Menü & Buffetideen
Rössle Jagdhütte



Bankettmappe gültig bis 31. Dezember 2026

LANDHOTEL RÖSSLE | Familie Sperr | Ortsstraße 22 | 74597 Stimpfach-Rechenberg
Telefon: 0 79 67 / 90 04 - 0 | Telefax: 07967 / 9004-254
eMail: info@roessle-rechenberg.de | www.roessle-rechenberg.de

Das Rössle Hüttenpaket

KAPAZITÄT
bis maximal 50 Personen -

RAUMMIETE
250 €uro

INKLUDIERTE SERVICELEISTUNGEN

- persönlicher Ansprechpartner/in während ihrer Veranstaltung bis zum Schluß
- Tischendecken & Stoffservietten
- Kerzenständer, passende Kerzen
- Menükarten mit RÖSSLE-Logo
- Stromversorgung für Band & DJ
- Organisationsaufwand – Hütte stellen, eindecken und herrichten
- Aufbereitung und Nutzung des Außenbereichs + Deko inkl. Windlichter
- Aufstellen von Bistrotischen
- Nachts brennt der Feuerring auf der Terrasse









Aperitif am Lagerfeuer

Aperitifpauschale

Aperitif eurer Wahl
Hollunder Hugo, Aperol-, Passion-, Marillen-, Sarti-Spritz…

Wasser & Softgetränke
Ensinger Mineralwasser
Selbstgemachte Limonade

Bier aus der Flasche
SCHORSCH – Rössle Lieblingsbier

25 €uro / Person

Individuell nach Wunsch

Stellen Sie Ihre Getränkeauswahl gerne auch selbst zusammen. Wir rechnen dann nach tatsächlichem Verbrauch ab.

„Canonita“ Orangenlikör aus Soller - Mallorca Orangenscheibe| Sekt | Eiswürfel	0,2 l	10,50 €
„Marillen-Spritz“ Marillennektar von der Wachauer Marille Minzblatt | Eiswürfel | Prosecco	0,2 l	8,90 €
„Passion-Hugo“ Passionsfrucht | Hollunder | Prosecco | Soda | Minze | Eiswürfel	0,2 l	8,90 €
„Aperol Spritz“ Aperol | Soda | Prosecco | Eiswürfel	0,2 l	9,80 €
„RÖSSLE Winter Spritz” (Saisonal!) Canonita Orangenlikör | Tonic | Preiselbeeren	0,2 l	9,80 €
„RÖSSLE Erdbeer-Bowle“ (Saisonal!) frische Erdbeeren | Waldmeistersirup | Minzblatt | Eiswürfel | Prosecco	0,2 l	9,80 €
SCHORSCH - unser RÖSSLE Lieblingsbier – aus der Schubkarre	0,2 l	3,80 €
Limonade – hausgemacht	0,5 l	5,80 €
Flasche Ensinger Mineralwasser still & medium	0,75 l	7,50 €
Hefeweizen|Kristallweizen|Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Afri-Cola | Afri-Bluna	0,33 l	4,50 €

Genusshäppchen

…Fingerfood

VOLLKORNSCHNITTCHEN
Räucher-Lachs | Parmaschinken |
Camembert |Roastbeef
14 €uro

…vom Feuerring

PULLED BEEF
Brioche Bun | gezupfte Hochrippe |
Cole Slaw | BBQ-Sauce
9,80 €uro

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTLE
Laugenbrötchen | Senf
5 €uro

Im Reindl serviert

Unser “Reindl-Angebot” für Feiern bis 50 Personen: Die Suppe und den Salat servieren wir am Tisch. Der Hauptgang und das Dessert ist im Reindl angerichtet und wird als „Family-Style“ in der Mitte vom Tisch eingestellt.

Hütten-Reindl

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE
verschiedene Klößchen | Maultäschle | Tafelspitzbrühe

FELDSALAT IN ORANGENDRESSING
geröstete Kerne | Croutons | Röstzwiebeln | Kirschtomaten

KNUSPRIGER SPANFERKELRÜCKEN
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Bratensauce | Kartoffelsalat | Weisskraut | Karottengemüse | Kartoffelkloß | Spätzle

OMA´S SCHOKOLADENPUDDING
Kirschenragout | Gewürzcrumbels | Vanileeis

58 €uro

Klassik-Reindl

VORSPEISENBRETT
Kleine Kalbfleischküchle |
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemerrettich|
Schnittlauchbrote – und Leberwurstbrote |
Obazda | Landjäger | Büffelmozzarella
mit marinierten Tomate | Schinken vom
hällischen Eichelmastschwein |
Radischen | Landbutter | Brezeln

MEDAILLONS
VOM DRY AGED RINDERRÜCKEN
MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE
Rotweinsauce | gebratene Pilzle |
cremiger Wirsing | Serviettenknödel | Spätzle

NOUGAT-PANNA COTTA
Zwetschgenragout | Vanilleeis

74 €uro

BBQ-Reindl

MOZZARELLA BUFFALA
marinierte Kirschtomaten |
Wildkräutersalat |
Focaccia

**ZART GEBRATENE RINDERHÜFTE,
MAISPOULARDENBRUST
& FRÄNKISCH BRATWURST
BBQ-Sauce**
Grilltomate | Baced Potatoe | Grillgemüse

PANNA COTTA
Himbeersorbet & Espuma

57 €uro

Surf & Turf Reindl

CAESAR SALAD
Romanasalat, Feldsalat, Frisee & Radiccio in
Parmesandressing | Croutons | Röstzwiebeln]
Kirschtomaten

**MEDAILLON VOM RINDERFILET &
GEGRILLTE RIESENGARNELE**
Pfefferrahmsauce | hausgemachte
Kräuterbutter | Karotten | Ofenkartoffeln mit
Schnittlauchschmand

MASCARPONE-MOUSSE
Löffelbisquit | frische Beeren | Sorbet

76 €uro

Ein gutes Reindl hat seine eigene Art,
Menschen an einen Tisch zu holen.

Bauernhof-Reindl

KARTOFFELSUPPE
Champignons | Gemüse | Schnittlauch

SOMMERSALATE IN BALSAMICODRESSING
Blattsalate | frische Kräuter |

SCHMORBRATEN VOM HOHENLOHER RIND
MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET |
SAFTIGE HÄHNCHENBRUST
glaciertes Gemüse | Rahmchampignons |
Bratensauce | Spätzle | Kartoffelgartin

BLONDER SCHWEDE
Bratapfelragout | Crumbels | weisser Schokoladenschaum

56 €uro

Schwaben-Reindl

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE
Gemüse | Schnittlauch

FELDSALAT & SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT
Blattsalate | frische Kräuter |

ZWIEBELROSTBRATEN
MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET |
KÄSESKNÖPFLE MIT RÖSTZWIEBELN
glaciertes Gemüse | Rahmchampignons |
Bratensauce

OFENSCHLUPFER
Chateau-Sauce | Vanilleeis

64 €uro

Die Gänge der einzelnen Menüs können getauscht werden. Wir stellen Ihnen gerne auch ein individuelles Menü mit folgenden Komponenten im Hauptgang zusammen: geschmortes Kalbsbäckle, Kalbsrücken, Perlhuhnbrust, Weihnachtsgans, kross gebratene Bauernente. Hier wird der Menüpreis neu kalkuliert.

OFYR-Feuerring-BBQ

Ab 30 Personen. Der Salat wird Ihnen am Tisch serviert. Der Hauptgang ist vom Buffet. Das Dessert servieren wir wieder am Tisch

Feuerring Menü 1

BURRATA AUF
PIKANTEM TOMATENRAGOUT
Ruccula | Ciabatta

BRICKS VOM US-BEEF &
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
BBQ-Sauce | Grillkäse | Grillgemüse |
Rotweinschalotten |
Backed Potatoes | Sour Cream

RÖSSLE DESSERTAUSWAHL
Crème Bruleé |
Schokoladenmousse auf Gewürzbirnen |
Passionsfrucht-Joghurtmousse mit Espuma

68 €uro

Feuerring Menü 2

CAESAR SALAD
Romanasalat, Feldsalat, Frisee & Radiccio in
Parmesandressing | Croutons | Röstzwiebeln]
Kirschtomaten

„BEEF & LACHS VOM FEUERRING“
saftig gezupfte Hochrippe
vom Hohenloher Rind &
Cole Slaw | Rotweinschalotten
BBQ-Soße

gezupfter Stremel-Lachs
Honig-Senfsoße
Marinierter Fenchel | gepickelte Zwiebeln
Wildkräutersalat

Halumi Grillkäse vom Milchwerk Crailsheim
Salatauswahl | Grillkartoffeln

PANNA COTTA
Frische Beeren | Schokoladeneis | Espuma

55 €uro

Großes Rössle BBQ-Buffet

Ab 40 Personen

Als Vorspeise servieren wir

KNACKIGE BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING
Kräuterbutterbaguette - dazu grillen wir einen
Norweger Lachs im BBQ-Smoker

Aus dem **BBQ-Smoker und vom Weber Grill**

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM US-BEEF LOW & SLOW
SPARE RIPS | PULLED PORK | JERK CHICKEN VOM LANDGOCKEL | VOM SENJOR CHEF SELBST HERGESTELLTE FRÄNKISCHE BRATWURST

Gemüsegratin | Mais
Grilltomaten | Kräuter-Champignons | Rosmarinkartoffeln

Kräuterdip | selbstgemachte BBQ-Sauce
Senf | Ketchup

Kartoffelsalat | Tomatensalat | Cole Slaw | Gurkensalat
Ofenfrisches Baguette

FLYING DESSERT

EIN STREIFZUG DURCH UNSERE PATISSERIE
Auswahl trifft der Küchenchef

69 €uro

Barbecue ist die Kunst, Geduld, Feuer und
gutes Fleisch in Einklang zu bringen.

Perfect BBQ-Paket

Im Team selbst aktiv sein: Wir decken den Tisch… bereiten alles vor… und Sie legen los!

Paketvariante “Beef”

BAKED POTATOE
Kräuterquark

250 g Hüftsteak vom Hohenloher Weiderind
1 x fränkische Bratwurst| Merguez?
1 x Grillkäse vom Crailsheimer Milchwerk

selbstgemachte BBQ-Sauce | Senf | Ketchup
Kartoffelsalat | Tomatensalat | Gurkensalat
ofenfrisches Baguette

34 €uro pro Person
inkl. Besteck | Teller | Servietten

Paketvariante “Pork”

BAKED POTATOE
Kräuterquark

250 g Dry-Aged Schweinenacken
vom schwäbischem Landschwein
1 x fränkische Bratwurst
1 x Grillkäse vom Crailsheimer Milchwerk

selbstgemachte BBQ-Sauce | Senf | Ketchup
Kartoffelsalat | Tomatensalat | Gurkensalat
ofenfrisches Baguette

28 €uro pro Person
inkl. Besteck | Teller | Servietten

Gesellige Traditionen

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise ist die Königin der Fondues. Kein Wunder - das in der würzigen Rinderbrühe langsam gegarte Fleisch vergeht wie Butter auf der Zunge. Sei es Rind, Kalb, Huhn oder Meeresfrüchte. Die Qualität des Fleisches ist wichtig und darauf achten wir genau. Doch es sind die Saucen, die dem genießer in der gemütlichen Tafelrunde das gewisse extra verleiht. Selbstgemacht und auswahlreich.

Als Vorspeise servieren wir
BLATTSALATE
IN BALSAMICODRESSING
Kräuterbutterbaguette

FILET VOM RIND | SCHWEIN | HUHN
kräftige Rindssuppe
verschiedene Saucen und Dips
Ofenkartoffeln | Baguette | House Fries |
verschiedene angemachte Salate

AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH KÄSEFONDUE
mit Tomaten] Champignons

pro Person 47 €uro
mit Scampi - Aufpreis 8 €uro

Taterenhut

Der Eisenhut wird in der Mitte des Tisches platziert. Jeder Gast ist sein eigener Koch. Man spieß nach Belieben das vorbereitete Fleisch auf den heißen Hut. In der Hutkrempe bruzelt heiße kräftige Rinderbrühe mit fein geschnittenem Gemüse, das zwischendurch gelöffelt wird. Jeder Gast kann sein eigenes Menü zusammenstellen. Ob nun Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse. Auch Vegetarier und Veganer kommen nicht zu kurz.

Als Vorspeise servieren wir
BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING
Kräuterbutterbaguette

FILET RIND, SCHWEIN UND HUHN
selbstgemachte Saucen und Dips| Rosmarinkartoffeln | Baguette | House Fries | verschiedene angemachte Salate

AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH KÄSEFONDUE
mit Tomaten] Champignons

pro Person 47,00 €uro |
mit Scampi - Aufpreis 8,00 €uro

KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM & DRAN
Zwetschgenröster | Apfelkompott | Rumrosinen | Vanilleeis | Schlagsahne
16,80 €uro

LANDHOTEL RÖSSLE | Familie Sperr | Ortsstraße 22 | 74597 Stimpfach-Rechenberg
Telefon: 0 79 67 / 90 04 - 0 | Telefax: 07967 / 9004-254
eMail: info@roessle-rechenberg.de | www.roessle-rechenberg.de