



# SPEISEKARTE & HIGHLIGHTS

TAKE AWAY GERICHTE  
MENÜS IM WARMHALTEGERÄT  
GÄNSEMENÜ IM WARMHALTEGERÄT

DIREKT  
**ONLINE**  
ODER  
**TELEFONISCH**  
**BESTELLEN**

**MONTAG BIS SAMSTAG**

**11.00 - 20.30 UHR**

**SONN & FEIERTAGS**

**11.00 - 19.30 UHR**

**ZUR ABHOLUNG**

**LIEFERUNG AUF ANFRAGE MÖGLICH**

# TAGESGERICHTE

## VOM 27. SEPTEMBER BIS 10. OKTOBER

|                           |  |         |
|---------------------------|--|---------|
| Montag<br>11. Oktober     | Saftiger Schweinebraten mit Schmorsoße<br>Rahmwirsing   Tagesdessert   Tagesdessert                                    | 14,50 € |
| Dienstag<br>12. Oktober   | Hausgemachte Maultaschen mit schwäbischem Kartoffelsalat<br>Speck & Zwiebelschmälze   Bratensoße   Tagesdessert        | 12,50 € |
| Mittwoch<br>13. Oktober   | Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat<br>hausgemachte Remoulade   Tagesdessert                        | 16,50 € |
| Donnerstag<br>14. Oktober | Kalbsfrikassee* mit Kräutervelôuté<br>Gemüse   Mandelreis   Tagesdessert   | 16,50 € |
| Freitag<br>15. Oktober    | Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken<br>Tomatensoße   Rahmkartoffeln   Tagesdessert                                 | 16,50 € |
| Samstag<br>16. Oktober    | Gesottener Ochsenbrust mit Meerrettichsoße<br>Rote Beetesalat   Bratkartoffeln   Tagesdessert                          | 15,50 € |
| Sonntag<br>17. Oktober    | Lachsforellensteak auf der Haut gebraten mit Kräuterbutter<br>auf wildem Mandelbrokkoli   Ofenkartoffel   Tagesdessert | 20,50 € |
| Montag<br>18. Oktober     | Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons<br>Kräuterrahmsoße   Tagesdessert                                 | 12,50 € |
| Dienstag<br>19. Oktober   | Saitenwürstle vom Albschwein mit Gemüse - Alblinsen<br>hausgemachte Spätzle   Tagesdessert                             | 13,50 € |
| Mittwoch<br>20. Oktober   | Lachsforellenfilet im Kräuter - Knuspermantel<br>Frischkäsedip   Blattsalate   Kirschtomaten   Tagesdessert            | 15,50 € |
| Donnerstag<br>21. Oktober | Hausgemachte Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat<br>Bratensoße   Tagesdessert                                | 12,50 € |
| Freitag<br>22. Oktober    | Fischnudelteller<br>Bandnudeln   gegrilltes Gemüse   Lachsforellenstreifen   Tagesdessert                              | 15,50 € |
| Samstag<br>23. Oktober    | Mild geschmorter Rotweinbraten vom heimischen Hochlandrind<br>Schmorgemüse   Hausgemachte Spätzle   Tagesdessert       | 16,50 € |
| Sonntag<br>24. Oktober    | Pochiertes Lachsforellenröllchen mit Kräutervelôuté<br>Wurzelgemüse   Pellkartoffeln   Tagesdessert                    | 18,50 € |

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Gemischter Salatteller

mit Rohkostsalaten | Kartoffelsalat | Blattsalat

5,50 €

### Spätsommerblattsalat mit Ensmader Ziegenfrischkäse

Heimischer Blattsalat der Saison | karamelisierter Walnüsse | Rote Beete und Ziegenfrischkäse aus Ensmad

9,50 €

### Carpaccio vom schwäbischen Albrind

Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind

Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne\* | 13 Jahre alter Balsamico\*

13,50 €

### Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

### Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry & Ingwer

6,00 €

## HONAUER ECHAZTAL FORELLE

### Salat „Fischerglück“

Honauer Räucherfische | gebratenes Lachsforellenfilet

Knackige Blattsalate mit Hausdressing | verschiedene Dips

15,30 €

### Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

### Paniertes Lachsforellenfilet

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

### Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter

Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

20,50 €

### Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Rahmchampignons

Honauer Rahmkartoffeln

21,00 €

### Gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art

hausgemachte Kräuterbutter | Sommergemüse | Rahmkartoffeln

22,70 €

### Gebratene Forelle nach Honauer Art mit Mandelbutter

und Honauer Rahmkartoffeln

19,20 €

### Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln

und Honauer Rahmkartoffeln

19,50 €

### Heißgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

und Honauer Rahmkartoffeln

18,50 €

## KINDERGERICHTE

**Kinderschnitzel** mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle

8,50 €

**Kinderfisch – Paniertes Lachsforellenfilet** mit Remoulade und Rahmkartoffeln

8,50 €

**Knusprige Forellennuggets** mit Remoulade und Pommes Frites

7,00 €

## VON DEN WIESEN DER REGION

### Teriyaki - Albhähnchen Bowl

Saftige Albhähnchenbrust im Sesam-Mantel | würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße  
frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 17,50 €

### Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße

und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 14,00 €

### Lendchen vom heimischen Landschwein

Ehestetter Champignons in Kräuterrahm | hausgemachte Spätzle 19,50 €

### 60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel

Schmorsoße | Sommergemüse | hausgemachte Spätzle 19,50 €

### Gulasch vom heimischen Wildschwein

hausgemachten Spätzle | Preiselbeeren | Salat 18,00 €

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons

in Kräuterrahmsoße 10,50€

## VEGAN

### Blumenkohl – Kokos Curry\* mit Zuckerschoten

und hausgemachten Falafeln\* 14,00 €

### Spicy Gemüse Bowl

Würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße | frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 13,50 €

## ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

### Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln 11,50 €

### Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken | Schinkenwurst | Essiggemüse | Brot  
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse | Sahnemeerrettich | Senf 13,00 €

**DAZU Frisches Marktgemüse** 4,50 €

**Pommes Frites** 4,50 €

**Hausgemachte Spätzle** 4,50 €

**Hausgemachte Rahmkartoffeln** 4,50 €

## DESSERTS

**Milch - Schokoladenmousse** mit Schokoraspeln 4,50 €

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße**  
eingemachte Beeren und Mango -Fischkäs mousse 8,00 €

# DAS HERBST

DAS BESTE AUS DER REGION IN 3 GÄNGEN

## VORSPEISE

**Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**  
Curry | Ingwer | Kokos

## HAUPTGANG

**Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste**  
auf Rote Beete Gemüse mit Honauer Rahmkartoffeln

## DESSERT

**Quitten – Walnussparfait**  
Apfelkompott | Creme vom Bremelauer Joghurt

**Menüpreis pro Person 35,50 €**

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

## BUCHBAR AB 2 PERSONEN

WARM AUS DER RÖSSLE´S KÜCHE

**DAS HERBST MENÜ ALS**

**FERTIGES BUFFET**

IN GLASSCHÄLCHEN

& IM WARMHALTEGERÄT

### TIPP ZUM ANSTOSSEN - EINFACH DAZU BUCHEN

**Flasche Aufrichtig Weiß vom Weingut Aufricht**  
ein Knaller! 16,50 € / 0,7l.

**Flasche Spätburgunger Rosé Weingut Aufricht**  
Spritziger Rosé 10,50 € / 0,7l.

**Flasche Speisemeister Rotweincuvee vom Weingut Aufricht**  
10,50 € / 0,7l.

ZUR  
ABHOLUNG  
TÄGLICH  
BUCHBAR

**OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN**  
VON HEIMISCHEN ALB-GÄNSEN  
ZUHAUSE GENIESSEN

VOM  
8. NOVEMBER  
BIS 5. DEZEMBER  
BUCHBAR

**GANZE GANS**  
**FRISCH AUS DEM OFEN**  
**FÜR CA. 5-6 PERSONEN**  
**mit Gänsesoße, Apfelrotkraut,**  
**hausgemachten Semmelknödeln**  
**und Maronen**

FERTIG AUSGELÖST IN WARMHALTEGERÄTEN  
ZUR ABHOLUNG

**Preis pro Gans 150,00 €**  
(für ca. 5-6 Personen)



Das Equipment dürfen Sie innerhalb  
von 1-2 Tagen zu uns zurückbringen



