RÖSSLE
Landgasthaus

HERZLICH WILLKOMMEN

IM LANDGASTHAUS RÖSSLE

WISSEN WO‘S HERKOMMT

Wir sind ein **Landgasthaus** mit **eigener Metzgerei** – aus Überzeugung. Von der handwerklichen Produktion über unsere **Metzgerei-Filiale** bis hin zu unseren **Verkaufswägen auf den Wochenmärkten**: Qualität, Regionalität und Transparenz stehen bei uns an erster Stelle.

Mit unserem **Catering** bringen wir ehrliche Küche und echte Handwerkskunst auch zu Ihren Festen.

Tradition, Verantwortung und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln – dafür stehen wir.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

KONTAKT

Bei Fragen, Wünschen & Anregungen, wenden Sie sich gerne an uns!
07161 26761 | info@roessle-lerchenberg.de | www.roessle-lerchenberg.de

Landgasthaus Rössle
Hohreiner Straße 3
73035 GP-Lerchenberg

Landmetzgerei Rössle
Lange Straße 17
73033 Göppingen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE





Mineralwasser medium / still		3,80
Coca Cola / Zero	4,30	
Paulaner Spezi	4,30	
Fanta	4,30	
Apfelschorle	4,30	
Johannisbeer-Holunder-Limonade	4,30	
Rhabarber-Mirabelle-Limonade	4,30	
Limette-Minze-Limonade	4,30	

BIERSPEZIALITÄTEN aus dem Hause Alpirsbacher

Bier Spezial		4,90
Hefeweizen		4,90
Kristallweizen		4,90
Pils	4,60	
Radler	4,60	4,90
Heferadler	4,60	4,90
Alkoholfreies Pils	4,60	
Alkoholfreies Hefeweizen		4,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Most	0,5l | 1,0l	4,00	6,50
Prosecco Mionetto	0,1l	5,50	
Prosecco Schorle	0,25l	5,00	
Sarti	0,25l	4,50	
Aperol Spritz	0,25l	7,00	
Weinschorle	0,25l	4,30	

SPIRITUOSEN

Williams Christ	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Mirabelle	2 cl	3,80
Kirschwasser	2 cl	3,20
Obstwasser	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,80
Nusslikör	2 cl	3,80

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	4,00
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,10
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,50
Affogato Vanilleeis mit Espresso	4,50

WEISSWEINE



Grauer Burgunder 6,50 | 29,90
Trocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

Chardonnay 6,50 | 24,90
Trocken | Joseph Castan | Frankreich

Riesling 5,30 | 21,90
Trocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

„Glockenspiel“ 5,30 | 21,90
Halbtrocken | Müller-Thurgau | Teamwerk Esslingen | Württemberg

ROSÉWEINE

Lemberger Weißherbst 5,30 | 21,90
Trocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

„Faifegrädler“ Spätburgunder Weißherbst 5,30 | 21,90
Halbtrocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

Muskat Trollinger 5,30 | 21,90
Halbtrocken | Albrecht Kiessling | Württemberg

ROTWEINE

Primitivo Trocken | De Falco | Italien 8,50 | 25,90

Oifach Guat 6,30 | 23,90
Halbtrocken | Zweigelt & Merlot | Teamwerk Esslinger | Württemberg

Egoist 6,30 | 23,90
Trocken | Merlot | Zimmerle | Württemberg

Trollinger 5,30 | 21,90
Trocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

Trollinger mit Lemberger 5,30 | 21,90
Halbtrocken | Teamwerk Esslingen | Württemberg

VORSPEISEN

Maultaschensuppe in feiner Rinderbrühe	6,50
Flädlesuppe in feiner Rinderbrühe	5,90
Supper der Saison	6,50
Kleiner gemischter Salat selbstgemachter Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat mit Blattsalat	6,50

SALATE

Großer gemischter Salat selbstgemachter Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat mit Blattsalat	11,30
Salatteller mit Schnitzelstreifen oder mit panierter Hühnerbrust	16,30
Salatteller mit gebratenen Maultaschen	16,30
Salatteller mit karamelisiertem Ziegenkäse, Walnüsse und ofenfrischem Bauernbrot	17,30

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	8,50
Spätzle mit Soße	5,50
Portion Pommes	4,50
Kinder Käsespätzle	6,00

WARME GERICHTE

Schnitzel paniert, dazu Salat	14,30
Cordon Bleu mit Pommes und Salat	20,50
Schnitzel nach Jägerart paniert, mit Pilze á la Creme dazu Spätzle und Salat	19,50
Zwiebelrostbraten aus dem Dry Ager mit zweierlei Zwiebeln, dazu Spätzle und Salat	28,80
Schweinefilet auf Pilze á la Creme, mit Spätzle und Salat	22,80
Schweinebraten mit Knödel und Blaukraut	18,80
Kalbsrahmbraten mit Rahmsoße dazu Brezelknödel und Salat	21,80
Maultaschen mit Bratensoße, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat	15,80
Schwabereien Rindersteak, frittiertes Maultäschle, Käsespätzle und Kartoffelsalat	25,30
Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln und Salat	15,30
Entenkeule mit Blaukraut und Knödel	21,50
Hüttensteak Schweinesteak mit Speck und Käse überbacken dazu knusprige Bratkartoffeln und Salat	19,50
Linsen und Spätzle mit Saitenwürstchen	16,90
Brezelknödel mit Pilzragout, dazu Beilagensalat	16,30

BEILAGEN

je 4,70

selbstgemachte Spätzle

Kroketten

Bratkartoffeln

Pommes frites

Käsespätzle

Die meisten unsere Gerichte bieten wir auch als Seniorenportionen an – sprechen Sie uns gerne an!

VESPER AUS UNSERER METZGEREI

Alle Wurstsorten stammen aus unserer hauseigenen Metzgerei.
Zu den Vespern reichen wir frisch gebackenes Bauernbrot, aus der Region.

Mix-Max Wurstsalat 15,30
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Emmentaler, Limburger Käse am Stück, Essiggurken, Zwiebeln und Butter

Schweizer Wurstsalat 12,90
Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln

Schwäbischer Wurstsalat 12,90
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln

Limburger Wurstsalat 12,90
Schinkenwurst mit Limburger Käse am Stück, Zwiebeln und Essiggurken

„Rössles“ Vesperplatte 15,00
mit verschiedenen Räucherwurstwaren und Fleischsalat, dazu Limburger Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Butter

Limburger Käse 9,90
mit Essig und Öl, Zwiebeln und Butter

Schlachtplatte Kesselfleisch und Kassler, Leber- und Blutwurst 15,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Schokoladenküchlein 8,30
lauwarm serviert, dazu Vanilleeis

Tartufo Eis 6,30
wahlweise auf Eierlikör

Gemischtes Eis 6,30
Schoko, Vanille und Erdbeere

Kleiner Apfel-Walnuss-Strudel 7,30
mit Vanilleeis und Sahne

Heiße Liebe 5,80

ZUM MITNEHMEN

Dosenwurst

	200g	400g
Fleischkäse (d,g,k)	3,50	4,60
Bratwurst (d,g,k)	3,50	4,60
Schinkenwurst (d,g,k)	3,50	4,60
Bierschinken (d,k)	3,80	5,00
Lyoner (d,g,k)	3,70	4,90
Presswurst (d,h)	3,40	4,40
Leberwurst (d)	3,30	4,10
Blutwurst (d,h)	3,30	4,10
Delikatess Leberwurst (a,b,d,g,h)	3,80	
Paprikalyoner (d,g,k)	3,80	
Salzfleisch		5,00
Saure Kutteln (d)		4,60
Rindergulasch (d,c,j)		5,40
Sauce Bolognese		5,20
Griebenschmalz	250g	3,20