



Liebe Gäste!

Wir freuen uns auf die Veränderungen
in 2020.

Mit Spannung und Herzklopfen hoffen
wir auch Sie damit zu begeistern!

Ihre Familie Bürkle mit dem
ganzen Ehinger Rose-Service-
und Küchen-Team





Die Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Backerbsen 4,80

Ehestetter Champignoncremesuppe 5,80

Unsere vegetarischen Hauptgerichte

Feine Knödel mit Rahmchampignons

aus Ehestetten dazu marinierte Salate 17,80

Penne in einer hausgemachten

Tomatensoße geschwenkt und von Pinienkernen verfeinert,
gehobelter Parmesan und gemischte Salate 17,80

Hausgemachte Käsespätzle mit

Pfannen-Zwiebeln und einem bunten Salatteller 14,80

Schwäbische Gerichte aus Omas Kochbuch

Ochsenbäckchen in Rotwein-Jus geschmort

dazu hausgemachte Knödel und gemischte Salate 19,90

Schwäbischer Sauerbraten vom falschen Filet

mit Butterspätzle und Salatteller 18,90

Geschmorte Rinderroulade wie bei Oma

mit Speck², Gurke und Zwiebeln gefüllt,
hausgemachte Spätzle und Salatteller 18,90





„Rose-Pfännle“

Schweinefilet vom Landschwein

und Rostbrätle vom PrimaRind der Landzunge

auf Käsespätzle, mit Maultasche und Salatteller 22,90

„Holzfäller-Topf“

Schweinerückensteak vom Landschwein

auf Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei dazu und bunte Salate 18,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

unter einer Senf-Bergkräuterkruste,

auf Kartoffelrösti dazu bunte Salate 25,90

Rumpsteak, vom PrimaRind der Landzunge,

im Holz-Karren serviert, fein gewürzt von Pfeffer,

Apfelholz und Smoke-Aromen, Kräuterbutter,

Pommes Frites und bunte Salate 26,90

Zwiebelrostbraten, vom PrimaRind der Landzunge,

mit Spätzle, Pfannen-Zwiebeln, Maultasche und

einem Salatteller 25,90

Schweinefiletmedaillon vom Landschwein

in einer Käse-Basilikumsoße

dazu Butterspätzle und gemischte Salate 19,90

Landschwein-Rückenschnitzel

und feine **Ehestetter Rahm-Champignons von der Alb**

Spätzle und gemischtem Salat 18,90

„Cordon bleu“ vom Landschweinrücken

gefüllt mit Allgäuer Käse und Schwarzwälder Schinken

dazu Pommes Frites und Salatteller 18,90

Paniertes Schnitzel (2 Stück) vom Landschweinrücken

dazu Pommes Frites und Salatteller 16,80





Für den süßen Abschluss

Eis von Familie Bachmann:

Feines Alpenkaramell

Geröstete Mandel

Nuss Nugat

Schwäbisches Sorbet (Apfel mit Birne und Holunder)

Joghurt-Kirsch

Vanille

Erdbeere

Schokolade je Kugel 1,40

Noch ein Topping dazu?

Schokoladensoße, Karamellsoße, Krokant, Smarties,
Schokoladensplitter, Sahne, Knuspermüsli,
salzige Krokant Stückchen, Nüsse

je 0,50

Alpenkaramell-Rahm Eis

mit einer Krokant-Haube auf Karamellsoße

3,60

„Rose-Dessert“

1 Kugel geröstete Mandel mit Eierlikör

4,40

„Affogato“

1 Kugel Rahm Eis von der Vanille

im lauwarmen Espresso

3,60





Unsere Salate

„Gourmet-Salat“

Gemischte Salate und feine Medaillons
vom Landschweinfilet dazu Käsestreifen
15,80

„Italienischer Salat“

Marinierte Blattsalate in Sesam-Vinaigrette,
gebratene Streifen vom Roastbeef,
Vital-Kerne, Parmesan und Balsamico 15,80

„Sea-Salat“

gemischte Salate mit Thunfisch und
gerauchtem Lachs
garniert von Zwiebeln 14,90

„Schwaben-Salat“

gemischte Salate mit Streifen
von einem panierten Schnitzel 15,30

Wir servieren Ihnen gerne Brot zu Ihrem Salatteller!

