

VON DAHEIM - RÖBLE KARTE

Willkommen im Röble 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 ²

Salatplatte € 15,50
mit Hühnchenbruststreifen ²

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

 leichte **Kartoffel-
Gundermann-Suppe** € 6,50
mit Senfhaube, Brennessel und
Leinsaat

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

 **Wildcremesuppe** € 6,50
mit Preiselbeer Coulis
und Sahnehaube

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 berücksichtigt.*

*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** € 22,50
mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

 **Hausgemachte Bratwurst vom Hinterwälder Weiderind** € 14,50
mit frischen Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ³

 **Rinderburger** € 14,50
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 ³

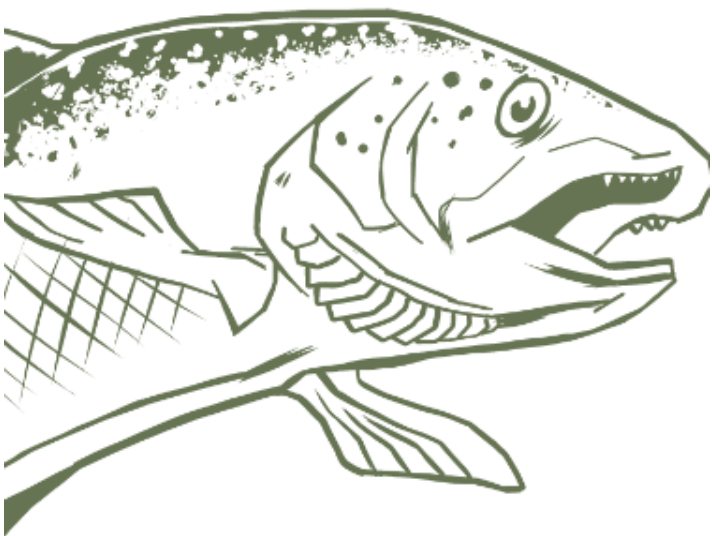


Die Bergsteigerkuh ...

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 und Metzger führt einen zukunftsorientierten Betrieb mit höchsten Tierwohl- und Schlachtstandards. Seine Rinder stehen von Ende April bis zum ersten Schnee auf den Weidbergen um Präg.



 Bachsaiblingsfilet € 28,50

von der Forellenzucht Tress aus
Lauchringen mit Meerrettich,
Spargelragout und hausgemachten
Kräuterbandnudeln

Schweineschnitzel € 17,50

paniert
mit Pommes Frites

 Rehgulasch € 29,50

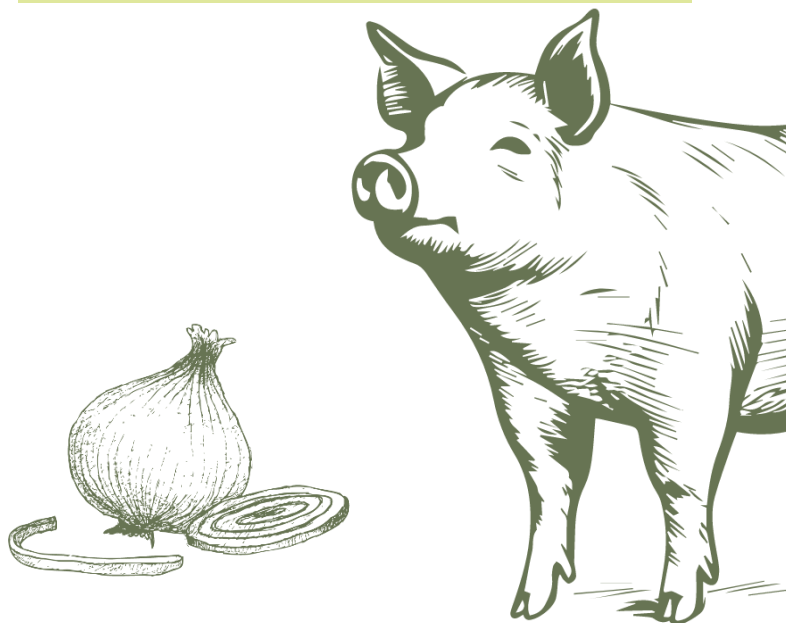
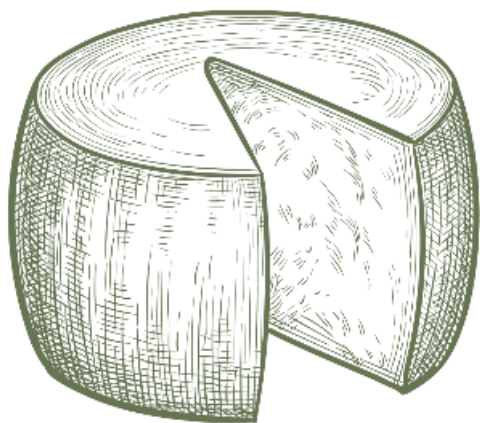
aus Todtmooser Jagd
mit Rotkraut und Spätzle

 Vegiburger € 14,50

Mehrkornbrötchen mit Gemüse-Bratling
hausgemachte Bärlauchsauce
und Kräuterkäse von der Gersbacher
Chäs Chuchi mit hausgemachter Sour
Creme und Kartoffel Wedges

 Pfifferlinge
in Rahmsauce € 22,50

mit gebratenem Serviettenknödel
und Rotkohl



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 ³
€ 12,50

 **Alemannischer
Flammkuchen**
mit Speck und Creme
Fräiche ³
€ 9,50

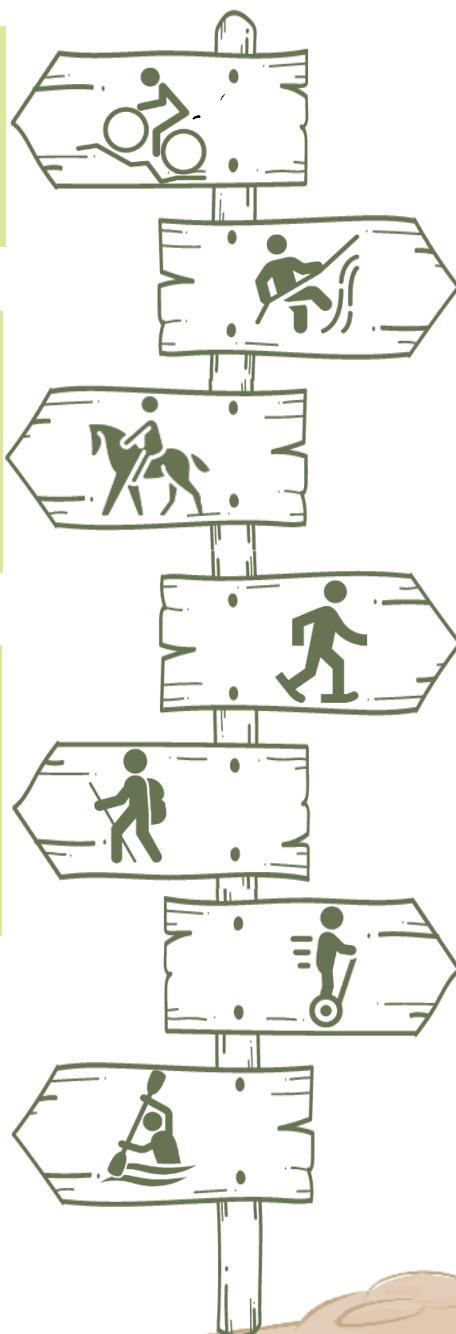
 **Wander Vesper**
Schwarzwälder Schinken,
Speck, Jagdwurst,
Landjäger, Gersbacher
Bergkäse und Bauernbrot ³
€ 16,50

 **Gersbacher
Käsevesper**
mit Berg-
und Kräuterkäse
€ 17,50

 **Wurstsalat**
aus Lyoner Wurst
mit Zwiebelringen und
Bauernbrot ^{2,3}
€ 10,50

 **Schwarzwälder
Schinken Platte**
mit rohem und
geschnittenem Speck und
gekochtem Schinken,
Bauernbrot und Butter ³
€ 15,50

 **2 geräucherte
Forellenfilets**
mit Meerrettichsahne,
Toastbrot und Butter ²
€ 16,50



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 Röble nach Präg. Somit sind Röble 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.

 **Süße Birne** € 9,50

gefüllt mit Stracciatella Eis
und Biscotti

 **Himbeereis Parfait** € 9,50

mit Schokoladenbrownie
und Minzschaum

 **Kirschplotzer** € 9,50

mit frischem Kirscheis

 **Hausgemachtes Eis**

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer
- Stracciatella
- saisonale Sorten

 **Hausgemachtes Sorbet**

- Himbeer
- Zitrone
- Saisonale Sorten

je Kugel 1,70 €

Sahne 0,50 €

 **Selbstgemachte
Marmeladen, Mus und
Gelees**

erhalten 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

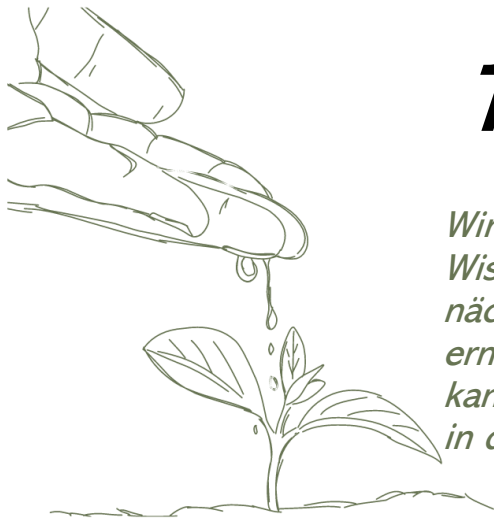
*Wir sind stolz so viele Kulturen und
Herkünfte in unserer Rößle Familie,
vereinen zu können. Es ist die Mischung
aus Internationalem und Schwarzwälder
Gastlichkeit, welche den Reiz unsers
Hauses unvergleichlich macht.*

 **Geschnetzeltes
von der Rehkeule** € 12,50
aus Todtmooser Jagd
mit Blätterteig und Hacheé von
eingelegten Markgräfler Willi-
Birnen

 **Carpaccio vom
Wiesentäler Weiderind** € 12,50
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.*



Babyblattsalat € 12,50
mit Apfeldressing
geräucherter Forelle Wasabi Sorbet
und Apfelchips

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

1 Ziel

Ihr Genuss!

*Unsere Herzensaufgabe ist es Ihnen
perfekten Aufenthalt zu gestalten und
den Alltag vergessen zu lassen, sodass
Sie im Rößle eine weitere Heimat
finden.*

hausgemachte

Tagliatelle € 16,50

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln
und Bärlauch-Zitronensauce

hausgemachte

Maultaschen € 21,50

mit Frischkäse und Spinat
dazu gegrillte Tomate und Melissen-
Schaum



Rehrückenfilet

€ 42,00

aus heimischer Jagd

rosa gebraten

mit Rotweinsoße,
gebratenen Kräutersaitlingen,
Preiselbeer Coulis,
karamellisierten Äpfeln
Rotkrautsalat
und Dauphine Kartoffeln



„Fuhrmannspfännle“ € 26,00

Medaillons vom Schweinefilet
marinierte Hähnchenbrust
und Hüftsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Blumenkohl, Pfifferlinge in Rahm
und Kartoffeltaler

Rinder Hüftsteak € 32,00

vom Holzbrett
mit hausgemachter Kräuterbutter
Kirschtomaten und
Kartoffelkroketten



Schwarzwald-Forelle € 29,50

filetiert

von der Forellenzucht Tress in
Lauchringen
in Butter gebraten
mit Meerrettichsahne,
Pfifferlingen und gebackenen
Drillingskartoffeln

Schollenfilet

€ 27,00

gedünstet im Badischen Gutedel
mit Blumenkohl,
Sonnenblumenkernen, Speck 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 Schöna – 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 Griesen – Säfte, Wasser, Spirituosen
Steidinger & Schmidt – Sonstige Lebensmittel
Waldhaus – Bier
Rothaus – Bier

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne 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 1 mit
Geschmacksverstärker, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoff oder mit Natriumpökelsalz, 4
mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel, 6 Kaliumphosphat