

Liebe Gäste & Freunde

Leidenschaften und Konzentration auf das Wesentliche

Unser Cateringservice ist seit jeher 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.



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!

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 Winter 2025 / 2026

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	5,20
Tio Pepe Sherry dry fino	5 cl	5,20
Sandeman Sherry amontillado medium	5 cl	5,20
Sandeman Portwein Tawny rot	5 cl	5,20
Campari Bitter* mit Soda	4 cl	5,80
Campari Bitter *mit Orange	4 cl	6,80
Vodka / Lemon*	4 cl	7,80
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	8,60
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	10,20
 Aperol "Spritz"	 0,2 l Glas	 8,60
Hugo	0,2 l Glas	8,60
Lillet wild berry mit Früchten	0,2 l Glas	8,60
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,60
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		6,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	5,80

Sekt / Champagner

Alkoholfrei

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	32,00
Alkoholfreier Sekt Schloss Affaltrach Saphir	0,75l Fl.	34,00

Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Weingut Aufricht rosé Bodensee	0,75l Fl.	36,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	34,00
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
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	108,00
Moet & Chandon brut	0,75 l Fl.	108,00

Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „	0,75 l. Fl.	27,80
(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

Aperitif an der Feuerstelle in unserem Tannenwald auf der Terrasse

Apero:

Prosecco spumante brut

Heidelbeerglühwein im Weihnachtsbecher Becher

Mineralwasser | Hot Aperol

....dazu servieren wir:

Flammkuchen klassisch und vegetarisch

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Euro 24 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

Menue Winterzauber

Wir treffen uns an der Feuerstelle
in unserem Winterwald
je nach Wetterlage Terrasse oder Lounge

Hausgemachte Gänseleberparfait
Feldsalat | Sauce Cumberland | warmes Brioche
Oder

Karamellierter Ziegentaler, Granatapfel & Pfirsich mariniert
Ackersalat | warmes Brioche 
*

Geschmorter Schwäbischer Sauerbraten
vom Hirschkalb | Mandeln & Rosinen,
2-erlei Knödeln | Spätzle | Apfelrotkraut

Steinpilzravioli | Parmesanveloute 
Zuckerschoten | gehobelter Trüffel

*

Karamalisierte Vanille-Polenta
Bio Zwetschgenröster | Walnuß Eis

Menue ohne Aperitif à Euro 68 pro Person
Apero | Begrüßung + Euro 24 pro Person

Unsere Menüs in der Winterzeit

Wenn die Blätter tanzen und der Wind sie trägt,
der Herbst uns Farbenpracht ins Herz hineinlegt.
Und wenn die Welt im Winter still verweilt,
der Schnee die Erde sanft in Ruhe hüllt und heilt.

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 | Winterblume

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocker
*

Kalbsrahmbraten aus dem Rohr
Pilzrahmsauce
Tagliatelle
Brokkoligemüse
*

Schwäbische Apfelkuchen in Zimt und Zucker
Vanillerahmeeis | Sahne

Euro 49

Menü 2 | Schneeflöckchen

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 49

Alternativ:
Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 5,80

Menü 3 | Eiskristall

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig | Morchelrahmsauce
marktfreschem Gemüse | Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 57 pro Person

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



Menü 4 | Schneegestöber

Marinierter Schottischer Wildlachs
mit frischen Kräutern und grünem Pfeffer
Kartoffelrösti und Sauerrahm Creme fraiche

*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsauce

Wirsinggemüse | Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
Zitrusfrüchten | Joghurteis

Euro 78 pro Person

Menü 5

Röblewirts Hummercremesuppe
Edelfisch Raviolo

Oder

Gebratene Jakobsmuscheln
Fenchelgratin | Tomatenschaum
*

Filet vom Mehrstetter Weide Rind
am Stück gebraten | Lembergerjus |
gegrillter Rosenkohl | Kartoffelgratin
*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel | Früchtedialog

Euro 79 pro Person



Menü 6 | aus Wald und See

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast
*

Gebratene Riesengarnelen provencales
Wildkräutersalat | Knoblauch Baguette
*

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

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 82 pro Person



Heimatliebe

Schwäbische Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Gemüwestreifen | Griesklößchen

**

Buhlbacher Forellenfilet |
Sahnemeerrettich | Bouquet vom Pflücksalat

**

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
Cremespinat | Bratkartoffeln

To share:
Schwäbische Kratzede (Kaiserschmarrn) mit Mandeln und Rosinen
eingelegte Kirschen | Vanillerahmeis

Euro 67

#

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

Schwäbische Alb-von der Wachholder Heide

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

**

Schwäbische Griesklößchensuppe

**

Milch-Lammrücken
Bärlaukruste
Biosphäre Schwäbische Alb

Schnippelbohnen mit roten Zwiebeln
cremige Polenta

**

Feine Pfannküchle mit Puderzucker gestäubt
gefüllt mit Vanille- und Mandeleis

Euro 68 pro Person

Menü 8 | Fisch Menue

Knackiger Feldsalat
gebratenes Zanderfilet | Buttermilch-Dill Dressing
*

Röblewirts Hummerbisque | gebratene Garnele
Zitronengras
*

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 79 pro Person

Rosenzauber

.....zur Begrüßung servieren wir Ihnen
ein Glas Rosenlikör mit Prosecco aufgegossen | Rosenblüten

Vorspeisenteller

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

Rote Linsencremesuppe

**

Perlhuhnbrust auf Zucchini-gemüse
sautierte Pilze | Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmousse
Zwetschgenröster
Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 78
ohne Suppe Euro 69

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 69

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
Yuzusorbet | Kokos-Espuma

Euro 60 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio | sautierte Pilze
Saisonaler Zupfsalat

**

Klare Gemüsebrühe mit Basilikumnocken
**

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

**

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 57

Euro 62 pro Person

#

Mediterranes Menue

Vorspeisenteller

Italienische Gemüsescheiben
Tomate und Mozzarella mariniert
Vitello Tonnato

*

Klare Tomatensuppe
mit Basilikumnocken

*

Safranrisotto mit sautierten Pilzen der Saison
Parmesan

*

Lammcarée in der Kräuterkruste
cremige Polenta | Bohnen

*

Pana cotta & Creme caramel
mit hausgemachtem Pistazieneis

Menü incl. Apero Euro 86

Die Gänse Saison beginnt....

Gänsemenü

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch



KNUSPRIG GEBRATENE BAUERN GANS

Brust und Keule

Holundersoße | Rotkraut mit Apfelscheiben

Kartoffel- und Semmelknödel

Maronen

Apfelmus vom Dettinger Apfel

Euro 42

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 Aperero 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
Häppchen mit Mousse vom Saibling	pro Stück Euro 6,50

...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 Frühlingströllchen gefüllt mit Gemüsetreifen	à Euro 1,80
Abgeschmälzte Miniaultäschle , 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

HOTEL | RESTAURANT | METZGEREI

Rößle



Das Gute genießen

INFORMATION über ALLERGENE und Zusatzstoffe

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

