



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 **Metzgerwägen 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	0,5l	4,00€
Coca Cola / Zero	0,33l	4,00€
Paulaner Spezi	0,33l	4,00€
Fanta	0,33l	4,00€
Apfelschorle	0,33l	4,00€
Johannisbeer-Holunder-Limonade	0,33l	4,00€
Rhabarber-Mirabelle-Limonade	0,33l	4,00€
Limette-Minze-Limonade	0,33l	4,00€

BIERSPEZIALITÄTEN aus dem Hause Alpirsbacher

Bier Spezial	0,5l	4,60€
Hefeweizen	0,5l	4,60€
Kristallweizen	0,5l	4,60€
Pils	0,33l	4,30€
Radler	0,33l 0,5l	4,30€ 4,60€
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,60€
Alkoholfreies Pils	0,33l	4,30€

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Most	0,5l 1,0l	4,00€ 6,50€
Aperol Spritz	0,25l	6,00€
Prosecco	0,1l	3,50€
Prosecco Schorle	0,25l	5,00€

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€

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	2,50€
Espresso	2,30€
Doppelter Espresso	3,50€
Cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	3,40€

WEISSWEINE

Riesling Trocken Sonnenhof Württemberg	0,25l	5,30€
Grauer Burgunder Trocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	6,50€
„Glockenspiel“ Halbtrocken Müller-Thurgau Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€
Lugana Trocken La Rifra Italien	0,25l	8,00€

ROSÉWEINE

Lemberger Weißherbst Trocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€
„Faifegrädler“ Spätburgunder Weißherbst Halbtrocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€
Muskat Trollinger Halbtrocken Albrecht Kiessling Württemberg	0,25l	5,30€

ROTWEINE

Cuveé Zukunft Trocken Cabernet Franc & Syrah Teamwerk Esslinger Württemberg	0,25l	10,00€
Oifach Guat Halbtrocken Zweigelt & Merlot Teamwerk Esslinger Württemberg	0,25l	6,30€
Primitivo Trocken De Falco Italien	0,25l	9,50€
Egoist Trocken Merlot Zimmerle Württemberg	0,25l	6,30€
Trollinger Trocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€
Trollinger mit Lemberger Halbtrocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€
Lemberger Trocken Teamwerk Esslingen Württemberg	0,25l	5,30€

VORSPEISEN

Maultaschensuppe in feiner Rinderbrühe	6,50€
Flädlesuppe in feiner Rinderbrühe	5,90€
Ziegenfrischkäse karamellisiert, auf einer Beerensoße und Blattsalat	9,80€
Leberknödelsuppe in feiner Rinderbrühe	6,50€

SALATE

Kleiner gemischter Salat selbstgemachter Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat mit Blattsalat	6,50€
Großer gemischter Salat selbstgemachter Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat mit Blattsalat	11,30€
Salatteller mit Schnitzelstreifen oder mit paniierter Hühnerbrust	16,30€
Salatteller mit Mozzarella-Sticks	15,30€
Salatteller mit gebratenen Maultaschen	16,30€

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€
Ochsenbäckle mit Kartoffelpüree dazu Salat	23,40€
Schweinefilet auf Pilze á la Creme, mit Spätzle und Salat	22,80€
Mostbraten Schweinebraten in Most eingelegt, dazu Spätzle und Salat	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€
Alblinsen mit Saitenwurst und Spätzle	16,50€
Hüftsteak mit Grillgemüse, dazu Kräuterbutter und eine Beilage nach Wahl	25,80€
Hüttensteak Schweinesteak mit Speck und Käse überbacken dazu knusprige Bratkartoffeln und Salat	19,50€

BEILAGEN

je 4,70€

selbstgemachte Spätzle	Pommes frites
Kroketten	Käsespätzle
Bratkartoffeln	Rosmarinkartoffeln

UNSERE VESPERSPEZIALITÄTEN

Alle Wurstsorten stammen aus unserer hauseigenen Metzgerei.
Zu den Vespers reichen wir frisch gebackenes Bauernbrot.

Schweizer Wurstsalat	12,90€
Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln	
Schwäbischer Wurstsalat	12,90€
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln	
Mix-Max Wurstsalat	15,30€
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Emmentaler, Limburger Käse am Stück, Essiggurken, Zwiebeln und Butter	
Limburger Wurstsalat	12,90€
Schinkenwurst mit Limburger Käse am Stück, Zwiebeln und Essiggurken	
„Rössles“ Vesperplatte	15,30€
mit verschiedenen Räucherwurstwaren und Fleischsalat, dazu Limburger Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Butter	
Schlachtplatte	14,50€
Hausgemachte Blut- und Leberwurst mit Kesselfleisch und Sauerkraut	
Limburger Käse	9,90€
mit Essig und Öl, Zwiebeln und Butter	

DESSERT

Schokoladenküchlein	8,30€
lauwarm serviert, dazu Vanilleeis	
Affogato	4,10€
Vanilleeis mit Espresso	
Tartufo Eis	6,30€
wahlweise auf Eierlikör	
Gemischtes Eis	5,80€
Schoko, Vanille und Erdbeere	
Heiße Liebe	6,80€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	

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€