Unsere Vorschläge für ein kulinarisches Upgrade zu Ihre Tagung oder Veranstaltung



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

Im Reindl serviert

Unser “Reindl-Angebot” für Events 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.

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

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

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

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

TOMAHAWK-STEAKS VOM RECHENBERGER GALLOWAYRIND
& 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

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

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

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

Die Königsklasse

Meisterwerke unseres Küchenteams

Rössle Signature

CEASAR SALAT

FILET WELLINGTON
Portweinsauce | grüner Spargel

TIRAMISU
Frische Beeren | Sorbet

ab 8 Personen
pro Person 85 €uro

Das Schönste am feinen Essen ist nicht
nur der Geschmack, sondern der
Moment, den man miteinander teilt.

Rössle Special Steak Cuts

Nur das Beste. Qualität, Frische & Geschmack in Spitzenqualität. Unverfälscht. Original. Echt.

Special Cuts sind besondere Zuschnitte außerhalb der klassischen Steak-Kategorien wie Filet, Ribeye oder Rumpsteak. Dazu gehören z. B. Flanksteak, Hanging Tender, Denver Cut, Bavette…

Gut gelagert – heiss anbraten – ruhen lassen – quer zur Faser geschnitten – pur geniessen!

FILET MEDAILLON
RIB-EYE
RUMPSTEAK
FLANKSTEAK
TOMAHAWK
T-BONE

Kräuterbutter | Juis | Sauce Bernaise
Schüssel Blattsalate | Blattspinat
Getrüffeltes Kartoffelpüree | Ofenkartoffel
Kräuterquark | Knoblauchbaguette

COCKTAILEMPFANG

VORSPEISE

Fachlich kommentierte Verkostung von
5 verschiedenen Steakcuts und einem Rippchen

Verschiedene Beilagen am Tisch

DESSERT

ab 6 Personen
120 € / Person

Flying Buffet

Ab 60 Personen. Das Menü in 8 Gängen wird der Jahreszeit angepasst, serviert an Stehtischen in kommunikativer und lockerer Atmosphäre.

Für Gastgeber, die bei Ihrer Feier, einen ganz legeren, partyähnlichen Charakter wünschen, empfehlen wir ein Flying Buffet. Hier bestuhlen wir den jeweiligen Raum mit einer Kombination aus normalen Banketttischen und großen Stehtischen mit Barhockern für bis zu 8 Personen. Serviert wird dann ein 8-10 gängiges Menü auf kleinen Tellern.

Flädleroulade
Räucherlachs | Meerrettich | Gurke

Rote Beete Carpaccio
Trüffelvinaigrette | Parmesan

Tatar vom Hohenloher Rind
Pommery-Senf-Creme Fraiche

Feldsalat in Balsamicodressing
Brotcroutons | geröstete Kerne

Karotten-Ingwersuppe
Kracherle | Schnittlauch

Zart gebratene Barbarie-Entenbrust
asiatisches Wokgemüse

Gebratene Garnelen
Hummerschaum | Staudensellerie

Rostbraten vom Hohenloher Rind
glasierte Zwiebeln | Krautknöpfle

Rehrücken aus heimischer Jagd
cremiger Wirsing | Spätzle

Süßes Finale
Griessflammerie auf Beerengrütze
kross gebackene Apfelküchle mit Weinschaum
Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Creme Brulee

ab 60 Personen
68 € bis 88 € pro Person

Gemeinsam Kochen

Pizza & Pasta

Wir empfangen Sie mit 3 unterschiedlichen Antipasti

Crosstini mit Lomo und Garnele
Mozzarella Buffala
Carde Crudo

Pizza zum Selbstbacken:
Wir bereiten alles vor, Pizzateig mit Natursauerteig, unterschiedliche Beläge. Die Gäste wellen den Teig selber aus und belegen diesen individuell. Gebacken werden die Pizzen in unserem Steinbackofen.

Selbstgemachte Pasta aus der Riesenpfanne

Dessert
Zum Abschluss servieren wir eine
Panna Cotta mit frischen Beeren & Sorbet

Leistungen
Sektempfang bei der Begrüßung und
Einweisung Kochjacke und Kochschürze
für jeden Teilnehmer
Betreuung durch unseren Küchenchef
Verwendung von erstklassigen und frischen Produkten

Teilnehmer: 15-45 Personen

Kosten für bis zu 45 Teilnehmer 500 € zzgl. MwSt.
zzgl. Menüpreis pro Person von 65 €

Rössle Kochwertkstatt

In unserer neuen Urban-Lobby
Kommunikation und kochen - alle Sinne werden satt.

Kochen Sie mit unserem Küchenchef in unserer offenen Frontküche ein 4-Gänge-Menü vom Feinsten.
Ein Erlebnis für bis zu 15 Personen.

Unter Verwendung erstklassiger frischer Produkte und der Unterstützung professioneller Köche macht Kochen als gemeinsames Event unglaublich viel Spaß.

Kochen ist Teamwork. Da müssen verschiedene Dinge zur gleichen Zeit fertig sein. Aufgaben werden verteilt – wer macht was und wer kann was.

Spannend – überraschend!

Koordination und notfalls auch Improvisation sind gefordert. Es ist wie im Geschäft. Und alles geht nur gut, wenn die Kommunikation im Team klappt.

Danach sind Sie bestimmt um einige Tipps und Tricks reicher. Lebendiges Lernen und gutes Essen im Kreise Ihrer Kollegen garantieren einen unvergesslichen Abend. Wie lange das Team kocht, entscheiden Sie. Auf jeden Fall wird anschließend an herrlich gedeckten Tischen gemeinsam „das eigene Werk stolz auf dem Teller betrachtend“ geschlemmt.

Leistungen
Sektempfang bei der Begrüßung und
Einweisung Kochjacke und Kochschürze
für jeden Teilnehmer
Betreuung durch unseren Küchenchef
Verwendung von erstklassigen und frischen Produkten

Teilnehmer: 5-14 Personen
Kosten für bis zu 14 Teilnehmer 1500 € zzgl. MwSt.
zzgl. Menüpreis pro Person von 75 € bis 90 €