

## Vorspeisen und Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i> <sub>6)1)c)g)h)i)</sub>	3,80 €
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Brot</i> <sub>6)a)i)</sub>	4,50 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken</i> <sub>1)2)6)a)g)h)i)</sub>	4,50 €
<i>Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube</i> <sub>a)d)g)m)</sub>	3,80 €
<i>Badische Kartoffelrahmsuppe mit Speck</i> <sub>2)4)a)g)h)i)</sub>	4,00 €
<i>Kräutercrepe mit frischen Rahmchampignons gefüllt mit Rohschinken und Salatgarnitur</i> <sub>2)4)a)c)g)</sub>	9,00 €
<i>Mit Knoblauch und Kräutern gebratene Garnelen dazu Toastbrot</i> <sub>d)g)m)</sub>	9,50 €

## Salate der Saison

<i>Beilagensalat</i> <sub>1)c)g)h)i)</sub>	4,00 €
<i>Großer gemischter Salatteller</i> <sub>1)c)g)h)i)</sub>	5,20 €
<i>Bunte Salatplatte mit Remouladenei, Käse und Schinkenstreifen</i> <sub>1)2)3)5)a)c)g)h)i)</sub>	9,20 €
<i>Badische Salatplatte mit Eistreifen, Röstbrotwürfel und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen</i> <sub>1)3)d)g)h)i)</sub>	9,70 €
<i>Schwarzwälder Salatplatte mit Remouladenei, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Zwiebelringe</i> <sub>1)3)d)g)h)i)</sub>	10,50 €
<i>Bunte Salatplatte „Florida“ mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten</i> <sub>a)c)g)h)i)</sub>	11,50 €

## Vom Grill & aus der Pfanne

### Vom Schwein

<i>Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salatteller</i> <small>2) a) c) g) j)</small>	11,80 €
<i>Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Buttergemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten</i> <small>2) a) c) g) j)</small>	15,00 €
<i>Rahmschnitzel mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i> <small>2) a) c) g) j)</small>	13,30 €
<i>Holzfüllersteak vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Champignons, Grillspeck, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln und Salatteller</i> <small>2) a) g) j)</small>	14,00 €
<i>Schwarzwälder Schnitzelröllchen mit Speck und Zwiebeln gefüllt, Käse überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller</i> <small>2) a) g) j)</small>	15,00 €

### Vom Rind

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüsegar nitur, Pommes Frites und Salatteller</i> <small>2) g) j)</small>	19,20 €
<i>Zwiebelroastbraten vom Rücken mit Röstzwiebeln, Grillspeck, Bratkartoffeln und Salatteller</i> <small>2) a) g) j)</small>	19,20 €

### Vom Kalb

<i>Kalbsrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rücken mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i> <small>2) a) c) g) j)</small>	17,80 €
<i>Wiener Schnitzel vom Rücken mit Buttergemüse und Bratkartoffeln</i> <small>2) a) c) g) j)</small>	17,80 €

### Vom Geflügel

<i>Putenschnitzel „Indische Art“ mit frischen Früchten in Curryrahmsauce, Butterreis und Salatteller</i> <small>2) 6) a) g) j)</small>	14,00 €
<i>Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	14,00 €

## Spezialitäten des Hauses

Bunter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinerückensteak, Würstchen, Grillspeck, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salatteller <sub>2)(a)(g)(h)(j)</sub>	17,70 €
Rössle's Kutschersteak vom Schweinerücken mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käsesauce, Bratkartoffeln und Salatteller <sub>1)(2)(5)(a)(c)(g)(h)(j)</sub>	14,00 €
Schwäbische Filetteller (Schweinefilets mit frischen Champignons und Grillspeck auf Käsespätzle) dazu Salatteller	17,00 €

## Fisch

Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ oder „blau“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller <sub>a)(d)(g)</sub>	15,60 €
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salatteller <sub>a)(d)(g)(h)</sub>	16,20 €
Schwarzwaldforellenfilets mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Reibbrot und Käse überbacken, Salzkartoffeln und Salatteller <sub>a)(c)(d)(g)(h)</sub>	16,20 €
Gebratene Zanderfilets mit jungem Knoblauch, Petersilie und Gemüsejulienne, Butterreis und Salatteller <sub>a)(d)(g)</sub>	18,50 €
Fischteller „nach Art des Hauses“ mit Schwarzwaldforellenfilets in Weißweinsauce, Lachsfilet mit Kräuterbutter, Zanderfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln, Butterreis und Salatteller <sub>a)(d)(g)(h)</sub>	20,00 €

## Vegetarisch

Bunter Gemüseteller mit frischen Champignons und gefüllten Kartoffel- Frischkäsetaschen <sub>a)(c)(g)(h)</sub>	11,50 €
Hausgemachte Kartoffelrösti „Florentiner Art“ mit Blattspinat, Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, Mandeln und Salat <sub>a)(c)(g)(h)(j)</sub>	11,80 €
Eieromelette mit Rahmgemüse gefüllt, Salzkartoffeln und Salatteller <sub>a)(c)(g)(h)</sub>	11,50 €
Gemüsemaultaschen mit frischen Champignons in Tomatenrahmsauce, Käse überbacken und Salatteller <sub>a)(c)(g)(h)</sub>	11,50 €

## Verschiedene Kleinigkeiten

<i>Schwarzwälder Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Brot<sub>2,a),g),i),j)</sub></i>	8,30 €
<i>Warmes Schäufole mit Sahnemeerrettich, Salatgarnitur und Brot<sub>2,5),i),j)</sub></i>	9,20 €
<i>Schweineschnitzel gebacken mit Salatgarnitur und Brot<sub>a),c),g),j)</sub></i>	9,50 €
<i>Badische Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln dazu Salat<sub>2,a),c),g),j)</sub></i>	10,80 €

## Hausgemachter Flammkuchen

*( alle Flammkuchen sind mit Rahm und Käse belegt)*

<i>mit Speck und Zwiebeln<sub>a),c),g)</sub></i>	8,20 €
<i>mit Lauchzwiebeln und Tomaten<sub>a),c),g)</sub></i>	9,20 €
<i>mit Schinken, frischen Champignons und Pepperoni<sub>a),c),g)</sub></i>	9,20 €
<i>mit Blattspinat und Fetakäse<sub>a),c),g)</sub></i>	10,00 €
<i>mit Pfifferlingen und Speck<sub>a),c),g)</sub></i>	10,20 €

## Vesperkarte

<i>Wurstbrot gemischt<sub>2),4),5),6),a),c),g),i),j)</sub></i>	6,00 €
<i>Schinkenbrot gekocht<sub>2),5),a),c),g),i),j)</sub></i>	6,80 €
<i>Strammer Max<sub>2),5),A),9),C),g),i),j)</sub></i>	7,50 €
<i>Wurstsalat mit Brot<sub>2),4),5),6),a),c),g),i),j)</sub></i>	7,40 €
<i>mit Käse<sub>e)</sub></i>	7,80 €
<i>Schweizer Käsesalat mit Brot<sub>1),2),a),c),e),g),i),j)</sub></i>	8,50 €
<i>Russische Eier mit Salaten umlegt und Brot<sub>1),2),4),5),6),a),c),g),i),j)</sub></i>	8,50 €
<i>Aufschnittplatte bunt garniert mit Butter und Brot<sub>2),4),5),6),a),c),g),i),j)</sub></i>	9,00 €
<i>Toast Hawaii mit Preiselbeeren und Salaten umlegt<sub>1),2),5),a),c),e),g),i),j)</sub></i>	7,90 €
<i>Garniertes Käsebrett mit Butter und Brot<sub>1),2),a),c),g),i),j),e)</sub></i>	9,00 €

## Heimische Spezialitäten

<i>Rössle´s Bauernvesper mit Brot</i> <small>2)5)a)c)g)h)j)j)</small> (Blutwurst, Leberwurst, Rohesser und Bauchspeck)	8,20 €
<i>Schwarzwälder Rohschinkenbrot</i> <small>2)a)c)g)h)j)j)</small>	8,50 €
<i>Schwarzwälder Schäufele kalt mit Brot</i> <small>2)5)a)c)g)h)j)j)</small>	8,50 €
<i>Speckvesper mit Brot</i> <small>2)a)c)g)h)j)j)</small> (Schwarzwälder Schinkenspeck und Bauchspeck)	8,00 €
<i>Zwei wacholdergeräucherte Schwarzwaldforellenfilets mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot</i> <small>a)c)d)g)j)j)</small>	10,20 €
<i>Schinkenbrett mit Sahnmeerrettich, Butter und Brot</i> <small>2)5)a)c)g)h)j)j)</small> (Schwarzwälder Rohschinken und Hinterschinken vom Schwein)	9,80 €
<i>Schwarzwälder Vesperbrett für 2 Personen mit Butter und Brot</i> <small>2)5)a)c)d)h)j)j)</small> (Blut-, Leber-, Bratwurst, Bauchspeck, Schäufele, Rohschinken, wacholdergeräucherte Forellenfilets)	18,50 €

*Warme Küche servieren wir Ihnen von:*

*11.30 Uhr - 14.00 Uhr*

*17.30 Uhr - 20.00 Uhr*

*Ruhetag: Donnerstag ganztags und Freitag bis 17.00 Uhr*

*Kleine Karte von:*

*14.00 Uhr – 17.30 Uhr*

*Als Geschenktipp ein Gutschein vom Rössle.*

## Zum Dessert

<i>Gemischtes Eis (Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Haselnusseis)<sub>a)c)g)</sub></i>	3,60 €
<i>mit Sahne</i>	4,00 €
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne <sub>a)c)g)</sub></i>	4,80 €
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt</i>	4,50 €
<i>Eisnussknacker mit Haselnusseis, Walnüsse, Nusssauce und Sahne<sub>a)c)g)</sub></i>	5,80 €
<i>Karamellbecher mit Karamell-, Schokoladen- und Vanilleeis, Kaffeelikör und Sahne <sub>a)c)g)</sub></i>	5,80 €
<i>Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce<sub>a)c)g)3)</sub></i>	5,50 €
<i>Früchtebecher mit verschiedenen Eissorten, frischen Früchte und Sahne <sub>a)c)g)</sub></i>	6,30 €
<i>Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne <sub>a)c)g)</sub></i>	6,30 €
<i>Bananenboot mit Vanille- und Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce und Sahne <sub>3)a)c)g)</sub></i>	5,30 €
<i>Amarena- Kirscheisbecher mit Sahne<sub>3)a)c)g)</sub></i>	6,80 €
<i>Hausgemachtes Tannenhonigparfait mit frischen Früchten garniert und Sahne <sub>c)g)</sub></i>	7,00 €
<i>Hausgemachtes Kirschwasserbömbchen mit Kirschen und Sahne <sub>c)g)</sub></i>	7,00 €
<i>Sorbetteller mit Früchten umelgt</i>	7,00 €
<i>Schwarzwaldmädel mit Vanilleeis, warmen Waldbeeren und Sahne<sub>a)c)g)</sub></i>	7,00 €
<i>Warmer Apfelstrudel<sub>a)c)g)fi)</sub></i>	3,00 €
<i>mit Sahne</i>	0,40 €
<i>mit Vanillesauce</i>	0,50 €
<i>mit warmen Sauerkirschen</i>	0,90 €
<i>mit Vanilleeis</i>	0,90 €
<i>mit Haselnusseis</i>	0,90 €

## Apertifs

Portwein	5cl	3,30 €
Sherry medium dry	5cl	3,30 €
Martini bianco	5cl	3,30 €
Glas Sekt	0,1l	4,00 €
mit Orangensaft		4,00 €
Bellini ( Hausmarke Sekt mit Pfirsichlikör)	0,1l	4,50 €
Lillet Wild Berry		5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Fachinger natürliches Heilwasser	0,25l	2,40 €
Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25l	2,30 €
Bad Dürrheimer	0,5l	3,30 €
still, medium oder classic		
Apfelsaftschorle <sup>5)</sup>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
Orangen-, Kirsch- oder Johnisbeerschorle <sup>5)</sup>	0,4l	3,50 €
Apfel- oder Johannisbeersaft <sup>5)</sup>	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
Granini Orangen- oder Kirschsafft <sup>5)</sup>	0,2l	2,60 €
Afri Cola <sup>1)9)</sup>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
Bluna Orange <sup>1)2)5)</sup>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
Bluna <sup>2)</sup>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
Spezi <sup>1)2)5)9)</sup>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
Coca Cola light <sup>9)</sup>	0,33l	2,90 €
Ice Tee	0,33l	2,90 €

## Biere vom Fass

Fürstenberg Pils <sup>a)</sup>	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,40 €
Fürstenberg Hefeweizen/ Colaweizen <sup>a)</sup>	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,40 €
Weizen Radler <sup>a)</sup>	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,40 €

## Flaschenbiere

Fürstenberg Export <sup>a)</sup>	0,5l	3,40 €
Fürstenberg Kristallweizen <sup>a)</sup>	0,5l	3,40 €
Fürstenberg alkoholfrei <sup>a)</sup>	0,33l	2,80 €
Erdinger Weizen alkoholfrei <sup>1,a)</sup>	0,5l	3,50 €

## Weinschorle & Tafelweine

Britzinger Gutedel Schorle	0,25l	2,80 €
Sasbacher Spätburgunder Schorle	0,25l	3,10 €
Glottertäler Weißherbstschorle	0,25l	3,70 €

## Schwarzwälder Edelbrände 2cl

Obstler	2,40 €	Kirschwasser	2,70 €
Wein-Hefe	2,40 €	Williams- Brine	2,70 €
Mirabelle	2,70 €	Himbeergeist	2,70 €
Topinambur	2,40 €	Zibärtele	3,10 €

## Liköre 2cl

Ehrenstetter Pfirsichlikör		3,00 €	
Ehrenstetter Sauerkirschlor		3,00 €	
Schwarzwälder Honigschnäpsle		3,00 €	
Schwarzwaldhexe (Kräuterlikör)		2,60 €	
Amaretto (Mandellikör)		2,60 €	
Ramazotti 4cl		4,20 €	
Underberg	2,60 €	Malteser Aqua-vit	2,60 €
Fernet Branca	2,60 €	Jägermeister	2,60 €
Asbach Uralt	3,00 €	Baileys <sup>st</sup>	4,20 €

## Longdrinks

Bacardi mit Cola	4,60 €
mit Orangensaft	4,60 €
Campari <sup>1)</sup> mit Orangensaft	4,60 €
mit Soda	4,20 €
Havanna mit Cola	4,60 €



## Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee / Schonkaffee<sup>9)</sup></i>	2,20 €
<i>Kännchen Kaffee / Schonkaffee<sup>9)</sup></i>	4,10 €
<i>Glas Tee von PURE<sup>9)</sup></i>	2,20 €
<i>Heiße Schokolade<sup>g)</sup>/f)</i>	3,00 €
<i>Winzer Glühwein</i>	4,00 €
<i>Grog vom Pott</i>	3,60 €
<i>Schwarztee mit Rum<sup>9)</sup></i>	4,00 €
<i>Schwarztee mit Honiglikör<sup>9)</sup></i>	4,00 €
<i>Cappuccino<sup>9)</sup>/g)</i>	2,80 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Milchkaffee<sup>9)</sup>/g)</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato<sup>9)</sup>/g)</i>	2,90 €
<i>Iced Macchiato mit 1 Kugel Vanilleeis<sup>9)</sup>/g)</i>	3,70 €
<i>Schokjato<sup>9)</sup>/g)/f)</i>	3,20 €

### **Laut Anordnung des Gesetzgebers sind folgende Zusatzstoffe/ Inhaltsstoffe kennzeichnungspflichtig:**

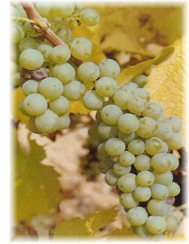
- 1) mit Farbstoff ( auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta- Carotin, Riboflavin...)
  - 2) mit Konservierungsstoff (auch Rauch)
  - 3) mit Süßungsmittel (z.B. Saccharin,...)
  - 4) mit Phosphat (überw. In Wurstwaren)
  - 5) mit Antioxidationsmittel (z.B. Zitronensäure, Ascorbinsäure,...)
  - 6) mit Geschmacksverstärker (z.B. in Fonder, Glutamat, Brühwürfel,...)
  - 7) geschwärzt ( bei E579, E585)
  - 8) enthält eine Phenylalaninquelle ( bei Aspartam, E951)
  - 9) Coffeinhaltig
  - 10) Chininhaltig
- 
- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellt Erzeugnisse
  - b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
  - c) Eier und Eierzeugnisse
  - d) Fisch und Fischerzeugnisse
  - e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - f) Soja und Sojaerzeugnisse
  - g) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz)
  - h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
  - j) Senf und Senferzeugnisse
  - k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
  - l) Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
  - m) Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
  - n) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

## Flaschenweine aus Baden

Jahrg.  
2015/  
2016/

**Sasbacher Limburg**  
Grauer Burgunder  
**trocken**

0,75 l 15,00 €



**Kabinett** Qualitätswein mit Prädikat  
Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft  
Sasbach e.G. - Kaiserstuhl

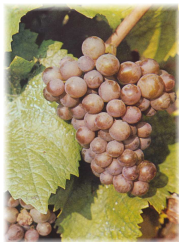


Jahrg.  
2015/  
2016

**Sasbacher Limburg**  
Sauvignon Blanc  
**trocken**

0,75 l 16,30 €

**Kabinett** Qualitätswein mit Prädikat  
Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft  
Sasbach e.G. - Kaiserstuhl



Jahrg.  
2015/  
2016

**Glottertäler Roter Bur**  
Spätburgunder Weißherbst  
**trocken**

0,75 l 17,00 €

**Kabinett** Qualitätswein mit Prädikat

Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft  
Glottertal e. G. - Breisgau

Jahrg.  
2015/  
2016

**Sasbacher Rote Halde**  
Blauer Spätburgunder Rotwein  
**halbtrocken**

0,75 l 16,50 €



**Kabinett** Qualitätswein mit Prädikat  
Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft  
Sasbach e.G. - Kaiserstuhl



Jahrg.  
2015/  
2016

**Durbacher Kochberg**  
Spätburgunder Rotwein  
**trocken**

0,75 l 16,50 €

**Kabinett** Qualitätswein mit Prädikat  
Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft  
Sasbach e.G. - Kaiserstuhl

## Qualitätsweine 0,25 l

### Faßweine

	<b>Sasbacher Spätburgunder</b> <i>trocken</i> (Kaiserstuhl)	4,00 €
	<b>Britzinger Gutedel</b> <i>trocken</i> (Markgräfler)	3,60 €
Jahrg. 2015	<b>Ehrenstetter Oelberg Gutedel</b> (Markgräfler - Bezirkskellerei Markgräflerland)	3,70 €
Jahrg. 2015	<b>Sasbacher Müller/Thurgau</b> (Kaiserstuhl - Sasbacher Winzerkeller)	3,60 €
Jahrg. 2015	<b>Oberrotweiler Käsleberg Müller/Thurgau trocken</b> (Kaiserstuhl - Winzergenossenschaft Oberrotweil)	3,90 €
Jahrg. 2015	<b>Sasbacher Silvaner Kabinett trocken</b> (Kaiserstuhl - Sasbacher Winzerkeller)	4,00 €
Jahrg. 2015	<b>Sasbacher Weißer Burgunder</b> (Kaiserstuhl - Sasbacher Winzerkeller)	4,00 €
Jahrg. 2015	<b>Durbacher Klingelberger Riesling trocken</b> (Ortenau - Weingut Schwörer Durbach)	4,50 €
Jahrg. 2015	<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst</b> (Ortenau - Weingut Schwörer Durbach)	4,50 €
Jahrg. 2015	<b>Glottertäler Eichberg Spätburgunder Weißherbst</b> (Breisgau - Winzergenossenschaft Glottertal e. G.)	4,50 €
Jahrg. 2015	<b>Lauffener Katzenbeißer Schwarzriesling Rotwein</b> (Württemberg)	4,10 €
Jahrg. 2015	<b>Heilbronner Stiftsberg Trollinger</b> (Württemberg)	4,10 €
Jahrg. 2015	<b>Britzinger Spätburgunder Rotwein</b> (Markgräfler - Winzergenossenschaft Britzingen)	4,20 €
Jahrg. 2015	<b>Sasbacher Spätburgunder Rotwein</b> (Kaiserstuhl - Sasbacher Winzerkeller)	4,20 €