



Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i> _{(6)1)(c)(g)(i)}	4,50 €
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Brot</i> _{(6)(a)(i)}	5,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken</i> _{(1)2)(6)(a)(g)(i)}	4,90 €
<i>Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube</i> _{(a)(d)(g)(m)}	4,50 €
<i>Badische Kartoffelrahmsuppe mit Speck</i> _{(2)(4)(a)(g)(i)}	4,60 €

Salate der Saison

<i>Beilagensalat</i> _{(1)(c)(g)(i)}	4,90 €
<i>Großer gemischter Salatteller</i> _{(1)(c)(g)(i)}	7,20 €
<i>Bunte Salatplatte mit Remouladenei, Käse und Schinkenstreifen</i> _{(1)2)(3)5)(a)(c)(g)(i)}	11,00 €
<i>Badische Salatplatte mit Eistreifen, Röstbrotwürfel und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen</i> _{(1)3)(d)(g)(i)}	12,00 €
<i>Schwarzwälder Salatplatte mit Remouladenei, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Zwiebelringe</i> _{(1)3)(d)(g)(i)}	14,00 €
<i>Bunte Salatplatte „Florida“ mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i> _{(a)(c)(g)(i)}	14,80 €



Vom Grill & aus der Pfanne

Vom Schwein

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salatteller ^{2)a)c)g)j)}	15,80 €
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Gemüsegar nitur Kartoffelkroketten ^{a)c)g)j)}	18,50 €
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{2)a)c)g)j)}	16,80 €
Holzfüllersteak vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln und Salatteller ^{2)a)g)j)}	18,00 €

Vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüsegar nitur und Pommes Frites ^{g)j)}	25,00 €
Zwiebelroastbraten vom Rücken mit Röstzwiebeln, Grillspeck, Bratkartoffeln und Salatteller ^{2)a)g)j)}	25,00 €

Vom Kalb

Kalbsrahmgeschnetzertes „Züricher Art“ vom Rücken mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{2)a)c)g)j)}	21,50 €
Wiener Schnitzel vom Rücken mit Bratkartoffeln und Salatteller ^{a)c)g)j)}	21,50 €

Vom Geflügel

Putenschnitzel mit frischen Früchten in Curryrahmsauce, Butterreis und Salatteller ^{2)5)a)g)j)}	18,00 €
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller ^{2)a)c)g)j)}	18,00 €



Spezialitäten des Hauses

<i>Bunter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinerückensteak, Würstchen, Grillspeck, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salatteller_{2))a)g)h)j)}</i>	22,80 €
<i>Rössle's Kutschersteak vom Schweinerücken mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käsesauce, Pommes Frites dazu Salatteller_{1)2)5)a)c)g)h)j)}</i>	18,00 €
<i>Schwäbische Filetteller (Schweinefilets mit frischen Champignons und Grillspeck auf Käsespätzle) dazu Salatteller_{2))a)g)h)j)}</i>	20,50 €

Fisch

<i>Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller _{a)d)g)}</i>	19,50 €
<i>Fangfrische Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salatteller_{a)d)g)h)}</i>	20,50 €
<i>Gebratene Zanderfilets mit jungem Knoblauch, Petersilie und Gemüsejulienne, Butterreis und Salatteller _{a)d)g)}</i>	22,50 €
<i>Gebratene Lachsfilets in Weißweinsauce mit Butterreis und Salatteller _{a)d)g)h)}</i>	23,80 €

Vegetarisch

<i>Bunter Gemüseteller mit frischen Champignons und gefüllten Kartoffel- Frischkäsetaschen _{a)c)g)h)}</i>	13,80 €
<i>Berner Rösti mit Tomaten, Rahmlauch und Camembert überbacken dazu Salatteller_{c)g)h)}</i>	13,80 €
<i>Eieromelette mit Rahmgemüse gefüllt, Käse überbacken Salzkartoffeln und Salatteller_{a)c)g)h)}</i>	13,80 €
<i>Ricotta- Spinattortellini mit frischen Champignons in Tomatenrahmsauce, Käse überbacken und Salatteller _{a)c)g)h)}</i>	13,80 €



Verschiedene Kleinigkeiten

<i>Schwarzwälder Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Brot^{2)a)g)ij)}</i>	12,00 €
<i>Schweineschnitzel gebacken mit Salatgarnitur und Brot^{a)c)g)j)}</i>	12,50 €
<i>Badische Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln dazu Salat^{2)a)c)g)j)}</i>	13,80 €

Hausgemachter Flammkuchen

(alle Flammkuchen sind mit Rahm und Käse belegt)

<i>mit Speck und Zwiebeln^{a)c)g)}</i>	10,00 €
<i>mit Lauchzwiebeln und Tomaten^{a)c)g)}</i>	11,00 €
<i>mit Schinken, frischen Champignons und Pepperoni^{a)c)g)}</i>	11,00 €
<i>mit Blattspinat und Fetakäse^{a)c)g)}</i>	11,80 €

Vesperkarte

<i>Wurstbrot gemischt^{2)4)5)6)a)c)g)ij)}</i>	6,90 €
<i>Schinkenbrot gekocht^{2)5)a)c)g)ij)}</i>	8,00 €
<i>Strammer Max^{2)5)7)9)C9g)ij)}</i>	10,00 €
<i>Wurstsalat mit Brot^{2)4)5)6)a)c)g)ij)}</i>	9,50 €
<i>mit Käse^{e)}</i>	10,00 €
<i>Schweizer Käsesalat mit Brot^{1)2)a)c)e)g)ij)}</i>	12,00 €
<i>Russische Eier mit Salaten umlegt und Brot^{1)2)4)5)6)a)c)g)ij)}</i>	10,80 €
<i>Garniertes Käsebrett mit Butter und Brot^{1)2)a)c)g)ij)e)}</i>	12,50 €
<i>Toast Hawaii mit Preiselbeeren und Salaten umlegt^{1)2)5)a)c)e)g)ij)}</i>	11,20 €



Heimische Spezialitäten

<i>Rössle's Bauernvesper mit Brot</i> <small>2)5)a)c)g)h)j)</small> <i>(Blutwurst, Leberwurst, Rohesser und Bauchspeck)</i>	10,50 €
<i>Schwarzwälder Rohschinkenbrot</i> <small>2)a)c)g)h)j)</small>	10,50 €
<i>Speckvesper mit Brot</i> <small>2)a)c)g)h)j)</small> <i>(Schwarzwälder Schinkenspeck und Bauchspeck)</i>	11,00 €
<i>Zwei wacholdergeräucherte Schwarzwaldforellenfilets mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot</i> <small>a)c)d)g)h)j)</small>	12,50 €
<i>Schinkenbrett mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot</i> <small>2)5)a)c)g)h)j)</small> <i>(Schwarzwälder Rohschinken und Hinterschinken vom Schwein)</i>	12,50 €
<i>Schwarzwälder Vesperbrett für 2 Personen mit Butter und Brot</i> <small>2)5)a)c)d)h)j)</small> <i>(Blut-, Leber-, Bratwurst, Bauchspeck, Kochschinken, Rohschinken, wacholdergeräucherte Forellenfilets)</i>	22,00 €

Warme Küche servieren wir Ihnen von:

11.30 Uhr - 14.00 Uhr

17.30 Uhr - 20.00 Uhr

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

Kleine Karte von:

14.00 Uhr – 17.30 Uhr

Als Geschenktipp ein Gutschein vom Rössle.



Zum Dessert

<i>Gemischtes Eis (Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Haselnusseis)_{a)c)g)}</i>	4,80 €
<i>mit Sahne</i>	5,30 €
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne _{a)c)g)}</i>	5,50 €
<i>2 Kugeln Sorbet mit Sekt</i>	5,00 €
<i>Eisnussknacker mit Haselnusseis, Walnüsse, Nusssauce und Sahne_{a)c)g)}</i>	6,50 €
<i>Karamellbecher mit Karamell-, Schokoladen- und Vanilleeis, Kaffeelikör und Sahne _{a)c)g)}</i>	6,50 €
<i>Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce_{a)c)g)z)}</i>	6,30 €
<i>Früchtebecher mit verschiedenen Eissorten, frischen Früchte und Sahne _{a)c)g)}</i>	7,00 €
<i>Bananenboot mit Vanille- und Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce und Sahne _{3)a)c)g)}</i>	6,30 €
<i>Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne _{a)c)g)}</i>	7,30 €
<i>Amarena- Kirscheisbecher mit Sahne_{3)a)c)g)}</i>	7,30 €
<i>Sorbetteller mit Früchten umlegt</i>	8,30 €
<i>Hausgemachtes Kirschwasserbömbchen mit Kirschen und Sahne _{c)g)}</i>	8,30 €
<i>Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Sahne_{a)c)g)}</i>	8,30 €
<i>Warmer Apfelstrudel_{a)c)g)fi)}</i>	3,70 €
<i>mit Sahne</i>	0,50 €
<i>mit Vanillesauce</i>	1,00 €
<i>mit warmen Sauerkirschen</i>	1,50 €
<i>mit Vanilleeis</i>	1,20 €
<i>mit Haselnusseis</i>	1,20 €