



Herzlich Willkommen im „Rössle“

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag von 17:30 Uhr - 22:30 Uhr

Küchenschluss ist 21°

Alle Gerichte auch to go

Bezahlung in Bar oder mit Girocard

Fragen zu Allergene beantwortet Ihnen unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und guten Appetit.

Ihre Gastgeber Eva & Elmar Burggraf

Sie haben einen Anlass zum Feiern? Sprechen Sie uns gerne an.

Rössle Schallstadt

Winzerstraße 4

79227 Schallstadt

Telefon: 07664 7140

E-Mail: catering@roessle-schallstadt.de

Website: www.roessle-schallstadt.de

Getränke

<u>Sekt & Aperitif</u>	0,1 l	0,75 l
Weißer Burgunder klassische Flaschengärung Weingut Heinemann Scherzingen	6,50 €	38,- €
Pinot Rose Brut klassische Flaschengärung Weingut Wissler Au	6,50 €	38,- €
Cremant Baden klassische Flaschengärung Weingut Wissler Au	6,50 €	38,- €
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda und Orange		7,50 €
Lillet Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren		7,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette und Minze		7,50 €
Vincent Tonic (alkoholfrei) Vincent, Schweppes Tonic, Himbeeren und Minze		7,50 €
Campari Soda/Orange		7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca – Cola	0,33 l	3,80 €
Coca – Cola zero	0,33 l	3,80 €
Fanta	0,33 l	3,80 €
Paulaner Spezi	0,5 l	4,80 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,25 l	3, -- €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4 l	4,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,25 l	3, -- €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50 €
Lieler Schloßbrunnen classic oder still	0,25 l	3,00 €
Lieler Schloßbrunnen classic oder still	0,75 l	6,50 €

Flaschenbiere

Ganter Pils kleiner Greif	0,33 l	3,80 €
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,80 €
Ganter Radler	0,33 l	3,80 €
Ganter Pils alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Ganter Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

Wein

Offene Weine	¼ l	
Gutedel vom Batzenberg trocken QbA WG Wolfenweiler	4,50 €	
Spätburgunder Rose QbA Weingut Bercher Burkheim	6,00 €	
Weißer Burgunder trocken QbA Weingut Heinemann Scherzingen	6,00 €	
Grauer Burgunder trocken QbA Weingut Bercher Burkheim	6,00 €	
Spätburgunder Rotwein trocken QbA Weingut Heinemann Scherzingen	6,50 €	
Gutedelschorle sauer / süß	3,80 €	
Spätburgunderschorle sauer / süß		

Weißwein 0,75 l

Weißburgunder QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen/Markgräflerland	28,50
Weißburgunder „vom Löss“ QbA trocken Schlumberger-Bernhart, Laufen/Markgräflerland	28,50
Grauburgunder QbA trocken Weingut Kilian Hunn/Tuniberg	28,50
Jechtinger Grauburgunder QbA trocken Weingut Bercher Burkheim /Kaiserstuhl	28,50
Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut M. Waßmer Schlatt/Markgräflerland	29,50
Chardonnay QbA „alte Reben“ trocken Weingut Heinemann Scherzingen /Markgräflerland	32,50

Rotwein 0,75 l

Spätburgunder QbA „alte Reben“ trocken Weingut Heinemann Scherzingen / Markgräflerland	32,00
Spätburgunder Burkheimer QbA trocken Weingut Bercher Burkheim /Kaiserstuhl	32,00
Spätburgunder „Ihringer“ QbA trocken Dr. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl	34,00 €
Spätburgunder „Altenberg 1. Lage“ QbA trocken Schlumberger-Bernhart, Laufen / Markgräflerland	36,00 €
Spätburgunder Sommerhalde Bombach trocken Weingut Fritz Waßmer Schlatt / Markgräflerland	85,00 €

Internationale Rotweine	0,75 l
Brunello Montalcino Mastrojanni, Toskana / Italien	79,00 €
Barolo „Paiagallo“ Mauro Veglio, Piemont / Italien	88,00 €
Rioja Gran Reserva „Imperial“ Compañía Vinícola del Norte de España, Rioja / Spanien	79,00 €
Château Les Ormes de Pez „Cru Bourgeois Exceptionnel“ St. Estèphe, Bordeaux / Frankreich	68,00 €
Pommard „En Brescul“ Domaine J. Violot Guillemard (bio), Burgund / Frankreich	85,00 €

Hauptgerichte

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat.

Wählen Sie als Beilage: hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Brägele oder Kartoffelkroketten

Frisches Rinderleberle sauer oder geröstet (nach Vorrat)	18,50€
Panierte Schweineschnitzel	19,50 €
Cordon bleu vom Schweinerücken	21,50 €
Putenschnitzel mit frischen Pilzen, Rahmsauce	22, -- €
Schweinerückensteak mit ,Pfefferrahmsauce	24, -- €
Rahmlendchen mit frischen Champignons	24,50 €
Rumpsteak (250g) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter	32,50 €
Portion Rahmsauce	2,50 €
Hausgemachte Spinatknödel auf Pfannengemüse (vegetarisch)	19,50 €

Speisen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Tagessuppe	6,50 €

Salate

Vorspeisensalat	6,50 €
-----------------	--------

Bunter gemischter Salat der Saison mit:

Eierpfannkuchen	16,50 €
Schweineschnitzel	17,50 €
Putenschnitzel	18,50 €
Rumpsteak (200g)	24,-- €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit Ketchup	5,50 €
Portion Spätzle mit Sauce	6,50 €
Pfannkuchen mit Apfelmus	8,50 €
Kleines Schnitzel mit Pommes frites	11,--€

Desserts

Nachspeise

Eis: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Walnuss, Mango, Zitrone	je Kugel	2,20 €
„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis		5,00 €
Walnußeis mit Amaretto		8,50 €
Zitronensorbet mit Wodka		8,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		8,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		8,50 €
„Birne Helene“ Vanilleeis, Williamsbirne, Schokosauce, Sahne, Schokoraspel		9,50 €
„Eismeringue“ Vanilleeis, Erdbeereis, Meringue, Sahne		9,50 €

Kaffee & Tee

Siebträgerespresso		3,20 €
Doppelter Siebträgerespresso		6, -- €
Cafe Creme		3,20 €
Tee	Je Glas	3,00 €
Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kamillentee		

Schnäpse/Liköre

Williams Christ Birnenwasser	0,2 cl	4,50 €
Markgräfler Kirschwasser	0,2 cl	4,50 €
Mirabellenwasser	0,2 cl	4,50 €
Alter Bohnapfel	0,2 cl	6,50 €
Grappa Nonino	0,2 cl	6,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	0,4 cl	4,50 €
Baileys	0,4 cl	4,50 €
Elephant Gin Tonic	0,4 cl	8,50 €
Aberlour (10 Jahre, ein milder und weicher Single Malt Whiskey aus der Region Speyside)	0,4 cl	8,50 €
Ragnaud-Sabourin Cognac (V.S.O.P 1er Cru de Champagne)	0,4 cl	9,50 €

Rössle Schallstadt

Winzerstraße 4

79227 Schallstadt

Telefon: 07664 7140

E-Mail: catering@roessle-schallstadt.de

Website: www.roessle-schallstadt.de