstag, 14. November | 9 - 15 Uhr

max. 10 Teilnehmer – Jetzt anmelden und

Es brechen **WILD**e Zeiten an

Gemein

& Geschenk

KOCHKURS LEIDER ABGESAGT AUFGRUND DES AKTUELLEN LOCKDOWNS!

Wir danken für Ihr Verständnis!

GÄNSE ESSEN

Freitag, 20. November | ab 19 Uhr |

Alt-Schwäbische Gaststube

Gänse Kulinarik mit stimmungsvoller Musik.
Preis pro Person: Euro 68,- (Bezahlung Bar oder per EC-Karte)
inkl. einem Glas Prosecco Aperitif und Tafelwasser 0,75ltr
Tischreservierung unter Tel. 07123/9780 – 0
oder E-Mail: info@hotel-metzgerei-roessle.de

GÄNSEESSEN LEIDER ABGESAGT AUFGRUND AKTUELLEN LOCKDOWNS!
Wir danken für Ihr Verständnis!

Getrüffeltes Kalbsleber
Quitte | Preisel

ng gebratener Gänsebraten
2erlei Knödel | Rotkraut | Apfelmus | Maronen

oder

Rinderfilet vom Grill
Pastinaken | Kürbisgnocchi | Grünkohl

Baba au rhum
Zwetschgen | Zimt | Rum-Rosinen

DETTINGER WEIHNACHTSMARKT

UNTER VORBEHA

Samst

WEIHNACHTSMARKT LEIDER ABGESAGT AUFGRUND DES AKTUELLEN LOCKDOWNS!
Wir danken für Ihr Verständnis!

hnuckten Häusle
te Kraut Schupfnudeln, Rote Wurst,
Heidelbeerglühwein und vielem mehr....

HÜTTENZAUBER & LAGERFEUER

Samstag, 12. Dezember | ab 18 Uhr

Apero an der Feuerschale
Weihnachtliches serviertes Genussmenü in unserer Winterhütte

Bergkäse - Kürbis – Stulle
Apfel | Speck | Kürbisspalten | Appenzeller Käse

Klare Ochsenschwanzsuppe
Kalbsmaultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Geschmorter Tafelspitz von der Färse
Barolo | glasierte Rüben | Grenaille Kartoffeln

Kaiserschmarrn
Vanillesoße | Zwetschgenröster | Mandelkrokant

Menüpreis: 62 Euro pro Person inkl. Aperitif | Tafelwasser

HEILIGER MORGEN

Donnerstag, 24. Dezember | ab 9 – 13 Uhr vor unserer Metzgerei

Gemeinsames Treffen unter Freunden

Rote Würste VOM GRILL | Brötchen

Weißwürste | süßen Senf | Laugenstange

Dampfnudel mit Vanillesauce

Heidelbeerglühwein | Engele-Bier

WEIHNACHTSMUSIK