VON DAHEIM – RÖßLE KARTE

Willkommen im Rößle im Strick

1670

Unser Bau- und Gründungsjahr

Schon eine Weile her, aber noch immer Grundlage unserer Philosophie und unseres Handels.
Wie schon damals achten wir auf die Ganzheit von Produkten, beziehen das Meiste direkt vom Hof und versuchen es vollkommen zu verarbeiten.

Salatteller serviert € 7,00
mit Karotten-, Gurken-, Rettich-, Rote Beete- und Blattsalat

Salatplatte	€14,50
mit Hühnchenbruststreifen	€17,50
mit Roastbeef	€19,50
mit gebratenem Forellenfilet	€23,50

Wir laden Sie ein auf eine Reise: kulinarisch, durch unsere Geschichte und Werte.

leichte **Kartoffel-Gundermann-suppe** € 7,50
mit Senfhaube

Badische Festtagssuppe € 6,50
mit Flädle, Eierstich und Nudeln

Wildcremesuppe € 8,50
mit Preiselbeer Coulis und Sahne

10 Generationen

Von Familien geführt,
regional, nachhaltig und innovativ, bis hin zu traditionsbewusst ebenso wie offen sein für Neues – das macht den Charm unseres Hauses aus und wird in allen Entscheidungen berücksichtig.

Wenn es gilt den Gast noch ein wenig mehr zu verwöhnen, ihm den Aufenthalt noch ein wenig angenehmer zu machen, sind alle dabei!

Roulade geschmort vom Wiesentäler Weiderind € 23,50
mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

Hausgemachte Bratwurst vom Hinterwälder Weiderind €14,50
mit frischen Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

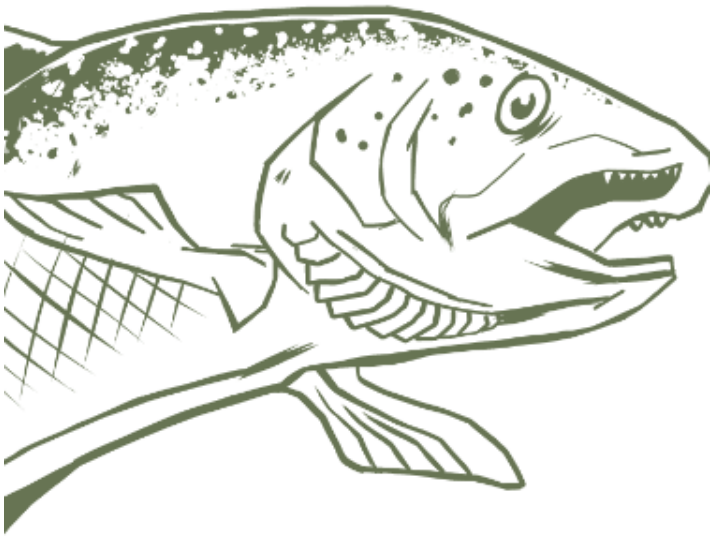
Rinderburger € 15,50
Roggenbrötchen mit Hinterwälder Weiderind Bratling
Hausgemachter Barbecue Sauce, Kräuterkäse von der Gersbacher Chäs Chuchi,
Salat, Tomate, Essiggürkchen und Röstzwiebeln
hausgemachter Sour Creme
und Kartoffel Wedges

Die Bergsteigerkuh ...

Seit Jahrhunderten ist das Hinterwälder Weiderind die Rasse, welche die Flächenoffenhaltung im Schwarzwald unterstützt. Ihre robuste Art und die im Verhältnis kürzeren Beine machen sie perfekt, um die steilen Hänge des Schwarzwald-Panoramas zu erklettern. Nur noch wenige Betriebe züchten die fast ausgestorbene Rasse

... vom Schätzlehof

Wir beziehen unser Rindfleisch in Form von ganzen Rindern von Felix Schätzle aus Präg. Der Jungbauer führt einen zukunftsorientierten Betrieb mit neuesten Tierwohlstandards und Schlachtung nach neuesten Tierschutz-verordnung. Seine Rinder stehen in traditioneller Schwarzwälder Weide-haltung von Anfang Mai bis zum ersten Schnee auf den Weidbergen um Präg.



Bachsaiblingsfilet €29,50
von der Forellenzucht Tress aus Lauchringen
mit Meerrettich, Kirschtomaten gebraten und hausgemachten Kräuterbandnudeln

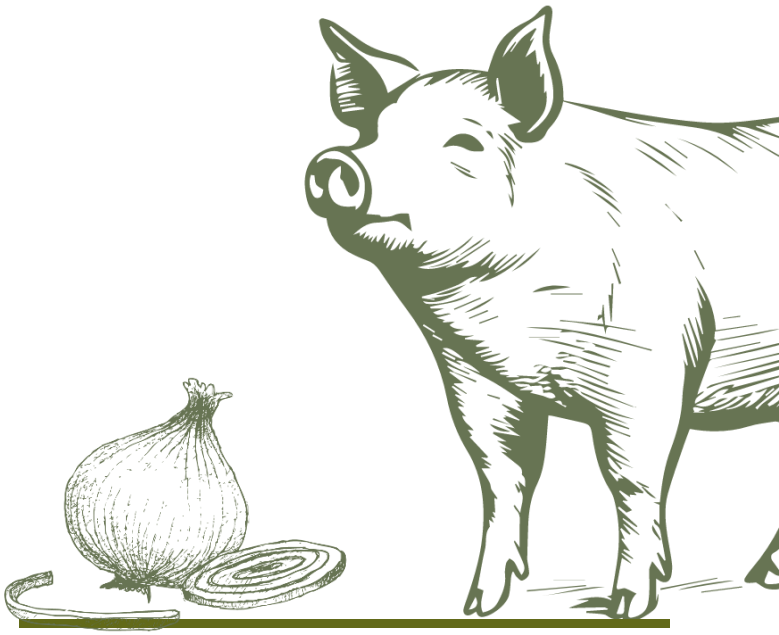
Schweineschnitzel €19,50
paniert mit Pommes Frites

Rehgulasch €28,50
mit Preiselbeercoulis
Rotkraut und hausgemachten Spätzle

Kürbisschnitze €24,50
gebraten
mit Preiselbeer-Rahmsoße
Gin-Wachholder und Marone

Vegiburger €15,50
Mehrkornbrötchen mit Gemüse-Bratling
hausgemachte Bärlauchsauce
und Kräuterkäse von der Gersbacher Chäs Chuchi mit hausgemachter Sour Creme und Kartoffel Wedges

Champignonragout €24,50
mit Rotkraut und Serviettenknödeln
dazu Heidelbeerkompott



50 Kilometer

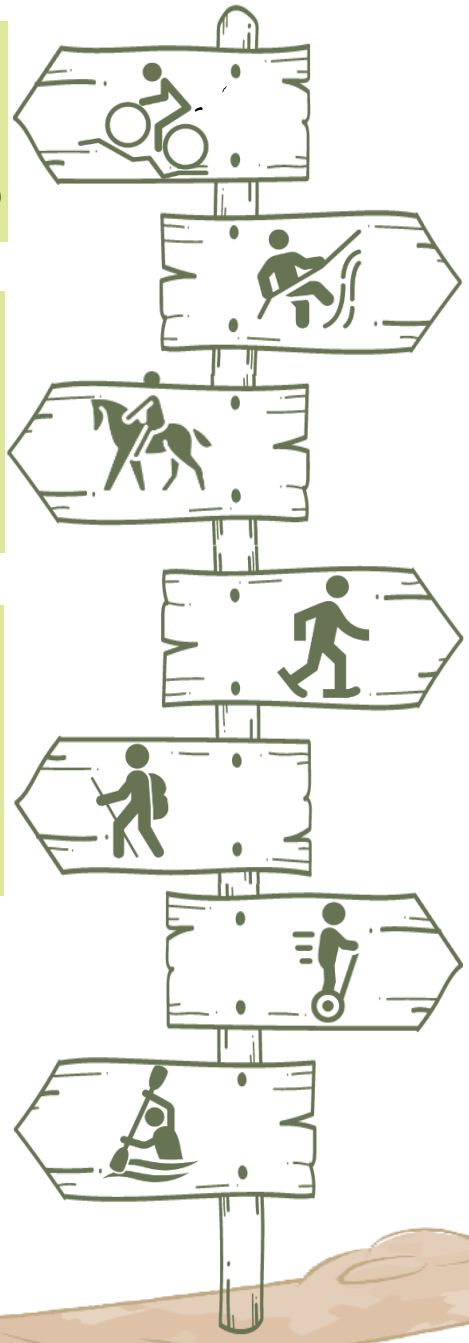
Neben Felix' Kühen beziehen wir das meiste unserer hochwertigen Produkte regional und direkt von den Produzenten. Dazu zählen zum Beispiel die Metzgerei Strohmeier in Schönau, der Forstbezirk Todtmoos/St. Blasien/Hotzenwald, die Forellenzucht Tress sowie die Brauereien Waldhaus und Rothaus und die Obsthöfe Längin, Eichin und Kury im Markgräfler Land.

Badisches Schäufele
mit Senf und Kartoffelsalat
€ 13,50

Alemannischer Flammkuchen
mit Speck und Creme Fraîche
€ 10,50

Wander Vesper
Schwarzwälder Schinken, Speck, Jagdwurst, Landjäger, Gersbacher Bergkäse und Bauernbrot
€ 16,50

Gersbacher Käsevesper
mit Berg- und Kräuterkäse
€ 18,50



Wurstsalat
aus Lyoner Wurst
mit Zwiebelringen
und Bauernbrot
€ 11,50

Schwarzwälder Schinken Platte
mit rohem und geschnittenem Speck und gekochtem Schinken, Bauernbrot und Butter
€ 18,50

2 geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichsahne, Toastbrot und Butter
€ 19,50

Abgeschleppt

Wie Sie sicher schon feststellen konnten, geht's auf dem Weg zu uns steil nach oben. Es ist sogar so steil, dass Pferde gezogene Fuhrwerke den Weg zu uns, zum Hochkopf und somit zum Wiesental schlicht nicht bestreiten konnten. Schlau wie unsere Vorfahren waren, wollten sie wichtige Handelsrouten nicht verlieren und zogen mit Ochsen die Gespanne einfach gegen Bezahlung am „Strick" hinauf. Von uns aus gings per „Horse Sharing" weiter zum Rößle nach Gschwend. Somit sind Rößle nichts anderes als Historische PS-Vermietungen.

Eingekocht

Jedes Obst und jedes Kraut hat seine Saison. Meist ist die Hochsaison im Sommer, nach alter Tradition kochen wir Marmeladen aus Beeren, Früchten und Obst, legen Kirschen und Pfirsiche ein und verkochen Äpfel und Quitten zu Gelee und Mus. Die Kräuter, welche im Frühling und Sommer ums Haus wachsen schneiden wir und hängen sie zum Trocknen auf den Dachboden. So sind auch die Kräuter im Winter meist regional und müssen nicht zugekauft werden.

Eistörtchen von Heidelbeer- und Himbeer-Sorbet € 9,50
dazu Champagner Pfirsich
und Krokant

Cronut €11,50
mit Mirabellensorbet
dazu Pistaziencreme und Baiserhaube

Waldbeeren-Eisparfait € 9,50
auf Brownie
dazu Caramelsoße und
Schokoladenplättchen

Hausgemachtes Eis

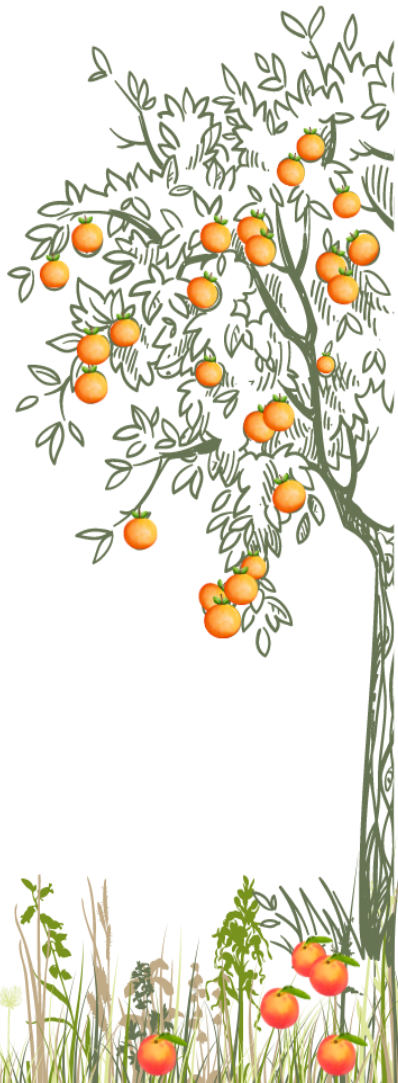
- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
- Stracciatella
- Saisonale Sorten

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Saisonale Sorten

je Kugel	2,10 €
Sahne	0,70 €

Selbstgemachte Marmeladen, Mus und Gelees
erhalten Sie an der Rezeption



Kommen Sie mit auf einen Abendspaziergang, auf einen Streifzug durch die Region

Abendkarte von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

17 Nationen

Wir sind stolz so viele Kulturen und Herkünfte in unserer Rößle Familie, vereinen zu können. Es ist die Mischung aus Internationalem und Schwarzwälder Gastlichkeit, welche den Reiz unsers Hauses unvergleichlich macht.

Entenbrust geräuchert €12,50
mit Feldsalat
und Orangen-Cognac-Sorbet

Carpaccio vom €13,50
Wiesentäler Weiderind
mit Gerspacher Bergkäse, Gurke, Tomate und Babysalat

12 Nachwuchstalente

Wir nehmen die Aufgabe, unser Wissen und unsere Werte an die nächste Generation weiterzugeben ernst und fördern diese. Nur so kann man einem Fachkräftemangel in der Branche entgegenwirken.

Babyleafsalat €14,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
und karamellisierten Walnüssen
sowie eingelegte Rotebeete

Champignon € 7,50
Cappuccino
Champignon-Cremesuppe
mit Milchschaum, Leinsamencracker
und Champignon-Staub

1 Ziel

Ihr Genuss!
Unsere Herzensaufgabe ist es Ihren perfekten Aufenthalt zu gestalten und den Alltag vergessen zu lassen, sodass Sie im Rößle eine weitere Heimat finden.

Pfannkuchen Rolle €21,50
gefüllt mit Gemüseragout
dazu Halloumikäse

Gegrillte Aubergine €21,50
mit hausgemachtem Hummus
auf Rosinen-Paprika-Couscous
dazu Limetten Schmand

Rehrückenfilet €45,00
aus heimischer Jagd
rosa gebraten
mit Rotweinsoße,
gebratenen Kräutersaitlingen,
Preiselbeer Coulis,
karamellisierten Äpfeln,
Rotkrautsalat
und Dauphine Kartoffeln

„Fuhrmannspfännle“ €28,50
Medaillons vom Schweinefilet
marinierte Hähnchenbrust
und Hüftsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Blumenkohl und Serviettenknödel

Zweierlei vom Rind €39,00
Filet und Bäckchen
mit grünen Bohnen
und Pommes Dauphine

Schwarzwald-Forelle € 31,50
filetiert
von der Forellenzucht
Tress in Lauchringen
in Butter gebraten
mit Meerrettichsahne
und gebackenen Drillingskartoffeln

Kabeljaufilet € 28,00
gebraten
mit sautiertem Spinat
und Kartoffeltaler

Machen auch Sie mit
bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel -
wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Der Verein der Naturpark-Wirte, welchem auch wir angehören, besteht aus Gastwirtinnen und Gastwirten sowie Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald. Durch die Verwendung regionaler Produkte zeigen wir nicht nur die Besonderheiten der Region, sondern unterstützen gleichzeitig die landwirtschaftlichen Betriebe im Südschwarzwald. Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

Als Naturpark-Wirt bieten wir das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional" bedeutet, dass die Hauptzutaten dafür aus dem Naturpark stammen.

Die Stars auf Ihren Teller und in Ihrem Glas werden geliefert von:

Felix Schätzle Präg – Rindfleisch
Metzgerei Strohmeier Schönau – sonstiges Fleisch
Forellen Tress Lauchringen – Forellen, Bachsaibling, geräucherte Forellen
Obsthof Längin Müllheim– Äpfel
Armin Häringer Elztal – Obst, Gemüse
Kury Waldkirch – Co Obst
Schillinger Ihringen – Co Obst
Steck Feinkost – Senf, Öle, Konserven
Getränke Ebner Häusern und Grießen – Säfte, Wasser, Spirituosen
Steidinger & Schmidt – Sonstige Lebensmittel
Waldhaus – Bier
Rothaus – Bier

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne stellen wir Ihnen unsere ausführlich Allergenen-Dokumentation zur Verfügung. Selbstverständlich beraten wir Sie auch persönlich.
Die Kennzeichnung des gesamten Gerichts kann sich auch nur auf einzelne Bestandteile beziehen.

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben übernehmen wir keine Gewähr.