

Forellenhof

HOTEL &
RESTAURANT
★★★★

Rössle



HERBSTGENUSS BEIM RÖSSLE'SWIRT

HERZLICH WILLKOMMEN
in der Weinlaube vom
Forellenhof Rössle

MITTAGSKÄRTLE



Herzlich Willkommen

LIEBER WEINDORFGAST,

Getreu unserer Philosophie der Regionalität verwenden wir auch hier auf dem Weindorf nur die besten Produkte aus der Region, auf natürliche Weise zubereitet, von Hand gemacht.

Wir laden Sie ein, ein paar gesellige Stunden bei uns zu verbringen. Genießen Sie neben regionalen Spitzenweinen aus Baden und Württemberg, auch die Weindorfklassiker der letzten Jahre.

Wir wünschen Ihnen eine schöne, genussreiche Weindorfzeit.

IHRE GASTGEBERFAMILIEN GUMPPER & STOLL + TEAM

Öffnungszeiten:

Mittwoch 23.08. 17.30 - 23.00 Uhr (Eröffnungsabend)

24.8. - 26.8. Von 11.30 - 17.00 Uhr Mittagstisch

29.08. - 02.09. 17.00 - 23.00 Uhr Abendservice

05.09 - 09.09. Sonntag & Montag bleibt das Weindorf geschlossen

Tipp:

**Reservieren Sie Ihren Tisch in unserer Weinlaube unter
07129 / 9297 -150**

Tagesgerichte von 11.30 bis sie aus sind...

Donnerstag, 24.08.

LACHSFORELLENFILET IM BIERTEIG MIT TOMATENSOSSE Petersilienkartoffeln	12,50 €
SZEGEDINER GULASCH MIT SAUERKRAUT Schupfnudeln und Blattsalat	11,50 €

Freitag, 25.08.

GEBRATENES FORELLENFILET NACH FINKENWERDER ART mit Speck - Zwiebeln, Honauer Rahmkartoffeln	12,90 €
HAUSGEMACHTE WILDFLEISCHKÜCHLE MIT PREISELBEEREN mit hausgemachten Spätzle & Kartoffelsalat	11,90 €

Samstag 26.08.

PICCATA VON DER LACHSFORELLE in der Käse - Eihülle auf saftigen Tomatenspaghetti	11,50 €
SAFTIGE RINDSROULADEN MIT SENFSOSSE hausgemachten Spätzle & Blattsalat	14,50 €

Dienstag 29.08.

MILD GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET, lauwarm serviert auf schwäbischem Kartoffelsalat mit Sahnemeerrettich	11,00 €
RAGOUT VOM MÜNSINGER ALBLAMM mit Ehestetter Champignons & hausgemachten Spätzle	11,00 €

Mittwoch, 30.08.

GEDÜNSTETES LACHSFORELLEFILET MIT KRÄUTERVELOTE Gemüse & Mandelreise	13,50 €
ZÜRICHER LECKERLI Gefüllte Rahmschnitzel mit Schinken & Käse mit hausgemachten Spätzle & Blattsalat	13,50 €

Tagesgerichte von 11.30 bis sie aus sind...

Donnerstag 31.08.

POCHIERTES LACHSFORELLENFILET MIT WURZELGEMÜSE
Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 12,50 €

ZARTES GULASCH VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 12,00 €

Freitag 01.09.

Auf der Haut gegrillte Lachsforellenschnitte
mit Kartoffel - Gemüsegröstl und Bremelauer Frischkäsedip 14,00 €

SAITENWÜRSTLE MIT ALBLINSEN
mit hausgemachten Spätzle 10,50 €

Samstag 02.09.

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET MIT BASILIKUMPESTO
Gncchi und mediterranem Gemüse 12,50 €

ALBHÄHCHENBRUST IM KORNFLAKES MANTEL
mit Frischkäsedip und heimsichen Blattsalaten 12,50 €

Dienstag 05.09.

MILD GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET, lauwarm serviert
auf schwäbischem Kartoffelsalat mit Sahnemeerrettich 11,00 €

GEGRILLTE MAISPOULADENKEULE AUS OHNASTETTEN
mediterranes Gemüse, Wilde Kartoffeln & Kräuterdip 13,00 €

Mittwoch 06.09.

PANIERTES LACHSFORELLENFILET MIT REMOULADENSOSSE
und Kartoffel - Gurkensalat 12,90 €

MILD GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE
Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Blattsalat 13,50 €

Vorspeisen & Vesper

RÄUCHERFISCHVARIATION

Geräuchertes Forellenfilet und Lachsforellenfilet, Forellenterrine & Salatbukett

12,50 €

BURRATA MIT STRAUCHTOMATE

mit Basilikumpesto, Rucola, Pinienkerne & 13 Jahre altem Balsamico

11,50 €

HERZHAFTES VESPERBRETT

Wacholderschinken | herzhafter Vesperkäse aus Münzdorf | geräuchertes Forellenfilet | Pfefferbeißer |

Gerauchte Schinkenwurst | Meerrettich | Senf & Bauernbrot 15,00 €

Honauer Echaztal-Forelle

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

NACH MÜLLERIN ART MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE,
Honauer Rahmkartoffeln und Blattsalat

20,50 €

LACHSFORELLEN - SALATBOWL

Gebratene Streifen von der Lachsforelle mit sommerlichen Blattsalaten, Cous Cous, Alblinsen geschmolzenen Kirschtomaten & Kräuter - Joghurdip

17,20 €

GANZE GEBRATENE FORELLE NACH HONAUER ART

mit Mandelbutter und Honauer Rahmkartoffeln

21,90 €



Fleisch & Vegetarisch

ALBHÄHNCHEN - SALATBOWL

Gebratene Bruststreifen vom Ohnastetter Hähnchen
sommerlichen Blattsalaten, Cous Cous, Abblinsen
geschmolzenen Kirschtomaten

17,20 €

dazu „Wilde Kartoffeln“

+ 5,00 €

VEGANE FALAFEL BOWL

Hausgemachte Falafeln mit Kräuter - Limettendip,
sommerlichen Blattsalaten, Cous Cous, Abblinsen
& geschmolzenen Kirschtomaten

14,50 €

KRÄUTER CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN

mit Münzdorfer Vesperkäse und Schinken vom Failenschmid
mit Frischkäsedip & Blattsalaten

19,50 €

PORTION FRISCHE RAHPILZE (CHAMPIGNONS, PFIFFERLINGE, SAILTLINGE)

mit hausgemachten Semmelknödeln

13,50 €

Desserts & Kaffee

MINI CREMÉ BRÛLÉE - gebrannte Vanillecreme -

3,90 €

MINI CREMÉ BRÛLÉE MIT EINER TASSE ESPRESSO

6,10 €

VANILLE PANNA COTTA mit Himbeeren

5,50 €

HAUSGEMACHTER SCHOKO - ROTWEINKUCHEN

4,50 €

SÜSSES SCHMECKT AM BESTEN MIT...

TASSE SEEBERGER KAFFEE | 2,70 €

TASSE SEEBERGER ESPRESSO | 2,50 €

TASSE SEEBERGER CAPPUCCINO | 3,50 €

Herbstzeit - Weinzeit



LIEBE GÄSTE,

beim „Reutlinger Herbst“ ist es ein Brauch, dass jeder Gast sein eigenes Glas erwirbt. Diese Gläser werden bei allen Weinlauben gefüllt.

BECHERGLAS 0,20ltr. 1,00 € STIELGLAS 0,20ltr. 2,00 €

Weißwein offen



RIESLING TROCKEN	0,1ltr	0,20ltr	Flasche
QbA, Schilfsandstein			
Remstallkellerei Weinstadt	3,80 €	6,80 €	23,50 €
Zart-duftiger Riesling nach Apfel und Pfirsich mit präsender Säure, neben den dezenten Fruchttönen findet sich ein harmonische Süß-Säure-Spiel wieder.			0,75 ltr.
METZINGER HOFSTEIGE MÜLLER-THURGAU	3,50 €	6,50 €	25,00 €
QbA, Weingensossenschaft Metzingen			1 ltr.
ein fruchtiger und kräftiger Wein mit feinem Muskataroma			
METZINGER HOFSTEIGE GRAUBURGUNDER	4,00 €	7,60 €	26,00 €
TROCKEN, QbA Weingensossenschaft Metzingen			0,75 ltr.
sehr füllig und körperreich mit ausgeprägten Aromen			
CHARDONNAY MIT PINOT BLANC	3,80 €	7,00 €	24,00 €
Privatkellerei Storz			0,75 ltr.
glanzhelle Farbe, am Gaumen Aromen wie Birne, Banane und Walnuss, sehr feine harmonische Aromatik			

Roséwein offen



ROTENBERGER SCHLOSSBERG Spätburgunder-Weißherbst, trocken, QbA Collegium Württemberg frischer fruchtiger Weißherbst, trocken ausgebaut	0,1ltr.	0,20ltr.	Flasche 26,00 € 1 ltr.
CLEEBRONNER HEUCHELBERG Lemberger-Rosé, trocken, QbA Privatkellerei Storz Dunkles Rosérot, Aroma von Himbeere, Cassis & Stachelbeere	3,50 €	6,50 €	25,00 € 1 ltr.
BARDOLINO CLASSICO DOC, Italien, Chiaretto rosé Weingut: Casal Busol	3,80 €	7,00 €	24,00 € 0,75ltr.
GRAD 6 – UNSER SOMMERHIGHLIGHT Rosécuvée, Collegium Württemberg Fruchtiger, leichter Roséwein, den man mit grad mal 6 ° C serviert	3,90 €	7,20€	24,50 € 0,75ltr.

Rotwein offen



HABERSCHLACHTER HEUCHELBERG Trollinger mit Lemberger Privatkellerei Storz Kirschrote Farbe, duftet nach Brombeere, Süßkirsche und Johannisbeere,	0,1ltr	0,2ltr	Flasche 25,00 € 1 ltr.
METZINGER HOFSTEIGE SCHWARZRIESLING MIT SPÄTBURGUNDER QbA Weingenossenschaft Metzingen	3,50 €	6,50 €	25,00 € 1 ltr.
MERLOT IGT Italien, La Cortigiana Saccetto Ein kraftvoller im Barrique ausgebauter Merlot. Dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren.	3,80 €	7,00 €	24,00 € 0,75 ltr.
ROTWEIN-CUVÉE aus Merlot und Spätburgunder trocken, Weingut: Collegium Württemberg Kräftiges Dunkelrot. Der Wein ist fruchtig-pfeffrig, mit gut eingebundenem Holz	3,90 €	7,20 €	24,50 € 0,75 ltr.

Flaschenweine



Weißwein 0,75 ltr.



CHARDONNAY TROCKEN

Flasche

QbA, trocken

Remstalkellerei Weinstadt

Ein Weißwein mit intensivem Duft, auf der Zunge weich und cremig sowie zarter Frische. Im Remstal bringt die Sorte kräftige und elegante Weine mit bisweilen exotischen Fruchtaromen hervor.

24,00 €

CUVÉE BLANC

Cuvée aus Kerner, Sauvignon Blanc, Chardonnay und

Weissburgunder, trocken

Weingut Collegium Württemberg

26,50 €

Sehr saftig mit angenehmer Komplexität, Nuancen von Birne, Apfel, Pfirsich, Zitrus und Mandeln

GRAUBURGUNDER

Spätlese trocken

Weingut Briem

29,80 €

Sehr typischer Grauburgunder mit dicken Muskeln, Würze von Honig, Aroma von Apfel, Mirabelle, Quitte, sowie exotische Früchte wie Ananas.

SAUVIGNON BLANC

Trocken

Weingut: Aufricht Meersburg

32,00 €

Betörende Aromen nach Cassis, Stachelbeere und heimischer Holunderbeere, die ungemein die Zunge liebkoosen

GEWÜRZTRAMINER

Die besondere Empfehlung für Weinkenner

Trocken

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

36,00 €

Exotisch, opulent, floral Dieser Gewürztraminer zeigt sich im Duft floral mit Noten von Mäglöckchen, Rose, Flieder und Litschi. Im Geschmack ist dieser trockene Gewürztraminer sehr kraftvoll und vielschichtig.

Roséwein 0,75 ltr.



SPÄTBURGUNDER – ROSÉ

Flasche

Trocken

Weingut Briem

Klarer kräftiger Rosé. Er weist trotz seiner leichten und milden

26,00 €

Art die kräftigen Geschmackskomponenten eines Spätburgunders vor. Die Aromen von dunkler Kirsche und Quitte dominieren.

ROSÉ-CUVEE

QbA, trocken

Collegium Wirttemberg

26,00 €

Dieser wunderschöne Rosé eignet sich ausgezeichnet für leichte Gerichte wie Salat & Fisch.

SPÄTBURGUNDER – ROSÉ

trocken

Weingut Alexander Laible

29,80 €

Frisch, mit einprägsam-saftiger Beerenfrucht und verführerischem Schmelz am Gaumen. Im Nachklang leicht mineralisch und mit viel Lust auf das nächste Glas.

Rotwein 0,75 ltr.



CARIGNAN, SYRAH, MOURVÈDRE

Trocken

Weingut Bertrand – Frankreich

Flasche

Dichtes dunkles Rubinrot mit violetten Glanzlichtern. Aromatisch intensives

Vielschichtiges Bouquet von süß gereiften roten und schwarzen Früchten.

Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, mit einer schönen Balance zwischen süßer Frucht und Würze. Im Eichenholzfass rund 8 Monate ausgebaut.

36,00 €

BENTZ ROTWEINCUVÉE

Trocken, QbA

Weingut Aldinger

34,00 €

Cuvée aus Cabernet, Dornfelder und Schwarzriesling-Trauben. Im modernen Stil präsentiert er sich im Glas in einem dunklen Violett. Seine fruchtigen Aromen erinnern an dunkle Waldfrüchte und Kirschen.

Durch den Ausbau im Barriquefass bekommt der Wein eine sanfte und harmonische Struktur.

BARON DE LEY RISERVA

Trocken Reserve

Spanien

30,00 €

Der Baron de Ley Reserva gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten, sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernd weichen Fruchtgeschmack.

Er verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist, als ein perfekt, balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.

Dessertwein

ESTERHAZY BEERENAUSLESE

Österreich

Die Beerenauslese von Esterházy aus dem österreichischen Weinanbaugebiet Burgenland ist ein klassischer, eleganter und vielschichtiger Süßwein, der aus den Rebsorten Welschriesling, Pinot Blanc und Scheurebe vinifiziert wird.

Flasche

0,375ltr.

27,00 €

Was spritziges...

PROSECCO SPUMANTE 0,1 ltr. 5,80 € 0,75ltr. 23,00 €

FORELLENHOF – SEKT 0,1 ltr. 5,50 € 0,75ltr. 19,00 €

ALKOHOLFREIER PRISECCO VON DER MANUFAKTUR GEIGER

0,1 ltr. 5,50 € 0,75ltr. 20,00 €

Aperol Spritz 7,90 €

LIMONCELLO SPRITZ 7,90 €

Lillet Wild Berry 7,90 €

WEINSCHORLE weiß/ rosé / rot 0,2 ltr. 5,50 €

Alkoholfrei

COCA COLA ^{1,2,3} | FANTA ^{2,3} | SPEZI ^{1,2,3} 0,33 ltr. 4,50 €

ALBSCHORLE - APFEL | APFEL-JOHANNISBEER 0,33 ltr. 4,50 €

TEINACHER PFIRSICH EISTEE 0,33 ltr. 4,50 €

TEINACHER GENUSS LIMO MANGO-ORANGE 0,33 ltr. 4,50 €

TEINACHER GOURMET „MEDIUM“ 0,7 ltr. 6,80 €

TEINACHER GOURMET „STILL“ 0,7 ltr. 6,80 €

1 = Koffeeinhaltig 2 = mit Farbstoff 3 = mit Antioxidationsmittel

alle Weine enthalten Sulfite



Einkaufstipp!

FRISCHES VON HIER

Forellerie

—
FORELLENHOF

An dieser
Stelle gibt's
**Echaztal
Forelle.**



Forellerie Heerstraße 17
72805 Lichtenstein
forellerie.de

Mail mail@forellerie.de
Telefon 07129 9297 70

Hereinspaziert

Der Verkaufsladen vom
Forellenhof Rössle
ist täglich 9.00 - 19.00 Uhr
geöffnet

Ein Herzensort für all unsere
Produkte rund um die Echaztal
Forelle und all den vielfältigen
Produkten aus der Region.

Wir stehen für Regionalität &
Qualität, mit Liebe zur Natur
und zur Heimat.

Wir freuen uns auf Sie!
Die Familien Gumpfer & Stoll
mit Team

FORELLENHOF RÖSSLE | HOTEL & RESTAURANT
GASTGEBERFAMILIEN GUMPPER & STOLL
LICHTENSTEIN - HONAU

TELEFON: 07129 / 92970
WWW.FORELLENHOF-ROESSLE.DE