

Liebe Gäste



Leidenschaften und Konzentration auf das Wesentliche

Unser Partyservice ist seit jeher ganz auf seine traditionelle Kompetenz, die Zubereitung von frischen und saisonalen Küchenprodukten ausgerichtet. In der Restaurant Küche werden ausschließlich feinste Rohprodukte zubereitet unter Berücksichtigung der Regionalität. Die Planung und Ausstattung der Veranstaltung mit Geschirr, Mobiliar und Dekoration übernehmen wir gerne für Sie.

Unser Lieferservice:

Köstlichkeiten für jeden Anlass

Unser Küchenteam bereitet für jeden Ihrer Anlässe die passenden Küchen-Kreationen frisch zu. Wir stehen Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite. Stöbern Sie einfach in unseren Vorschlägen.

In jedem Fall werden Sie unsere persönliche Betreuung kennen und schätzen lernen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

Unser Team:

Emotionen wecken mit Kreativität

Ein Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeiter. Denn nur mit einer hochmotivierten Mannschaft können wir unseren Kunden unbeschwerte, unvergessliche Veranstaltungen garantieren. Wir stellen uns täglich neuen Herausforderungen und arbeiten mit kreativen Ideen und Engagement an neuen Gaumenfreuden.

Dettingen, im Winter 2024

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Aperitif 's

		Euro
Martini bianco / rosso	4 cl	4,80
Tio Pepe Sherry dry fino	5 cl	4,80
Sandeman Sherry amontillado medium	5 cl	4,80
Sandeman Portwein Tawny rot	5 cl	4,80
Campari Bitter* mit Soda	4 cl	5,30
Campari Bitter *mit Orange	4 cl	6,20
Vodka / Lemon*	4 cl	6,50
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	6,50
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	9,20
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	8,20
Hugo	0,2 l Glas	8,20
Lillet wild berry mit Früchten	0,2 l Glas	8,50
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		5,00
Kir Royal mit Hausmarke Sekt		5,90
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		5,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	32,00
Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach"	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	32,60
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	43,00
Kessler Riesling „Jägergrün“	0,75 l Fl.	40,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,75 l Fl.	29,80
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	98,00
Moet & Chandon brut	0,75 l Fl.	98,00
Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „ (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)	0,75 l. Fl.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Apero oder einfach als kleinen Snack

Wählen Sie nach Lust und Laune

regionale, kalte Häppchen

Häppchen mit Griebenschmalz	pro Stück Euro 1,40
Häppchen mit Frischkäse	pro Stück Euro 1,40
Häppchen mit Mousse vom Saibling	pro Stück Euro 5,80

...warm

Mini Quiche Lorraine verschieden belegt	pro Stück Euro 2,00
Elsäßer Flammkuchen mit Speck Zwiebeln Rahm	Kuchen Euro 12,80
Dettinger Krautkuchen	Kuchen Euro 12,80

Die kleine Suppe à Euro 4,80

Rote Linsen – Kokoscremesuppe mit Curry
Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips
Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise
Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas	à Euro 4,50
Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore Trüffelmayo	à Euro 6,80

Flying Buffet warm im Glas oder in der kleinen Schale

Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat	à Euro 3,80
Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille	à Euro 4,80
gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat	à Euro 5,60
Yakitori Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam	à Euro 3,80
Kleine Frühlingröllchen gefüllt mit Gemüsetreifen	à Euro 1,80
Abgeschmälzte Minimaultäschle , Kartoffelsalat	à Euro 4,50
Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat	à Euro 3,50
Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta)	à Euro 2,20

Dessert

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat	à Euro 3,60
Pana Cotta mit Erdbeermark	à Euro 3,60
Crème caramel	à Euro 3,20
Saisonale Früchte im Gläschen	à Euro 3,60

Käse

Feine Käseauswahl vom Brett

erlesene Käsesorten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
von Ziege, Kuh und Schaf fein garniert
mit Früchten, Früchtesenf, Brot

à Euro 9,80

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Unsere **Menüs** in der Winterzeit

Wenn die Blätter tanzen und der Wind sie trägt,
der Herbst uns Farbenpracht ins Herz hineinlegt.
Und wenn die Welt im Winter still verweilt,
der Schnee die Erde sanft in Ruhe hüllt und heilt.

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Winterblume

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke
*

Äbler Rahmbraten vom Schwein
frischen Pilzen | handgeschabten Spätzle vom Brett
Karottengemüse
*

Schwäbische Apfelmöhre in Zimt und Zucker
Vanillerahmeis | Sahne

Euro 45

Menü 2 | Schneeflöckchen

Marktfrischer Salatteller
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
*

Geschmorter Rindersauerbraten (Limousin Rind)
mit Mandeln und Rosinen
Semmelknödel und Apfel-Rotkraut
*

Lauwarmer Schokoladen Mohr im Hemd
an Orangenfilets und Rahmeis

Euro 48

Alternativ:
Sauerbraten vom Hirschkalb + Euro 4,80

Menü 3 | Eiskristall

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig | Morchelrahmsoupe
marktfreschem Gemüse | Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 52 pro Person

.....für jede weitere Beilage berechnen wir + Euro 4,20



Menü 4 | Schneegestöber

Marinierter Schottischer Wildlachs
mit frischen Kräutern und grünem Pfeffer
Kartoffelrösti und Sauerrahm Creme fraiche

*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsoupe

Wirsinggemüse | Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
Zitrusfrüchten | Joghurteis

Euro 78 pro Person

Menü 5

Röblewirts Hummercremesuppe
Edelfisch Raviolo

*

Gebratene Jakobsmuscheln
Fenchelgratin | Tomatenschaum

*

Filet vom Mehrstetter Weide Rind
am Stück gebraten | Lembergerjus |
gegrillter Rosenkohl | Kartoffelgratin

*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel | Früchtedialog

Euro 79 pro Person



Menü 6 | aus Wald und See

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast

*

Gebratene Riesengarnelen provencales
Wildkräutersalat | Knoblauch Baguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
Holunder-Preiselbeersoße |
Selleriepürree | Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 78 pro Person

Menü 7 | Schwäbische Alb

Morchelconsommé
Basilikumöl | Parmesancrunch
*

Milch-Lammrücken aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Kräuterkruste
grüne Bohnen | cremige Polenta
*

Buttermilchsorbet
Lavendel -Honig-Granitee | Meringue

Euro 64 pro Person



Menü 8 | Fisch Menue

Knackiger Feldsalat
gebratenes Zanderfilet | Buttermilch-Dill Dressing
*

Rößlewirts Boullabaise
*

Skreifilet vom Grill
Beurre blanc | Blattspinat und gegrillter Fenchel
feine Nudeln
*

Bio – Käseteller
aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“
mit Tessiner Früchtesenf,
frischen Feigen | Walnüssen | Brot
*

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 75 pro Person

Menü 9

.....zur Begrüßung servieren wir Ihnen ein Glas Kir Royal

Vorspeisenteller
Mariniertem Norweger- Lachs | Senfsoße
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Hausgeräucherte Rinderhüfte | winterliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust vom Grill
mit sautierten Pilzen | Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse
Zwetschgenröster | Cassis Sorbet

Menü Euro 67 pro Person
Menü Euro 73 pro Person incl. Aperero



Menü 10 | Asiatisches Menue

Gebackene Dim-Sum
von Shitake und Reh | kleiner Apfel-Rotkrautsalat
Sesamvinaigrette

*

Glasierter Miso Lachs
gebratener Chinakohl | Karotten
gebackener Tofu

*

Aufgeschnittene Thai Mango
Yuzusorbet | Kokos-Espuma

Euro 60 pro Person

Heimatliebe

Schwäbische Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Gemüwestreifen | Griesklößchen

**

Buhlbacher Forellenfilet & gebeizter Lachs
Sahnemeerrettich & Senfsöble | Bouquet vom Pflücksalat

**

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
Cremespinat | Bratkartoffeln

Schwäbische Kratzede mit Mandeln und Rosinen
eingelegte Kirschen | Vanillerahmeis

Euro 66



Fisch Menue

Röblewirts Hummercrèmesuppe mit gebratener Garnele

**

Linguine aus dem Parmesanlaib | saisonale Pilze
gehobelter Sommertrüffel

Steinbutt Filet vom Grill
in Tomatenschaum auf Blattspinat
und feinen Nudeln

Bio – Käse aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

mit Tessiner Früchtesenf
frischen Feigen und Walnüssen
Früchtebrot

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 79

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
Sautierte, saisonale Pilze
Marktfrischer Feldsalat

**

Klare Gemüsebrühe mit Basilikumnocken

**

Steinpilzravioli | Salbeibutter
Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

**

Schokokuscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 56 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

**

Schwäbische Griesklößchensuppe

**

Kalbsrahmbraten aus dem Rohr
Pilzrahmsoße
Tagliatelle
Brokkoligemüse

**

Feine Pfannküchle mit Puderzucker gestäubt
gefüllt mit Vanille- und Mandeleis

Euro 59 pro Person

Mediterranes Menue

...zur Begrüssung servieren wir
Glas Sarti mit Prosecco und Bitter Lemon aufgegossen.

Vorspeisenteller

Italienische Gemüsescheiben
Tomate und Mozzarella mariniert
Vitello Tonnato

**

Klare Tomatensuppe
mit Basilikumnocken

**

Safranrisotto mit sautierten Pilzen der Saison | Parmesan

**

Lammcarée in der Kräuterkruste
cremige Polenta | Bohnen

**

Pana cotta & Creme caramel
mit hausgemachtem Pistazieneis

Menü incl. Apero Euro 84

Die Gänse Saison beginnt....

Gänsemenü

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch



KNUSPRIG GEBRATENE BAUERN GANS

Brust und Keule

Holundersoße | Rotkraut mit Apfelscheiben

Kartoffel- und Semmelknödel

Maronen

Apfelmus vom Dettinger Apfel

Euro 42

Winterzauber



Begrüßung auf unserer Winterwald Terrasse

Heidelbeerglühwein - alkoholfreier Punsch mit Früchten
Flammkuchen „klassisch“ | Griebenschmalzbrot mit Röstzwiebeln

Festliches Essen in der Winterzeit

Hausgemachte Gänseleberparfait
Feldsalat | Sauce Cumberland | warmes Brioche

*

Geschmorter Schwäbischer Sauerbraten
vom Hirschkalb | Mandeln & Rosinen,
z-erlei Knödeln | Spätzle | Apfelrotkraut

*

Karamalisierte Vanille-Polenta
Bio Zwetschgenröster | Walnuß Eis

Menue ohne Aperitif à Euro 68 pro Person
Apero | Begrüßung + Euro 14,50 pro Person

HOTEL | RESTAURANT | METZGEREI

Rößle



Das Gute genießen

INFORMATION über ALLERGENE und Zusatzstoffe

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte, sowie unser fachlich geschultes Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüssen
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfite