

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!

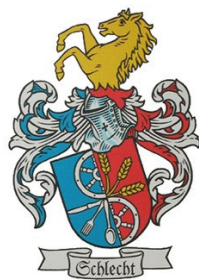
Unser Team:

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 2024

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	5,80
Campari Bitter *mit Orange	4 cl	6,80
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	8,20
Hugo	0,2 l Glas	8,20
Lillet wild berry mit Früchten	0,2 l Glas	8,50
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

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	32,00
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	34,40
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	43,00
Kessler Riesling „Jägergrün“	0,75 l Fl.	40,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,75 l Fl.	29,80
Feuillate Champagne rosé brut	0,75 l Fl.	68,00
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	98,00
Moet & Chandon brut	0,75 l Fl.	98,00
Laurent Perrier Champagne Cuvée Rose Brut MAGNUM	1,5 l Fl.	205,00
Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „ (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)	0,75 l. Fl.	30,00

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 1,80

...warm

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

Die kleine Suppe à Euro 4,80

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 4,50
Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore Trüffelmayo	à Euro 6,80

Flying Buffet warm im Glas oder in der kleinen Schale

Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat	à Euro 3,80
Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille	à Euro 4,80
gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat	à Euro 5,60
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 4,50
Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat	à Euro 3,50
Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta)	à Euro 2,20

Dessert

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat	à Euro 3,60
Pana Cotta mit Erdbeermark	à Euro 3,60
Crème caramel	à Euro 3,20
Saisonale Früchte im Gläschen	à Euro 3,60

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 Frühling

Wenn der Frühling grüßt, dann hüpfet das Herz vor Freude.
aus Irland

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 45



Menü 2 | Frühlingsduft

Marktfrischer Salatteller
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*

Geschmorter Rindersauerbraten (Limousin Rind)
mit Mandeln und Rosinen
handgeschabte Spätzle | Karottengemüse und Brokkoli

*

Lauwarmer Schokoladen Mohr im Hemd
an Orangenfilets und Rahmeis

Euro 48

Alternativ:

Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 4,00

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 | Vogelgezwitscher

Pflücksalat mit Granatapfel und Mangostückchen

*

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 52

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 Früchtedialog

Euro 58

.....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 76

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 82

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 72

Menü 8 | Frühlingsduft

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 79

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 69

Heimatliebe

Schwäbische Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Gemüwestreifen | Griesklößchen

**

Buhlbacher Forellenfilet & gebeizter Lachs
Sahnemeerrettich & Senfsöble | Bouquet vom Pflücksalat

**

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
Cremespinat | Bratkartoffeln

Schwäbische Kratzede mit Mandeln und Rosinen
eingelegte Kirschen | Vanillerahmeis

Euro 65



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 54

Fisch Menue

Linguine 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 76

Rosenzauber

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

Vorspeisenteller

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

Rote Linsencremesuppe

**

Perlhuhnbrust auf Zucchini-gemüse
sautierte Pilze | Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmousse
Zwetschgenröster
Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 74
ohne Suppe Euro 68

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
hausgemachtes Pistazieneis

Menü incl. Aperol

Euro 82

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 68

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio | sautierte Pilze
Saisonaler Zupfsalat

**

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

**

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 58

Die Spargel Saison beginnt ab April

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

**

Spargelcremesuppe

**

Tranche vom hausgebeizten Schottischen Wildlachs
Beurre blanc | Linguine | Blattspinat

**

“Café Gourmand”

ein kleiner Streifzug durch unsere Patisserie
Pana Cotta | Mousse | saisonale Beeren | Sauerrahmeis

Menü Euro 72

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

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 damit zusammenhängende 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

1. Bei Rücktritt des Veranstalters berechnen wir bis 5 Monate vor dem reservierten Termin keine Kosten
2. Bei einem Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 40% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen.
3. Bei einem Rücktritt bis 4 Wochen vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen.
4. Bei einem späteren Rücktritt werden 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages der Speisen berechnet.
5. 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

1. Bei Veranstaltungen, die sich über 23Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 90,-- incl. der gesetzl. MwSt für alle anwesenden Mitarbeiter je angefangene Stunde.
2. Musikalische Darbietungen bis 0:30 Uhr nachts; wobei ab 22:30 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke gestellt werden sollte.
3. Veranstaltungsende ist 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 2,80 pro Person. Das Mitbringen von eigenen Weinen und Getränken ist nicht gestattet.

§ 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. 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, 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 03.01.2024

.....
Unterschrift

.....
Datum