

Liebe Gäste

Leidenschaften und Konzentration auf das Wesentliche



In unserem Restaurant | Gaststube | Wintergarten | Terrasse genießen die Gäste eine authentische Küche mit Schwäbischen, regionalen Gerichten.

Eine interessante Auswahl bieten unsere Steaks aus dem Dry-Ager von den Biorindern des Hofguts Uhenfels | Seeburg.

Die Bauern und Landwirte aus den umliegenden Gemeinden runden unter dem Aspekt des Tierwohles und Anbau das saisonale Angebot ab. Unter der Sichtweise der Nachhaltigkeit sorgt die hauseigene Metzgerei für kurze und effiziente Lieferketten und sichert so im Unternehmen eine optimale Verarbeitung der Lebensmittel.

So finden Sie im Frühling Badischen Spargel, Erdbeeren und vieles mehr auf unserer Speisekarte.

Aus der Biosphären Region beziehen wir das Alb-Lamm | Kalb- und Schweinefleisch | Pilze aus Ehestetten | Käse von kleinen Käsereien auf der Schwäbischen Alb & Wildfleisch aus dem Schönbuch.

Unser Küchenteam bereitet für jeden Ihrer Anlässe die passenden Küchen-Kreationen frisch zu. Wir stehen Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite. Stöbern Sie einfach in unseren Vorschlägen.

In jedem Fall werden Sie unsere persönliche Betreuung kennen und schätzen lernen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

Dettingen, Frühjahr 2026

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Aperitif 's

		Euro
Martini bianco / rosso	. 4 cl	4,80
Tio Pepe Sherry dry fino	. 5 cl	4,80
Sandeman Sherry amontillado medium	. 5 cl	4,80
Sandeman Portwein Tawny rot	. 5 cl	4,80
Campari Bitter* mit Soda	. 4 cl	6,30
Campari Bitter *mit Orange	. 4 cl	7,80
Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen	4 cl	8,50
Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen	4cl	10,20
Aperol "Spritz"	0,2 l Glas	8,60
Hugo	0,2 l Glas	8,60
Lillet wild berry mit Früchten	0,2 l Glas	8,60
Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs)		6,40
Kir Royal mit Prosecco brut		7,80
Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut		6,90
Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten	0,1 l Glas	4,80

Sekt / Champagner

Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat	0,75 l Fl.	34,00
Hausmarke Sket Gold	0,75 l Fl.	29,00
Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken	0,75 l Fl.	34,00
Kessler Sekt rosé Hochgewächs	0,75 l Fl.	43,00
Kessler Riesling „Jägergrün“	0,75 l Fl.	40,80
Prosecco di Valdobbiadene spumante brut	0,75 l Fl.	29,80
Laurent Perrier Champagne brut	0,75 l Fl.,	98,00
Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „ (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen)	0,75 l. Fl.	27,80

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Aperio oder einfach als kleinen Snack

Wählen Sie nach Lust und Laune

regionale, kalte Häppchen

Häppchen mit Griebenschmalz	pro Stück Euro 2,00
Häppchen mit Frischkäse	pro Stück Euro 2,00
Häppchen mit Mousse vom Saibling	pro Stück Euro 6,80

...warm

Mini Quiche Lorraine verschieden belegt	pro Stück Euro 2,80
Elsäßer Flammkuchen mit Speck Zwiebeln Rahm	Kuchen Euro 12,80
Dettinger Krautkuchen	Kuchen Euro 12,80

Die kleine Suppe à Euro 4,80

Rote Linsen – Kokoscremesuppe mit Curry
Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips
Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise
Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas	à Euro 5,80
Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore Trüffelmayo	à Euro 8,80

Flying Buffet warm im Glas oder in der kleinen Schale

Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat	à Euro 4,80
Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille	à Euro 6,80
gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat	à Euro 7,60
Yakitori Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam	à Euro 4,80
Kleine Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüsetreifen	à Euro 2,80
Abgeschmälzte Minimaultäschle , Kartoffelsalat	à Euro 5,00
Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat	à Euro 4,50
Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta)	à Euro 2,50

Dessert

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat	à Euro 4,00
Pana Cotta mit Erdbeermark	à Euro 4,80
Crème caramel	à Euro 3,80
Saisonale Früchte im Gläschen	à Euro 4,80

Käse

Feine Käseauswahl vom Brett

erlesene Käsesorten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
von Ziege, Kuh und Schaf fein garniert
mit Früchten, Früchtesenf, Brot

à Euro 9,80

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht

Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800

Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Unsere Menüs im Frühling

Wenn der Frühling grüßt, dann hüpfet das Herz vor Freude.
aus Irland

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und
hausgemachtes Griebenschmalz
zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche
à Euro 3,20 pro Person

Menü 1 | Maiglöckchen

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke
*

Äblier Rahmbraten von Kalb und Schwein mit frischen Pilzen,
handgeschabten Spätzle vom Brett
und Karottengemüse
*

Schwäbische Apfelkuchle in Zimt und Zucker,
Vanillerahmeis und Sahne

Euro 48,80



Menü 2 | Frühlingsduft

Marktfrischer Salatteller
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
*

Schweinerückensteak Tessiner Art
mit Tomaten und Käse überbacken
breite Nudeln
Karottengemüse und Brokkoli
*

Lauwarmer Schokoladen Mohr im Hemd
an Orangenfilets und Rahmeis

Euro 49

MENÜ 3 | Vogelgezwitscher

Pflücksalat mit Granatapfel und Mangostückchen

*

Karotten-Ingwersuppe

*

Röblewirt 's Filetteller vom Alb-Schwein

mit Spätzle vom Brett

frischen Pilzen, Grillspeck kross gebraten

.....auf Wunsch mit Käse überbacken

*

Vanillerahmeis Terrine mit saisonalen Früchten, Sahne

Euro 55



Menü 4 | Frühlingslust

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Feldsalat in Kartoffeldressing

mit warmen Speckstreifen und Kracherle

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb

im Blätterteig

an Morchelrahmsauce

marktfrischen Gemüsen und Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat

an kleinem Früchtedialog

Euro 59

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht

Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800

Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Menü 5 | Hyazinthe

Consomé von der Strauchtomate
Basilikumöl | Parmesancrunch

*

Gebratene Jakobsmuscheln | Blattspinat
Mangoespuma

*

Filet vom Mehrstetter Weide Rind
am Stück gebraten | Lembergerjus |
gegrillter Rosenkohl | Kartoffelgratin

*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel | Früchtedialog

Euro 86



Menü 6 | Tulpe

Marinierter Schottischer Wildlachs
mit frischen Kräutern und grünem Pfeffer
Kartoffelrösti | Creme fraiche

*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsoße
oder sautierte Pfifferlingen (saisonal)
Wirsinggemüse | Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
Zitrusfrüchten | Joghurteis

Euro 82

Menü 7 | Sonnenzauber

Carpaccio
-marinierte rohe Filetscheiben vom Rind-
mit Balsamico und kretanischem Olivenöl ,
Parmesansplitter , Toast

*

Petersilenwurzelrahmsuppe
mit fein gehobelter Rinderhüfte

*

Knusprig gebratene Barberie Entenbrust
(Halb-Wildente)
in Holundersoße , auf jungem Wirsing und
Kartoffelkrusteln

*

Geeiste Orangecrème mit
Campari Gelee und Pistazieneis

Euro 68



Menü 8

Französische Zwiebelsuppe
feine Nudeln

*

Gebratene Riesengarnelen „Südfranzösische Art“
Knoblauchbaguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
in Holunder-Preiselbeersoße
an Selleriepürree
Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 81

Menü 9 | Sommertraum

Consomé von der Strauchtomate
Basilikumöl | Parmesancrunch

*

Feldsalat mit sautierten Pilzen

*

Milch-Lammrücken vom Schäfer Stotz
Biosphäre Schwäbische Alb
feine Kräuterkruste
grüne Bohnen
cremige Polenta

*

Buttermilchsorbet
Lavendel -Honig-Granitee
Meringue | Met

Euro 69

Heimatliebe

Schwäbische Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Gemüwestreifen | Griesklößchen

**

Buhlbacher Forellenfilet
Sahnemeerrettich | Kartoffel-Gurkensalat

**

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
Cremespinat | Bratkartoffeln

**

To share:
Schwäbische Kratzede (Kaiserschmarrn) mit Mandeln und Rosinen
eingelegte Kirschen | Vanillerahmeis

Euro 64



Menü 10 | Schwäbische Alb

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

**

Schwäbische Griesklößchensuppe

**

Kalbsrahmbraten aus dem Rohr
Pilzrahmsoße | Tagliatelle | Brokkoligemüse

**

Feine Pfannkühle mit Puderzucker gestäubt
gefüllt mit Vanille- und Mandeleis

Euro 61 pro Person

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Menü 11 | Fisch Menue

Röblewirts Hummerbisque | gebratene Garnele
Zitronengras
*

Linguine aus dem Parmesanlaib | saisonale Pilze
gehobelter Sommertrüffel
*

Skreifilet vom Grill
Beurre blanc | Blattspinat und gegrillter Fenchel
feine Nudeln
*

Bio – Käseteller
aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“
mit Tessiner Früchtesenf,
frischen Feigen | Schüttelbrot
*

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 80 pro Person

Rosenzauber

.....zur Begrüßung servieren wir Ihnen
ein Glas Rosenlikör mit Prosecco aufgegossen | Rosenblüten

Vorspeisenteller

Mariniertem Norweger- Lachs | Senfsoße
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Hausgeräucherte Rinderhüfte
Marktfrische Blattsalate

Rote Linsencremesuppe

**

Perlhuhnbrust auf ZucchiniGemüse
sautierte Pilze | Perlgraupenrisotto

**

Geeistes Mandel – Krokantmousse
Zwetschgenröster
Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 75
ohne Suppe Euro 69

Italienisches Menue

Salat „Nicoise“ (Thunfisch-Kartoffel-Tomaten-Bohnen)

**

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken

**

Saltimbocca à la romana /Kalb
mit Safranrisotto und Zucchini-Tomatengemüse

**

Panna Cotta mit Erdbeeren und Soßenmosaik

Menü Euro 69

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio | sautierte Pilze
Saisonaler Zupfsalat

**

Klare Gemüsebrühe mit Basilikumnocken

**

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

**

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 57

Die Spargel Saison beginnt ab April

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel
mit Pinienkernen | Kirschtomaten
Parmesan | Blattsalat

**

Spargelcremesuppe

**

Tranche vom hausgebeizten Schottischen Wildlachs
Beurre blanc | Linguine | Blattspinat

**

"Café Gourmand"
ein kleiner Streifzug durch unsere Patisserie
Pana Cotta | Mousse | saisonale Beeren | Sauerrahmeis

Menü Euro 69

Asiatisches Menue

Gebratene Shiitake Pilze
mit Glasnudeln und Frühlingsröllchen

Hähnchenbrust in Currysoße mit Früchten
Gemüse aus dem Wok
und feinem Basmatireis

Thai Mango mit Kokosmilch gratiniert

Euro 59

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

INFORMATION ÜBER ALLERGENE

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte vorab bei unserem Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte, sowie unser fachlich geschultes Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüssen
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Weichtiere
N	Schwefeldioxid und Sulfite