



Rössle

Feine Suppenküche

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und frischen Kräutern	5,00
Flädlesuppe – Rinderkraftbrühe mit geschnittenen Pfannkuchen	5,00
Schwäbische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Brät-, Back-, Leberknödel und Backspätzle	6,20

Kalte und Warme Vorspeisen:

Gemischter Salat	6,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie, dazu Toast und Butter	8,70

Delikate Fisch-, Salat- und Vegetarische Gerichte:

Frische Blattsalate in Balsamicodressing auf frischer Ananas mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	16,00
Bunter Gemüseteller mit gedünstetem Gemüse, Spiegelei und Salzkartoffeln	15,60
	kleinere Portion 12,50
Selbstgemachte vegetarische Maultaschen (Champignon-Käse-Füllung) auf Tomatensoße, dazu verschiedene Blattsalate	12,40
	kleinere Portion 9,90
Paniertes Seelachsfilet in Butter gebacken mit Remouladensoße und gemischter Salatplatte	15,70
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter auf Blattspinat mit Basmatireis	25,30

Feines Geflügel

Gebratene Barberie-Entenbrust zart rosa gegart mit Orangen-Pfeffer-Soße, dazu Kartoffelkrusteln	21,80
--	-------



Rössle

Herzhaftes vom Schwein

Selbstgemachte Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat		13,30
	kleinere Portion	10,60
Selbstgemachte vegetarische Maultaschen (Champignon-Käse-Füllung) auf Tomatensoße, dazu verschiedene Blattsalate		13,30
	kleinere Portion	10,60
Rahmhackbraten mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle		11,40
	kleinere Portion	9,10
Jungschweinebraten in Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Blaukraut		16,00
	kleinere Portion	12,80
Schweineschnitzel paniert, in Butter gebraten, dazu Pommes		14,40
	kleinere Portion	11,50
Cordon bleu in Butter gebraten, dazu Pommes		17,20
Rössle Töpfe: Schweinemedallions (durchgegart) mit Champignonrahmsauce, Röstzwiebeln und gegrilltem Speck, dazu Spinat- und Eierspätzle		18,40
	kleinere Portion	14,70
Ulmer Teller: Schweinemedallions (durchgegart) mit Champignonrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu Käsespätzle und Gemüsebouquet		24,20
	kleinere Portion	19,40

Zartes vom Rind

Sauerrahmbraten		19,90
mit Semmelknödel und Blaukraut		
	kleinere Portion	15,90
Schwäbischer Rostbraten mit Bratenjus und Röstzwiebeln, dazu Krautspätzle		28,90
Filetsteak auf frischer Ananas mit Kräuterbutter, dazu Pommes		34,90

*Wildgerichte aus heimischer Jagd-
Jagdrevier Oggenhausen bei Heidenheim*

Rehrücken am Stück mit Rosmarin zart rosa gegart, dazu Preiselbeeren in der Birne mit Haselnußspätzle		27,20
Traditioneller Rehbraten mit Preiselbeeren in der Birne, dazu Spätzle und Blaukraut		25,30
	kleinere Portion	20,20
Saftiges Rehragout mit Preiselbeersahne in der Birne, dazu Semmelknödel		21,80

Für den süßen Gaumen

Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit warmen Beeren und Sahne		8,70
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis, garniert mit Sahne		8,10
Eisbecher „Himbeer“: Vanilleeis mit heißen Himbeeren, garniert mit Sahne		8,10
Gemischtes Eis mit Sahne		6,20

Rössle

*Liebe Gäste, an Sonntagen servieren wir Ihnen Vesper ab 17.00 Uhr!
Ihr Rössle-Team*

Deftige Vesper

Käse- oder Wurstbrot - ¹²³	8,00
Roter- und weißer Pressack mit Brot - ¹²³	10,40
Wurstsalat mit Brot - ¹²³	9,20
Schweizer Wurstsalat mit Brot - ¹²³	9,70
Wurstsalat für die Dame - ¹²³ angerichtet auf gemischtem Salat mit Brot	9,70
Hausgemachtes Rauchfleisch mit Brot - ¹	12,30
Rössle Teller - ¹²³ Roter und Weißer Pressack, Leberkäse und -wurst, Rauchfleisch, Emmentaler und Brot	13,30
Oberstauferer Käse auf dem Holzbrett Emmentaler und würziger Bergkäse, dazu Butter und Brot	15,40
„Lumpensuppe“ - ¹²³ Roter~ und weißer Pressack, Schwarzwurst, Roma dur, Zwiebel und Gurke in Essig und Oel angemacht, dazu Brot ¹²³	13,30
Kalter Braten vom Schweinehals mit Gurke, Tomate, Meerrettich und Brot	12,30
Hausgemachte Tellersülze mit Bratkartoffeln mit Brot	12,30 9,80
1 Paar Wienerle mit Kartoffelsalat und Brot- ¹²³	10,40

Zusatzstoffgruppen:
1 – Konservierungsstoffe
2 – Geschmacksverstärker
3 – Phosphat