

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

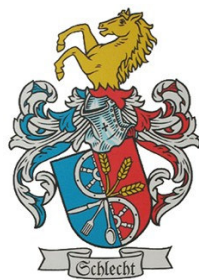
Unser Küchenteam bereitet für jeden Ihrer Anlässe die passenden Küchen-Kreationen frisch zu. Wir stehen Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite. Stöbern Sie einfach in unseren Vorschlägen.

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, Frühjahr 2022

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	6,50
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,50
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	9,20
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	7,80
Hugo	0,2 l Glas	7,80
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,60
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,20
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

Euro

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.,	89,00
Moet & Chandon brut	0,75 l Fl.	95,00
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
Häppchen mit Mousse vom Saibling	pro Stück Euro 5,80

...warm

Mini Quiche Lorraine verschieden belegt	pro Stück Euro 2,00
Elsäßer Flammkuchen mit Speck Zwiebeln Rahm	pro Stück Euro 1,60
Dettinger Krautkuchen	pro Stück Euro 1,60

Die kleine Suppe à Euro 4,50

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 6,50

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 3,80
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 2,00

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 9,80

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 Sommerzeit

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 40,00



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 42

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 45,00

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 52,50

.....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

**

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

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

*

Quarksoufflée
mit Zitrusfrüchten
und Joghurteis

Euro 66



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 68

Menü 7 | Sonnenzauber

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

*

Petersilienwurzelrahmsuppe
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 62



Menü 8 | Summertime

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 68

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 52,00



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 49

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 45



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 68

Rosenzauber

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

Vorspeisenteller

Mariniertem Norweger- Lachs an feiner Senfsoße
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade Hausgeräucherte Rinderhüfte
Sommerliche Blattsalate

Rote Linsencremesuppe

**

Perlhuhnbrust auf ZucchiniGemüse
sautierte Pilze | Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmousse mit Zwetschgenröster
und Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 68 pro Person
ohne Suppe Euro 60

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio | sautierte saisonale Pilze
Marktfrischer Zupfsalat

**

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

**

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 40

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 72

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 66 pro Person

HOTEL | RESTAURANT | METZGEREI

Rößle



Das Gute genießen

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

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

Geschäftsbedingungen

für Veranstaltungen | Bankette | Familienfeiern

Für Ihre Feierlichkeit in unserem Haus bieten wir Ihnen nachfolgende Räumlichkeiten

Alt-Schwäbische Gaststube 40 Personen | Nebenzimmer 26 Personen
Wintergarten 80 Personen mit Zugang zur Gartenterrasse 50 Personen
Lounge 40 Personen | Caterings ab 20 bis 400 Personen

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Räumlichkeiten des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie alle zusammenhängenden Leistungen des Hotels
2. Die Unter- oder Weitervermietung des überlassenen Raumes, Fläche, sowie Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufsveranstaltungen bedürfen der vorherigen Genehmigung 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. Die Mitteilung der Gäste bzw. Menüanzahl bitten wir durch den Veranstalter bis spätestens 10 Werktagen vor der Veranstaltung. Ansonsten gilt die letztgenannte Teilnehmerzahl. Abweichungen der Teilnehmer nach unten werden nicht berücksichtigt, bei einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Vereinbarte und nicht abbestellte Leistungen werden in Rechnung gestellt.

§3 Rücktritt des Veranstalters

Bei Rücktritt des Veranstalters berechnen wir bis 5 Monate vor dem reservierten Termin keine Gebühren.

Bei einem Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 40% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen.

Bei einem Rücktritt bis 4 Wochen vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen.

Bei einem späteren Rücktritt werden 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen berechnet.

Für Reservierungen, welche die Sitzplatzkapazitäten im Wintergarten nicht auslasten besteht ein Anspruch auf den gesamten Raum nur nach Absprache. Hierfür berechnen wir eine Raummiete bei einer alleinigen Benützung unter 30 Personen von 250 Euro.

§ 4 Sperrzeit und Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die sich über 0:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 90,- incl. der gesetzl. MwSt für alle anwesenden Mitarbeiter je angefangene Stunde. Feiertagszuschlag + 25%
Musikalische Darbietungen bis 0:30 Uhr nachts; wobei ab 22:30 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke gestellt werden sollte.
Veranstaltungsende ist max. 03:00 Uhr

§ 5 Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel auch für die Bezahlung von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellten Speisen und Getränken.

§ 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
Privat gebackener Kuchen kann nur nach Vorab Absprache mitgebracht werden. Kuchen und Torten von Bäckereien werden nur mit Lieferschein angenommen. Der Gedeck-Preis beträgt Euro 2,70 pro Person
Das Korkgeld für mitgebrachte Weine beträgt Euro 14 pro Flasche. Kühlung durch das Hotel

§ 7 Zahlung

Unsere Preise sind Endpreise incl. der aktuell gesetzlichen MwSt. Jedoch behalten wir uns vor, insbesondere bei Reservierungen welche länger als 5 Monate zurückliegen eine Preiserhöhung je nach Marktlage uns vorzubehalten
Rechnungen des Hotels sind nach Rechnungserhalt ohne Abzug innerhalb von 5 Tagen zur Zahlung fällig.

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

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

§ 8 Nebenleistungen

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

Dettingen, den 10.07.2022

.....
Unterschrift

.....
Datum

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