



Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	5,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken</i>	5,80 €
<i>Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube</i>	5,00 €
<i>Badische Kartoffelrahmsuppe mit Speck</i>	5,50 €

Salate der Saison

<i>Beilagensalat</i>	5,70 €
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	8,40 €
<i>Bunte Salatplatte mit Remouladenei, Käse und Schinkenstreifen</i>	13,50 €
<i>Schwarzwälder Salatplatte mit Remouladenei, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Zwiebelringe</i>	16,80 €
<i>Bunte Salatplatte „Florida“ mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i>	17,60 €



Vom Grill & aus der Pfanne

Vom Schwein

<i>Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salatteller</i>	18,30 €
<i>Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Gemüsegarntur und Kartoffelkroketten</i>	22,50 €
<i>Rahmschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	19,40 €
<i>Holzfüllersteak vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck, Knoblauchbrot, Kartoffelkroketten und Salatteller</i>	22,50 €

Vom Rind

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüsegarntur und Pommes Frites</i>	28,50 €
<i>Zwiebelroastbraten vom Rücken mit Zwiebeln, Grillspeck, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	28,50 €

Vom Kalb

<i>Kalbsrahmgeschnetztes „Züricher Art“ vom Rücken mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	25,30 €
<i>Wiener Schnitzel vom Rücken mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	25,30 €

Vom Geflügel

<i>Putenschnitzel mit frischen Früchten in Curryrahmsauce, Butterreis und Salatteller</i>	21,50 €
<i>Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	21,50 €



Spezialitäten des Hauses

<i>Bunter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinerückensteak, Würstchen, Grillspeck, Zwiebeln, Pommes Frites und Salatteller</i>	26,00 €
<i>Rössle's Kutschersteak vom Schweinerücken mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käsesauce, Pommes Frites dazu Salatteller</i>	22,50 €
<i>Schwäbische Filetteller (Schweinefilets mit frischen Champignons und Grillspeck auf hausgemachten Spätzle) dazu Salatteller</i>	24,00 €

Fisch

<i>Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller</i>	23,00 €
<i>Fangfrische Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salatteller</i>	24,50 €
<i>Gebratene Zanderfilets mit jungem Knoblauch, Petersilie und Gemüsejulienne, Butterreis und Salatteller</i>	25,50 €
<i>Gebratene Lachsfilets in Weißweinsauce mit Butterreis und Salatteller</i>	27,30 €

Vegetarisch

<i>Bunter Gemüseteller mit frischen Champignons und gefüllten Kartoffel- Frischkäsetaschen</i>	16,00 €
<i>Berner Rösti mit Tomaten, Rahmlauch und Camembert überbacken dazu Salatteller</i>	16,50 €
<i>Ricotta- Spinattortellini mit frischen Champignons in Tomatenrahmsauce, Käse überbacken und Salatteller</i>	16,00 €



Verschiedene Kleinigkeiten

<i>Schwarzwälder Bauernbratwürste mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Brot</i>	14,00 €
<i>Schweineschnitzel gebacken mit Salatgarnitur und Brot</i>	14,70 €
<i>Badische Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln dazu Salat</i>	16,20 €

Hausgemachter Flammkuchen

(alle Flammkuchen sind mit Rahm und Käse belegt)

<i>mit Speck und Zwiebeln</i>	11,90 €
<i>mit Lauch und Tomaten</i>	12,90 €
<i>mit Schinken, frischen Champignons und Pepperoni</i>	12,90 €

Vesperkarte

<i>Wurstbrot gemischt</i>	8,50 €
<i>Schinkenbrot gekocht</i>	9,50 €
<i>Strammer Max</i>	11,70 €
<i>Wurstsalat mit Brot</i>	10,90 €
<i>mit Käse</i>	11,80 €
<i>Schweizer Käsesalat mit Brot</i>	13,80 €
<i>Russische Eier mit Salaten umlegt und Brot</i>	12,50 €
<i>Garniertes Käsebrett mit Butter und Brot</i>	14,20 €
<i>Toast Hawaii mit Preiselbeeren und Salaten umlegt</i>	12,90 €



Heimische Spezialitäten

<i>Rössle's Bauernvesper mit Brot (Blutwurst, Leberwurst, Rohesser und Bauchspeck)</i>	12,50 €
<i>Schwarzwälder Rohschinkenbrot</i>	12,50 €
<i>Zwei wacholdergeräucherte Schwarzwaldforellenfilets mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot</i>	14,50 €
<i>Schinkenbrett mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot (Schwarzwälder Rohschinken und Hinterschinken vom Schwein)</i>	14,50 €
<i>Schwarzwälder Vesperbrett für 2 Personen mit Butter und Brot (Blut-, Leber-, Bratwurst, Bauchspeck, Kochschinken, Rohschinken, wacholdergeräucherte Forellenfilets)</i>	25,50 €

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)</i>	6,80 €
<i>mit Sahne</i>	7,60 €
<i>Afogato (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso)</i>	4,90 €
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne</i>	7,00 €
<i>2 Kugeln Sorbet mit Sekt</i>	7,50 €
<i>Eisnussknacker mit Haselnusseis, Walnüsse, Nusssauce und Sahne</i>	8,50 €
<i>Karamellbecher mit Karamell-, Schokoladen- und Vanilleeis, Kaffeelikör und Sahne</i>	8,50 €
<i>Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce</i>	8,30 €
<i>Früchtebecher mit verschiedenen Eissorten, frischen Früchten und Sahne</i>	9,30 €
<i>Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	9,20 €
<i>Hausgemachtes Kirschwasserbömbchen mit Kirschen und Sahne</i>	10,50 €
<i>Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Sahne</i>	10,50 €
<i>Warmer Apfelstrudel</i>	4,60 €
<i>mit Sahne</i>	0,80 €
<i>mit Vanillesauce</i>	1,70 €
<i>mit warmen Sauerkirschen</i>	2,00 €
<i>mit Vanilleeis</i>	1,70 €
<i>mit Haselnusseis</i>	1,70 €