



Herzlich Willkommen im „Rössle“

Unsere Öffnungszeiten

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

Küchenschluss 20:30 Uhr

Alle Gerichte auch to go

Bezahlung in Bar oder mit Girokarte

Fragen zu Allergene beantwortet Ihnen unser Servicepersonal

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und guten Appetit.

Ihre Gastgeber Familie 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

Sekt & Aperitif

Weißer Burgunder (klassische Flaschengärung) Weingut Heinemann Scherzingen	0,75 l	42,00
Geldermann Brut (klassische Flaschengärung) Privatsektkellerei Breisach/Rhein	0,1 l 0,75 l	6,50 39,00
Geldermann Rose (klassische Flaschengärung) Privatsektkellerei Breisach/Rhein	0,1 l 0,75 l	6,50 39,00

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda, Orange 7,50

Lillet Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren 7,50

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze 7,50

Vincent (alkoholfrei)

Vincent, Schweppes Tonic, Himbeeren, Minze 7,50

Campari Soda/Orange

5 cl 7,50

Gin Tonic

4 cl 8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Zero,	0,33 l	4,20
Fanta	0,33 l	4,20
Paulaner Spezi	0,5 l	4,80
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,80
Lieler Schloßbrunnen classic oder still	0,25 l	3,00
Lieler Schloßbrunnen classic oder still	0,75 l	7,20

Flaschenbiere

Ganter Pils kleiner Greif	0,33 l	4,20
Ganter Urtrunk	0,33 l	4,20
Ganter Radler	0,33 l	4,20
Ganter Pils alkoholfrei	0,33 l	4,20
Ganter Hefeweizen	0,5 l	5,80
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,80

Offene Weine im Viertele

Gutedel trocken QbA Weingut Matthias Kiefer Dottingen	0,25 l	6,20
Weißer Burgunder trocken QbA Weingut Heinemann Scherzingen	0,25 l	7,50
Spätburgunder Rose QbA Weingut Bercher Burkheim	0,25 l	7,50
Grauer Burgunder QbA Weingut Bercher Burkheim	0,25 l	7,50
Spätburgunder Rotwein trocken QbA Weingut Heinemann Scherzingen	0,25 l	7,50

Weißweine aus der 0,75 l Flasche

Weißer Burgunder QbA trocken Weingut Heinemann Scherzingen/Markgräflerland	32,00
Weißer Burgunder „vom Löss“ QbA trocken Schlumberger-Bernhard, Laufen/Markgräflerland	34,00
Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Martin Wassmer Schlatt	36,00
Sauvignon Blanc trocken, Gladstone Johner Estate New Zealand	38,00
Chardonnay QbA „alte Reben“ trocken Weingut Heinemann Scherzingen	38,00

Rotweine

Spätburgunder QbA „alte Reben“ trocken Weingut Heinemann Scherzingen	36,00
Ihringer Spätburgunder QbA trocken Dr.Heger, Ihringen/Kaiserstuhl	36,00
Spätburgunder „Altenberg 1. Lage“ QbA trocken Schlumberger - Bernhard, Laufen/Markgräflerland	38,00
Pinot Noir „Bischoffinger Steinbuck“ (Dijon Klone) Karl H.Johner Vogtsburg - Bischoffingen/Kaiserstuhl	58,00

Suppen

Flädlesuppe	7,50
Nudelsuppe	7,50
Tagessuppe (fragen Sie die Bedienung)	7,50

Salate

Vorspeisensalat	7,50
<u>Großer bunter Saisonsalat mit:</u>	
Pfannkuchen	16,50
Paniertem Schweineschnitzel	18,50
Putenschnitzel mit Kräuterbutter	19,80
Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter	28,50

Frisch und selbstgemacht (immer ab Mittwoch) **Solange Vorrat reicht**

Fleischküchle mit Zwiebeln, Pommes oder Brägele, Salat	22,50
ohne Salat	20,50

Hauptgerichte aus der Pfanne und vom Grill

Rinderleberle (nach Frischevorrat) mit Brägele und Salat	20,50
ohne Salat	18,50
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes oder Brägele, Salat	21,50
ohne Salat	20,50
Cordon bleu mit Pommes oder Brägele, Salat	24,50
ohne Salat	22,50
Putenschnitzel paniert mit Pommes oder Brägele, Salat	24,50
ohne Salat	22,50
Rahmlendchen mit frischen Wiesen - Champignons, hausgemachte Spätzle und Salat	28,50
ohne Salat	26,50
Rumpsteak (250g) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes oder Brägele und Salat	34,50
ohne Salat	32,50
Portion frisches Gemüse	8,50
Portion Rahmsauce	3,00

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel auf frischem Gemüse, Salat	22,50
ohne Salat	19,80
Selbstgemachte Ruccola - Ricottaravioli in Salbeibutter, auf kleinem Gemüse und geriebenem Parmesan, Salat	19,50
ohne Salat	17,50

Dessert und Schnäpse

Eis:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß	je Kugel	2,50
„Affogato“ (Espresso mit Vanilleeis)		5,80
Walnußeis mit Amaretto		8,50
Vanilleeis mit Eierlikör		8,50
Zitronensorbet mit Wodka		8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		9,50

Schnäpse

Hefeschnaps	0,2 cl	3,50
Williams Christ Birnenwasser	0,2 cl	4,50
Markgräfler Kirschwasser	0,2 cl	4,50
Mirabellenwasser	0,2 cl	4,50
Fernet Branca	0,2 cl	4,50
Ramazotti mit Eis und Zitrone	0,4 cl	5,50
Grappa	0,2 cl	6,50
Alter Bohnapfel	0,2 cl	7,50
Calvados Pays D`Auge (10 Jahre im Eichenfaß)	0,2 cl	9,50

Kaffee

Siebträgerespresso		3,20
Doppelter Siebträgerespresso		6,00
Tasse Kaffee		3,20