

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 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	6,20
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	8,20
Hugo	0,2 l Glas	8,20
Aperitivo Rosato	0,2 l Glas	7,80
Lillet wild berry	0,2l Glas	8,20
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.	26,80
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	32,00
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	42,00
Kessler Riesling „Jägergrün“	0,75 l Fl.	39,00
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.	98,00
Laurent Perrier Champagne Cuvee Rose Brut MAGNUM	1,5 l Fl.	198,00
Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „	0,75 l. Fl.	28,00
(gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)		

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

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 1,60
Häppchen mit Mousse vom Saibling	pro Stück Euro 5,80

...warm

Elsäßer Flammkuchen mit Speck Zwiebeln Rahm	Kuchen	Euro 12,80
Dettinger Krautkuchen	Kuchen	Euro 12,80

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 im Herbst

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

Alber Comus

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 | Herbstblatt

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke
*

Äbler Rahmbraten vom Schwein
frischen Pilzen | handgeschabten Spätzle vom Brett
Karottengemüse
*

Schwäbische Apfelkuchle in Zimt und Zucker
Vanillerahmeis | Sahne

Euro 40,00

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 43 pro Person

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | 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 Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig | Morchelrahmsöße
marktfischem Gemüse | Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 45 pro Person

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



Menü 4 | Blätterwald

Garnelencocktail mit Avocado | Orangensalat

*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten
Boursin gratiniert | feiner Gemüseauswahl | Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
Zitrusfrüchten | Joghurteis

Euro 68 pro Person

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 72,00



Menü 6 | aus Wald und See

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast

*

Gebratene Riesengarnelen „St. Tropez“
Wildkräutersalat | Knoblauch Baguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
Holunder-Preiselbeersoße |
Selleriepürree | Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 72 pro Person

Menü 7 | Schwäbische Alb

Morchelconsommé
Basilikumöl | Parmesancrunch
*

Milch-Lammrücken aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Kräuterkruste
grüne Bohnen | cremige Polenta
*

Buttermilchsorbet
Lavendel -Honig-Granitee | Meringue

Euro 58 pro Person



Menü 8 | Fisch Menue

Knackiger Feldsalat
gebratenes Zanderfilet | Buttermilch-Dill Dressing
*

Rößlewirts Boullabaise
*

Skreifilet vom Grill
Beurre blanc | Blattspinat und gegrillter Fenchel
feine Nudeln
*

Bio – Käseteller
aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“
mit Tessiner Früchtesenf,
frischen Feigen | Walnüssen | Brot
*

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 68 pro Person

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 68 pro Person



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 52 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
Sautierte, saisonale Pilze | Marktfrischer Feldsalat

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 45 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 54 pro Person

La Dolce Vita

Italienisches Menue

Salat „Nicoise“ (Thunfisch-Kartoffel-Tomaten-Bohnen)

**

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken

**

Saltimbocca à la romana | Safranrisotto und gegrilltes Zucchini-Tomatengemüse

**

Panna Cotta mit Erdbeeren und Soßenmosaik

Menü Euro 62 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 | Parmesan | Blüten

**

Lammcarée in der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin | Bohnen

**

Pana cotta & Creme caramel
mit hausgemachtem Pistazieneis

Euro 75 pro Person

**



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 | Corona Sonderstornierungen

1. Bei Rücktritt des Veranstalters berechnen wir bis 3 Monate vor dem reservierten Termin keine Kosten
2. Bei einem Rücktritt bis 2 Monate vor dem reservierten Termin 30% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages (Speisen)
3. Bei einem Rücktritt bis 4 Wochen vor dem reservierten Termin 40 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. (Speisen)
4. Bei einem späteren Rücktritt werden 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet. (Speisen)

Sollte ein kompletter Lockdown für die Hotellerie und Gastronomie gesetzlich angeordnet werden, ist die Stornierung für beide Seiten kostenfrei

§ 4 Sperrzeit und Nachtzuschlag

1. Bei Veranstaltungen, die sich über 23Uhr 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. 3:00 Uhr

§ 5 Raummiete für die Überlassung nachfolgender gereinigten Räumlichkeiten während Ihrer Festlichkeit | bei Auswahl eines Menüs kostenfrei
Wintergarten Euro 280 zuzüglich komplette Benützung der Terrasse Euro 200
Nebenzimmer Euro 150
Gaststube Euro 280

§ 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