

Herzlich Willkommen im Rössle in Berneck

Vorweg empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

Aperol-Spritz	0,25 l	5,50 €
Hugo	0,25 l	5,50 €
Hugo (alkoholfrei)	0,25 l	4,50 €
Campari-Orange	0,25 l	5 €
Sekt	0,1 l	4 €
Durbacher Riesecco	0,1 l	4 €
Oberkircher FREISTERN	0,1 l	4 €
Traubensaft-Secco Rosé (alkoholfrei)		
Martini bianco / rosso	5 cl	4 €
Sherry medium / dry	5cl	3 €



Das
„alte Rössle“
Sommer
2011

Wir akzeptieren in unserem Restaurant nur Barzahlung und
EC-Karte. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Schön, dass Sie da sind.



Naturparkwirte Nordschwarzwald

Guten Appetit!

Der Naturpark ist eine Genussregion. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die Naturpark Wirte. "Schmeck den Schwarzwald" ist unser Motto. Und das ist wörtlich gemeint: Es ist angelehnt an die landesweite Aktion "Schmeck den Süden", bei der alle Naturparkwirte mitmachen.

Wir stehen für regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region, welche auf unserer Speisekarte durch das Logo der Naturparkwirte:



gekennzeichnet sind. So unterstützen wir unsere Landwirte und regionalen Erzeuger.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer regionalen Küche, lassen Sie sich von der Frische und dem Geschmack unserer frischen Produkte verwöhnen.

Einige Produkte sind nur saisonal aus der Region verfügbar.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Naturparkwirme Menü



Schwäbische Festtagsuppe

mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klösschen

Schweinemedallions im Speckmantel

mit frischer Champignon – Rahmsoße, dazu Pfannengemüse
und hausgemachte Spätzle

oder

Frische Bernecker Forelle „Müllerin“ (fast grätenfrei)

mit frischen Kräutern gebraten,
dazu Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln

Crème brûlée

Als 3-Gang Menü

Mit Forelle 24 €

Mit Schweinemedallions 25 €



Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar!

Wir empfehlen die Naturparkweine im Bocksbeutel:

Baden Badener Riesling trocken 0,25l 6,50 €

Baden Badener Spätburgunder 0,25l 6,50 €



In der Flasche:

Baden Badener Grauburgunder QbA trocken 0,75l

16,60 €

Suppen & Vorspeisen

Schwäbische Festtagssuppe 5 €
mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klösschen



Geräucherte Kartoffelsuppe 6 €
mit Chorizzo

Zucchini-Cremesuppe 6 €
mit gebratener Riesengarnele

Kleiner bunter Salatteller 5 €
mit Hausdressing, Kracherle und gerösteten Sonnenblumenkernen



Maultaschen-Versucherle 6 €
eine gebratene Maultasche auf Kartoffelsalat



Frisches hausgeräuchertes Forellenfilet 8 €
mit Preiselbeersahnemeerrettich und Baguette






Salat von Büffelmozzarella und Kirschtomaten 9 €
mit Basilikumpesto und frischem Baguette

In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen 12 €
mit Blattsalate und Baguette



Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	11 €	
Schnitzel „Wiener Art“ mit buntem Salat und Pommes Frites	13 €	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit buntem Salat und Pommes Frites	20 €	
Gebratene Rinderleber mit Pfannenzwiebeln und Apfel-Speck-Kartoffelplätzchen	14 €	
Mariniertes Schweinenackensteak mit Gewürzbutter, frittierte Kartoffelecken und Salatgarnitur	16 €	
Schweinemedallions im Speckmantel mit frischer Champignon – Rahmsoße, dazu Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle	17 €	
Minutensteaks vom Kalb auf Tagliatelle mit Zitronensoße und frischem Ruccola	22 €	
Schwäbischer Rostbraten mit Pfannenzwiebeln, Maultasche und Krautspätzle	22 €	
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Mandelbrokkoli und Kroketten	27 €	

Fisch

Großer bunter Salat mit einem hausgeräuchertem Forellenfilet	12 €	
Frische Bernecker Forelle „Müllerin“ (fast grätenfrei) mit frischen Kräutern gebraten, dazu Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	16 €	
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbrokkoli, Safransoße und Basmatireis	17 €	
Gebratener Garnelenspieß mit provenzalischem Gemüse und Tagliatelle mit Basilikum	18 €	

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Pfannengemüse und Champignonrahmsauce	12 €	
Gebackene Zucchinischnitzel mit Tomatensoße und Basmatireis	14 €	


Vesper

ab 14:00 Uhr

Portion Wurstsalat * mit Brot auf Wunsch mit Schwarzwurst / Käse	7 €	
Großer bunter Salatteller mit Hausdressing, Kracherle und gerösteten Sonnenblumenkernen	8 €	
Frisches hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich und Baguette	8 €	
Schwäbische Käsespätzle mit Butterzwiebeln	9 €	
Hausgemachte Fleischküchle mit Pilzrahmsoße und Pommes Frites	9 €	
Ein paar Bauernbratwürste (warm oder kalt) mit Salatgarnitur	9 €	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit buntem Salat und Pommes Frites	10 €	
„Rössle-Toast“ Schweinerückensteak auf Toast mit Champignons und Käse überbacken	12 €	

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass während
der Mittagszeit keine Gerichte der Vesperkarte
zubereitet werden.**

Dessert

Crème brûlée	5 €	
Crêpe mit Heidelbeersöße und eine Kugel Haselnusseis	7 €	
Cappuccinoparfait mit Sahnehaube	7 €	
Sekt mit einer Kugel Holunderblütensorbet	4 €	



Lust auf Eis ?

fragen Sie nach unserer Eiskarte

Frisches Bauernhofeis vom Heuwasen-Hof aus
Pfalzgrafenweiler

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Sinalco Cola (koffeinhaltig)	2,30 €	3,30 €
Sinalco Spezi (koffeinhaltig)	2,30 €	3,30 €
Sinalco Orange	2,30 €	3,30 €
Sinalco Zitrone	2,30 €	3,30 €
<hr/>		
Cola light (Sinalco) (koffeinhaltig)	0,33 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	2,50 €
Teinacher Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	3,20 €

Teinacher Gourmet Mineralwasser

Medium	0,25l	2,50 €
Medium / Naturell	0,5 l	3,50 €
Medium	0,75 l	4,50 €

Gerne servieren wir Ihnen das Wasser bei Zimmertemperatur, bitte fragen Sie den Service

Teinacher Direktsaftschorle

	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Apfelschorle	2,70 €	3,70 €
Apfel-Johannisbeere Schorle	2,70 €	3,70 €

Saft pur / Saftschorle

Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	2,70 €
Multivitamin / Maracuja / Johannisbeernektar		
Rhabarberschorle	0,4l	3,70 €
Holunderblütenschorle	0,4l	3,70 €

Warme Getränke

Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Tasse Kaffee Creme	2,30 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30 €
Pott Kaffee Creme	3,20 €
Cappuccino	2,90 €
Schokoccino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Weisse Schokolade mit Espresso	2,90 €
Milchkaffee Pott	3,20 €
Heisse Schokolade	2,90 €
Heisse weisse Schokolade	2,90 €
Rössle Schoki (weisse und braune Schoki gemischt)	2,90 €
Glas Tee Cilia	2,20 €
- Pfefferminz	- Rooibos Orange
- Kamille	- Rooibos Caramel
- Kräuter	
- Fresh Lemon	<u>Schwarztee:</u>
- Schwarze Johannisbeere	- Earl Grey
- Früchtetee	- Darjeeling
- Grüner Tee	- Ostfriesenmischung

Bier

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Alpirsbacher Spezial *	2,70 €	3,50 €
Radler süß / sauer *	2,70 €	3,50 €
Alpirsbacher Kloster dunkel		3,50 €
Alpirsbacher Pils *	2,70 €	
Alpirsbacher Hefeweizen *	2,70 €	3,50 €
Alpirsbacher Weizen Kristall		3,50 €
Alpirsbacher Weizen dunkel		3,50 €
Cola-Weizen *	2,70 €	3,50 €

Alkoholfreies Bier

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Alpirsbacher Pils	2,70 €	
Alpirsbacher Hefeweizen *	2,70 €	3,50 €
Cola-Weizen alkoholfrei *	2,70 €	3,50 €

* Bier vom Fass

Offene Weine

*Die Auswahl der Flaschenweine
finden Sie auf der separaten Weinkarte*

Weinschorle	0,25 l	3,50 €
-------------	--------	--------

Weißwein

Schwaigerner Grafenberg Riesling halbtrocken	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

Oberkircher Klingelberger Riesling trocken	0,25 l	5,50 €
--	--------	--------

Oberkircher Grauer Burgunder trocken	0,25 l	5,50 €
--------------------------------------	--------	--------

Rotwein

Schwaigerner Grafenberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

Heilbronner Stiftsberg Trollinger trocken	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

Oberkircher Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 l	5,50 €
---	--------	--------

Lubéron Marrenon Rouge trocken 	0,25 l	6,50 €
--	--------	--------

Salice Salentino trocken 	0,25 l	5,50 €
--	--------	--------

Weißherbst / Rose

Lauffener Schwarzriesling Weißherbst halbtrocken	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

Oberkircher Spätburgunder Weißherbst trocken	0,25 l	5,50 €
---	--------	--------

Valdemar Rioja rosé trocken	0,25 l	5,00 €
-----------------------------	--------	--------

Cider

Hochdorfer Schwarzwald CIDER 4,5% Apfel oder Birne	0,25 l	2,70 €
---	--------	--------

Schnäpse aus der Region

Brennerei Traub aus Altensteig

Schnäpse:

Williams Christ
Obstler
Blutwurzeln
Himbeergeist

Kirschwasser
Gebirgskräutergeist
Mirabellenwasser
Zwetschgenwasser

Likör:

Holunderblütenlikör
Quittenlikör

Heidelbeerlikör
Edel Kirschlikör

Schnaps & Likör je 2cl

2,50 €

Gansloser Destillerie Bad Ditzgenbach

Edelbrand

Haselnussgeist
Eis Schlehenbrand
Williams-Christ-Birnenbrand

Mandelgeist
Wild Brombeerbrand

2cl

4,50 €

(Nach Verfügbarkeit)

Hochprozentiges

Whisky aus dem Schwarzwald

Black Wood Whisky

Sherry Cask Single Malt

2 cl

4,00 €

Gerstenmalz 40% Vol. Alkohol,
4 Jahre im Amontillado – Sherry – Fass

Wodka (2cl) als Longdrink

4,50 €

Cognac Remy Martin VSOP

2 cl

3,00 €

Wodka Absolut

2 cl

2,50 €

Jägermeister

2 cl

2,50 €

Ramazotti

2 cl

2,50 €

Baileys

2 cl

2,50 €

Amaretto

2 cl

2,50 €

Eierlikör

2 cl

2,00 €

Malteser

2 cl

2,50 €

Fernet Branca

2 cl

2,50 €

Underberg

2 cl

2,50 €

Unsere Preise verstehen sich:

In Euro ohne Trinkgeld inkl. 19% Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Kirchensteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer, Sozial- und Krankenversicherung, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Lebensversicherung und Altersvorsorge, Wasch- und Putzmittel, Reinigung, Wartungsverträgen, Müllgebühren, Speiseresteentsorgung, Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Rundfunk- und GEMA-Gebühren, Gebühren für Schankerlaubnis, Bierleitungsreinigung, Beiträge bei der DEHOQA, Berufsgenossenschaft usw, Strom- und Wasserkosten, Abwasserkosten, Leasingverträge, Kreditkartengebühren, Wäscherei, Pacht, Löhne und Gehälter...

Für Ihren Besuch bedankt sich das Finanzamt, die Gema und der Wirt!



Das alte Rössle

Unsere Lieferanten:

Fisch (Forellen)	Zordel Eyachatal – Fischzucht Berneck Fischhaus Letscher Altensteig
Wurst & Fleisch	Metzgerei Ehret – Egenhausen
Lamm	Stotz, Schwäbische Alb
Wild	Waldstiftung, Berneck
Geflügel	Lutz, Wart
Obst & Gemüse	Gemüse Kaiser, Altensteig – Überberg
Spargel & Eier	Geflügelhof Hiller, Bondorf
Kartoffeln	Klink, Neuweiler
Mehl und Nudeln	Mühle Haag, Berneck
Brötchen	Bäckerei Kern, Grömbach
Getränke	Bossenmaier Altensteig
Kaffee	Melitta & Kaffee Oase Nagold
Schnaps & Likör	Traub Spielberg
Linsen	Wüthrich, Altensteig-Monhardt
Eis	Heuwasenhof, Pfalzgrafenweiler

Allergene

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns sehr am Herzen. Aufgrund dessen möchten wir Sie gerne persönlich beraten, sollten Sie Allergiker sein. In unseren Gerichten können folgende gängige Allergene enthalten sein:

- Eier
- Erdnüsse
- Fisch
- Glutenthaltiges Getreide
- Krebstiere
- Lupine
- Milch
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Sojabohnen
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Weichtiere

Bitte wenden Sie sich vor Ihrer Menüauswahl an unser Servicepersonal!

Ihr Küchenchef-Team

Sebastian Kalliske