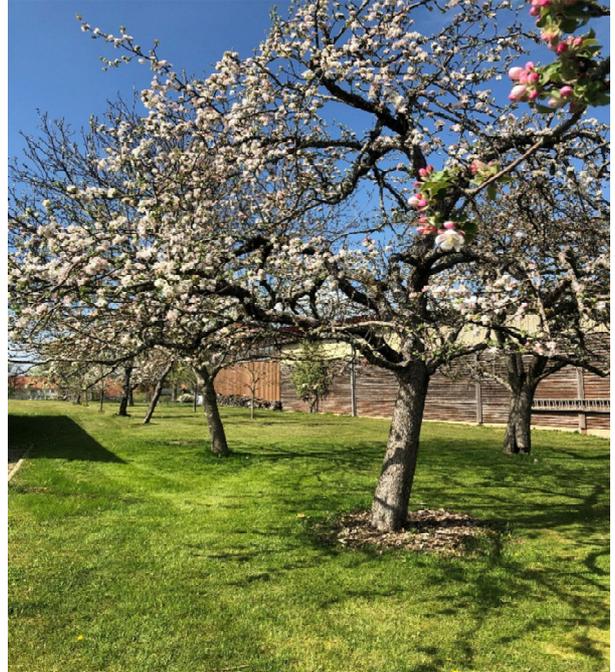


Liebe Gäste



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	4,80
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	5,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,20
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	8,80
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,50
Hugo	0,2 l Glas	7,50
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	13,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	25,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	30,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	41,00
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.	48,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	88,00
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.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Apero 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 Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore| Trüffelmayo à Euro 6,20

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 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

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 Sommer

Sommer - Sommerluft, welch ein Duft, Vogelkinder in der Luft
und im Garten dieser Rosenduft.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

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 38 pro Person

MENÜ 2 | 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 und Sahne

Euro 42 pro Person

Menü 3 | Sommersduft

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig an Morchelrahmsoupe
marktfrischem Gemüse und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 42 pro Person

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



Menü 4 | Hyazinthe

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen und Tomätle,
Parmesan | Blattsalat

*

Brunnenkresseschaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken
am Stück gebraten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)
feine Gemüseauswahl und Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 65 pro Person

Menü 5 | Tulpe

Rößlewirts 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 pro person



Menü 6 | Sommerlaune

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
Selleriepürree und Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 67 pro Person

Menü 7 | 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

Euro 49 pro Person



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
Walnüssen | Brot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 64 pro Person

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

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 und sommerliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust

mit sautierten Pilzen und Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 64 pro Person
ohne Suppe Euro 58 pro Person

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 44 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrische Blattsalate

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 39 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküche
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 49 pro Person

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 55 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

Euro 65 pro Person

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 Röble GmbH
für Veranstaltungen, Bankette - Familienfeiern

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Veranstaltungsräumen im Hotel-Restaurant Röble 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| Aktuelle Änderungen bzgl. Corona

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.

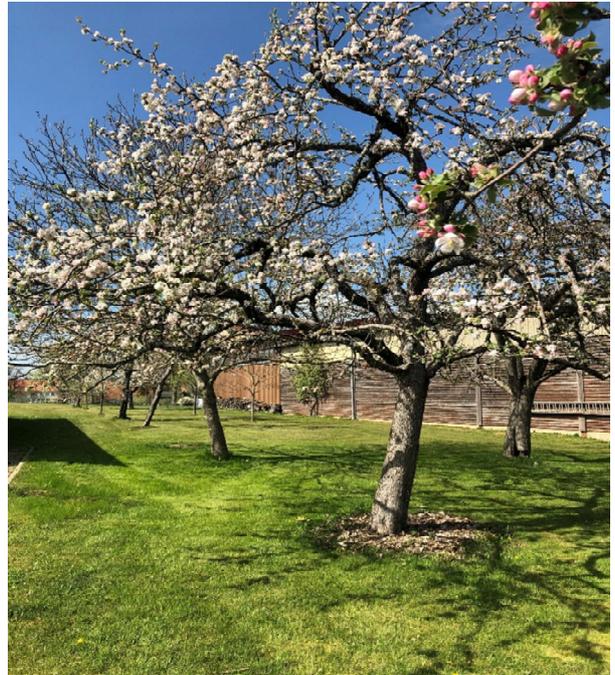
.....
Unterschrift

.....
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ 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

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

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	4,80
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	5,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,20
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	8,80
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,50
Hugo	0,2 l Glas	7,50
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	13,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	25,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	30,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	41,00
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.	48,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	88,00
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.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Apero 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 Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore| Trüffelmayo à Euro 6,20

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 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

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 Sommer

Sommer - Sommerluft, welch ein Duft, Vogelkinder in der Luft
und im Garten dieser Rosenduft.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

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 38 pro Person

MENÜ 2 | 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 und Sahne

Euro 42 pro Person

Menü 3 | Sommersduft

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig an Morchelrahmsouße
marktfrischem Gemüse und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 42 pro Person

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



Menü 4 | Hyazinthe

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen und Tomätle,
Parmesan | Blattsalat

*

Brunnenkresseschaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken
am Stück gebraten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)
feine Gemüseauswahl und Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 65 pro Person

Menü 5 | Tulpe

Rößlewirts 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 pro person



Menü 6 | Sommerlaune

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
Selleriepürree und Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 67 pro Person

Menü 7 | 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

Euro 49 pro Person



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
Walnüssen | Brot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 64 pro Person

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

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 und sommerliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust

mit sautierten Pilzen und Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 64 pro Person
ohne Suppe Euro 58 pro Person

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 44 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrische Blattsalate

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 39 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküche
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 49 pro Person

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 55 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

Euro 65 pro Person

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| Aktuelle Änderungen bzgl. Corona

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.

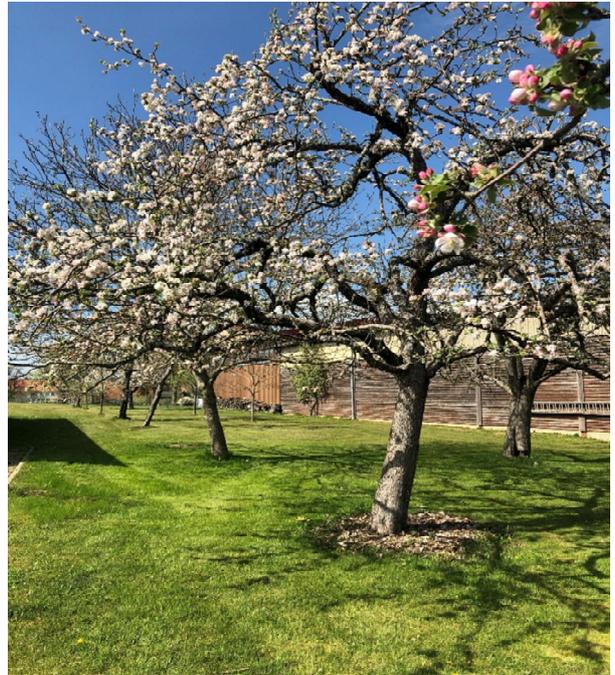
.....
Unterschrift

.....
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ 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

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

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	4,80
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	5,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,20
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	8,80
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,50
Hugo	0,2 l Glas	7,50
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	13,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	25,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	30,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	41,00
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.	48,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	88,00
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.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Apero 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 Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore| Trüffelmayo à Euro 6,20

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 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

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 Sommer

Sommer - Sommerluft, welch ein Duft, Vogelkinder in der Luft
und im Garten dieser Rosenduft.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

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 38 pro Person

MENÜ 2 | 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 und Sahne

Euro 42 pro Person

Menü 3 | Sommersduft

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig an Morchelrahmsoße
marktfrischem Gemüse und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 42 pro Person

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



Menü 4 | Hyazinthe

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen und Tomätle,
Parmesan | Blattsalat

*

Brunnenkresseschaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken
am Stück gebraten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)
feine Gemüseauswahl und Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 65 pro Person

Menü 5 | Tulpe

Rößlewirts 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 pro person



Menü 6 | Sommerlaune

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
Selleriepürree und Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 67 pro Person

Menü 7 | 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

Euro 49 pro Person



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
Walnüssen | Brot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 64 pro Person

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

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 und sommerliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust

mit sautierten Pilzen und Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 64 pro Person
ohne Suppe Euro 58 pro Person

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 44 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrische Blattsalate

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 39 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküche
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 49 pro Person

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 55 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

Euro 65 pro Person

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 Röble GmbH
für Veranstaltungen, Bankette - Familienfeiern

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Veranstaltungsräumen im Hotel-Restaurant Röble 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| Aktuelle Änderungen bzgl. Corona

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.

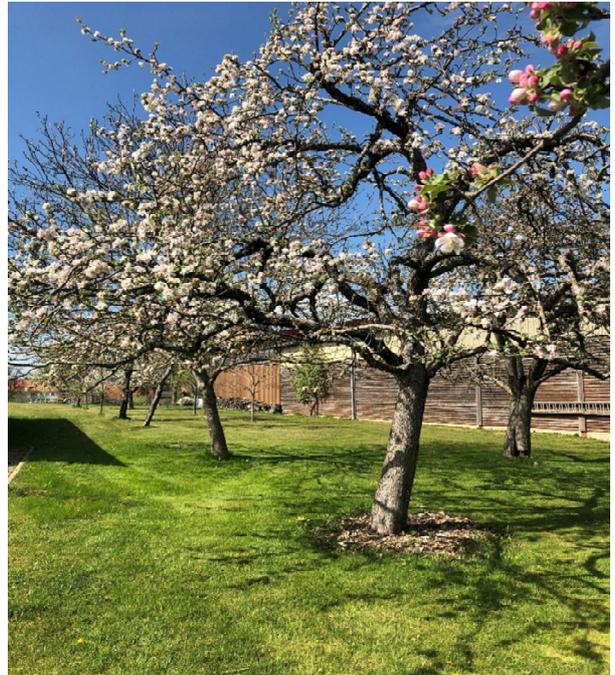
.....
Unterschrift

.....
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ 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

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

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	4,80
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	5,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,20
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	8,80
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,50
Hugo	0,2 l Glas	7,50
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	13,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	25,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	30,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	41,00
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.	48,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	88,00
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.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Apero 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 Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore| Trüffelmayo à Euro 6,20

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 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

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 Sommer

Sommer - Sommerluft, welch ein Duft, Vogelkinder in der Luft
und im Garten dieser Rosenduft.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

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 38 pro Person

MENÜ 2 | 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 und Sahne

Euro 42 pro Person

Menü 3 | Sommersduft

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig an Morchelrahmsouße
marktfrischem Gemüse und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 42 pro Person

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



Menü 4 | Hyazinthe

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen und Tomätle,
Parmesan | Blattsalat

*

Brunnenkresseschaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken
am Stück gebraten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)
feine Gemüseauswahl und Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 65 pro Person

Menü 5 | Tulpe

Rößlewirts 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 pro person



Menü 6 | Sommerlaune

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
Selleriepürree und Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 67 pro Person

Menü 7 | 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

Euro 49 pro Person



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
Walnüssen | Brot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 64 pro Person

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

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 und sommerliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust

mit sautierten Pilzen und Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 64 pro Person
ohne Suppe Euro 58 pro Person

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 44 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrische Blattsalate

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 39 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküche
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 49 pro Person

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 55 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

Euro 65 pro Person

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 Röble GmbH
für Veranstaltungen, Bankette - Familienfeiern

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Veranstaltungsräumen im Hotel-Restaurant Röble 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| Aktuelle Änderungen bzgl. Corona

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.

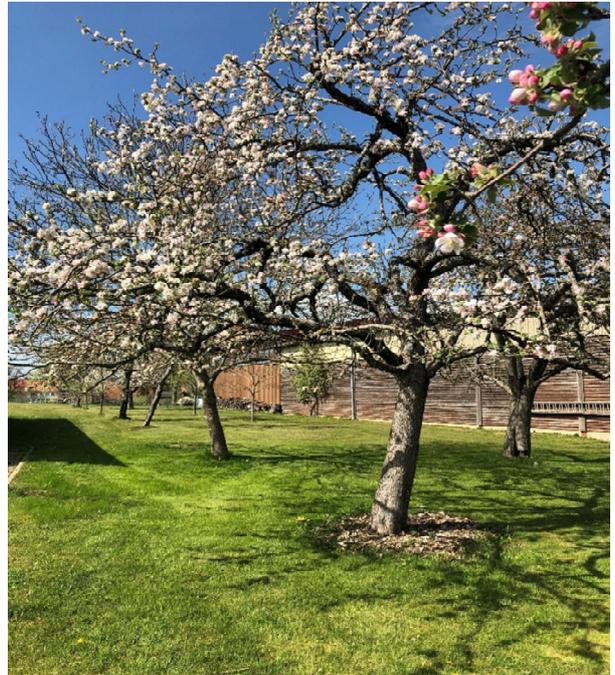
.....
Unterschrift

.....
Datum

Stephan Schlecht | Hotel-Metzgerei „Rößle“ 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

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

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	4,80
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	5,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,20
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,20
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	8,80
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,50
Hugo	0,2 l Glas	7,50
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,1 l Glas	4,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,1 l Glas	5,20
Champagne brut, Hatton & Fils	0,1 l Glas	13,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	25,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	30,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	41,00
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.	48,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	88,00
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 „	0,75 l. Fl.	27,80
(gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)		

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 Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore| Trüffelmayo à Euro 6,20

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 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

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 Sommer

Sommer - Sommerluft, welch ein Duft, Vogelkinder in der Luft
und im Garten dieser Rosenduft.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

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 38 pro Person

MENÜ 2 | 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 und Sahne

Euro 42 pro Person

Menü 3 | Sommersduft

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig an Morchelrahmsouße
marktfrischem Gemüse und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 42 pro Person

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



Menü 4 | Hyazinthe

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen und Tomätle,
Parmesan | Blattsalat

*

Brunnenkresseschaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken
am Stück gebraten
mit frischen Pfifferlingen (saisonal Juni – Oktober)
feine Gemüseauswahl und Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten und Joghurteis

Euro 65 pro Person

Menü 5 | Tulpe

Rößlewirts 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 pro person



Menü 6 | Sommerlaune

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
Selleriepürree und Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 67 pro Person

Menü 7 | 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

Euro 49 pro Person



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
Walnüssen | Brot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 64 pro Person

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

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 und sommerliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust

mit sautierten Pilzen und Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 64 pro Person
ohne Suppe Euro 58 pro Person

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 44 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrische Blattsalate

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 39 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküche
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 49 pro Person

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 55 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

Euro 65 pro Person

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| Aktuelle Änderungen bzg. Corona

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 „Rößle“ 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

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