

## Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks

(Auguste Escoffier)

Herzlich Willkommen im MGH Zum Weißen Rössel Dielheim

Wir feiern 15 Jahre unvergessliche Genussmomente (2009 bis 2024)

### Vorspeisenvielfalt aus der Rössel-Küche

Beilagen-Salat klein € 4,50 / groß € 9,00 I/J

Risoles (indonesische Frühlingsrolle) mit vegetarischer Füllung auf Salatbukett. Dazu reichen wir Sweet-Chili-Sauce € 6,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) I/J/11

Drei Stück Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, roten Zwiebeln und Kräutern € 4,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel)

Gebratene Knoblauch-Garnelen in Butter-Weißweinsauce, dazu Brot € 9,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) B/G/8

### Alles außer gewöhnlich: Unsere Salatteller-Variationen

Salatteller „Müllerin“

Gebratene Garnelen und Lachsfiletwürfel auf bunten Blattsalaten und drei wechselnden Salatkreationen\*, dazu Brot € 18,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) B/D/I/J

Salatteller Risoles

Zwei Risoles auf bunten Blattsalaten und drei wechselnden Salatkreationen\*, dazu Brot € 17,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) I/J

Salatteller Falafel (vegan)

Fünf frittierte Falafel-Taler auf bunten Blattsalaten und drei wechselnden Salatkreationen\* € 15,00 I/J

Mühlenrad-Salat

Sautierte Champignons und gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten und drei wechselnden Salatkreationen\*, dazu Brot € 16,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) I/J

gerne auch vegan nur mit sautierten Champignons € 14,00 I/J

Roastbeef-Salat

Marinierte und gebratene Roastbeef-Streifen auf bunten Blattsalaten und drei wechselnden Salatkreationen\*, dazu Brot € 18,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) I/J

Salatteller Maultaschen

Bunte Blattsalate und drei wechselnde Salatkreationen\* garniert mit zwei gebratenen Maultaschen (gerne vegetarisch), dazu Brot € 16,00 A (Weizen, Roggen, Dinkel) C/G/I/J/8

\*Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Couscous-Salat, Bulgur-Salat, Rote-Beete-Linsensalat, Kohlrabi- und Paprika-Mais-Salat

### Öffnungs- und Küchenzeiten\*

Mittwochs bis samstags:

17.00 bis 22.00 Uhr (Küche bei voriger Reservierung bis 20.30 Uhr)

Sonntags:

11.30 bis 14.30 und 17.00 bis 20.00 Uhr (Küche bis 14.00 bzw. 19.30 Uhr)

\*An Feiertagen sowie bei Feiern gelten abweichende Öffnungszeiten.

### Leckeres für unsere kleinen Gäste

Eine gebratene Maultasche (Hackfleisch- oder Spinat-Frischkäsefüllung) an Tomaten-Mascarpone-Sauce € 5,50 A (Weizen) C/G/I/8

Portion Spätzle mit Bratensoße € 5,50 A (Weizen) C/I/8

Kleine Portion gratinierte Käsespätzle mit Bratensoße € 7,50 A (Weizen)/C/I

Ein paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (wahlweise Schweine- oder Hähnchenschnitzel) € 8,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) C/G/I/J/8

Soße auf Wunsch (siehe bei Extrawünsche)

### Maultaschen aus eigener Herstellung

Zwei gebratene Maultaschen mit Hackfleischfüllung an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln € 13,50 A (Weizen) C/G/I/8

Zwei gebratene Maultaschen mit Hackfleischfüllung gratiniert mit Champignon-Rahmsoße und Käse € 11,50 A (Weizen) C/G/I/8

Zwei gebratene Spinat-Frischkäse-Maultaschen garniert mit geschwenkten Tomatenwürfeln, Knoblauch und roten Zwiebeln € 9,00 A (Weizen) C/G/I/8

Zwei gebratene Spinat-Frischkäse-Maultaschen gratiniert mit Tomaten-Mascarpone-Sauce und Käse € 11,00 A (Weizen) C/G/I/8

Eine extra Maultasche (in Kombination mit obigen Gerichten) € 4,00

### Es geht auch ohne Fleisch

Gratinierte Käsespätzle, garniert mit Röstzwiebeln € 10,50 A (Weizen) C/G/I/8

Gratinierter Schafskäse auf Marktgemüse mit Pfefferonen, Kirschtomaten und grünen Oliven, dazu Brot € 11,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel)

Gnocchi in Tomaten-Mascarpone-Sauce € 10,50 G/I/8

### Pikante Thai-Curry-Bowls

Frisches Marktgemüse in pikanter Thai-Curry-Kokos-Soße, dazu Thai-Reis. Wahlweise

- als veganes Gericht € 10,50 I/J

- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 13,00 I

- mit gebratenen Garnelen € 14,00 B/I

- mit gebratenem Lachsfilet € 15,00 D/F/I

- mit gebratenen Roastbeef-Streifen € 15,00 I

### Fruchtige Madrocas-Curry-Bowls

Frisches Marktgemüse und Nudeln in Mango-Madrocas-Curry-Kokos-Soße. Wahlweise

- als vegetarisches Gericht € 10,50 I/J

- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 13,00 I

- mit gebratenen Garnelen € 14,00 B/I

- mit gebratenem Lachsfilet € 15,00 D/F/I

- mit gebratenen Roastbeef-Streifen € 15,00 I

Unsere „Werktag-Specials“: € 2,50 pro Gericht oder Flasche Wein sparen

Jeden Mittwoch: Cordon Bleu- und Schnitzel-Tag

Jeden Donnerstag: Rumpsteak-, ZR-Braten- und Schweinelende-Tag

Jeden Freitag: Maultaschen- und Salat-Tag

Jeden Samstag: Wein-Genießer-Tag

### Fleisch-Klassiker

(Alle Soßen sind glutenfrei, Braten- und Zwiebelsoße auch lactosefrei!)

Zwei panierte Schnitzel mit Pommes Frites (Schweine- oder Hähnchenschnitzel) € 11,00 / kleine Portion € 8,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) C/G/I/J/8

Soße auf Wunsch (siehe bei Extrawünsche)

Cordon Bleu mit Pommes Frites an Bratensoße € 13,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel) C/G/I/J/2/3/8

Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets mit Kräutern, Käse und Knoblauch überbacken an Bratensoße, dazu Bratkartoffeln € 14,50 G/I/8

Schweinelende an Pfeffer-, Champignon-, oder pikanter Paprika-Rahmsoße, dazu Spätzle € 14,50 / kleine Portion € 12,00 A (Weizen) G/I/8

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsoße, Kirschtomaten und frischen Kräutern, dazu Spätzle € 13,00 A (Weizen) G/I/8

Rinder-Geschnetzeltes und grüne Bohnen in pikanter Paprika-Rahmsoße, dazu Kroketten € 15,00 A (Weizen) G/8

Zwiebelrostbraten mit Spätzle € 20,00 / kleine Portion € 17,50 A (Weizen) G/I/8

Zartes Rumpsteak (ca. 250 Gramm Rohgewicht) wahlweise mit Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Pfeffer- oder Champignon-Rahmsoße, Parmesan- oder Thymiankruste, dazu Pommes Frites € 20,00 A (Weizen) G/I/J/8

Mache Dein Rumpsteak extra groß

Rumpsteak XXL (300 Gramm) + € 4,50

### Extra-Soße oder Kräuterbutter gefällig?

Portion Bratensoße, Tomaten-Mascarpone-Sauce oder Kräuterbutter + € 1,50

Extra Portion Zwiebelsoße, Pfeffer- Champignon- oder pikanter Paprika-Rahmsoße + € 2,50

### Extra-Beilagen gewünscht?

Portion Pommes Frites, Reis, Kroketten, Nudeln, Spätzle, Marktgemüse oder Bratkartoffeln € 4,00

Portion Brot (wechselnde Sorten) € 1,00

Portion Ketchup oder Mayonnaise € 1,00

Portion rot/weiß (Ketchup und Mayonnaise) € 1,50

### Beilagen-Änderungen

Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Spätzle, Marktgemüse oder Bratkartoffeln € 0,00

Brot als Beilage (wechselnde Sorten) abzgl. € 2,00

Gericht ohne Beilagen abzgl. € 3,00

### Serviceleistungen

Einwegverpackung € 1,00

Mehrwegverpackung Pfand € 5,00



## Desserts

Zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8,00  
A (Weizen)/C/G/H/8/9

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf Kürbiskernöl mit Sahne und  
kandierten Kürbiskernen garniert € 7,50 A (Weizen) C/G/H/8/9

„Yellow Lady“  
Eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokosoße  
garniert € 7,50 A (Weizen) C/G/H/8/9

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen im klassischen Strudelziehtig,  
garniert mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahne € 8,00  
A (Weizen) C/G/H/L/8/9

Gemischtes Eis (je eine Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis) € 6,00  
Extra Portion Sahne auf Wunsch € 1,00 A (Weizen) C/G/H/8/9

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern, garniert  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne € 8,00 A (Weizen) C/G/H/8/9

## Heißgetränke

Feine Teespezialitäten € 3,00

Espresso € 2,30 9

Doppelter Espresso € 4,30 9

Espresso Macchiato € 2,80 G/8/9

Kaffee € 2,50 / groß € 4,50 9

Milchkaffee € 3,50 G/9

Cappuccino mit Milch € 3,50 / groß € 6,00 G/8/9

Latte Macchiato € 3,70 G/8/9

Eispresso (Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne  
und Schokosoße garniert) € 8,00 A (Weizen) C/G/H/8/9

Heiße Schokolade € 4,00 G/8/9

Heiße Schokolade mit Sahne € 5,00 G/8/9



## Alkoholfreie Getränke

Schwarzwald Sprudel  
Orangen- oder Zitronenlimonade 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80 1

Schwarzwald Sprudel exklusiv  
Still, Medium oder Classic 0,5 l € 4,50 / 0,75 l € 6,50

Schwarzwald Limo  
Bitter-Lemon, Holunderbeeren oder Limette-Ingwer 0,25 l € 3,90 3/10

Coca-Cola, Mezzo Mix 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80 1/3/9

Coca-Cola Zero 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80 1/3/9/11

Fruchtsaftchorle aus den unten aufgeführten Fruchtsäften und  
Fruchtnektaren 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80

Apfelsaft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar,  
Maracuja-Nektar 0,25 l € 4,00 / 0,5 l € 6,00

## Biere vom Fass

Wolf Pils 0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 4,90 A (Gerste)

Wolf Kräusen Pils unfiltriert 0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 4,90 A (Gerste)

Heidelberger Export 0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 4,90 A (Gerste)

Obige Fassbiere als Radler mit Zitronenlimonade gemischt  
0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 4,90 A (Gerste)

## Flaschenbiere

Wolf Hefeweizen 0,5 l € 4,90 A (Weizen, Gerste)

Wolf Helles 0,33 l € 3,90 A (Gerste)

Heidelberger 1603 Premium Pilsener alkoholfrei 0,33 l € 3,90 A (Gerste)

Heidelberger Hefe Weizen alkoholfrei 0,5 l € 4,90 A (Weizen, Gerste)

Heidelberger Kristall Weizen 0,5 l € 4,90 A (Weizen, Gerste)

## Aperitif

Martini Bianco 4 cl € 4,50

Aperol Spritz oder Hugo 0,2 l € 6,00 1/1

Campari-Orange oder Campari-Soda 0,2 l € 5,50 1/5/10

## Digestif

Diverse Edelbrände und Liköre 2 cl € 4,00 bis € 4,50

Ramazotti mit Zitrone 4 cl € 4,50

Grappa 2 cl € 4,50

Ouzo 2 cl € 3,50

## Ausschankweine

Freischütz, Müller-Thurgau  
QbA halbtrocken 0,2 l € 4,20 / 1,0 l € 18,00 L

Baden Weißburgunder  
QbA halbtrocken 0,2 l € 4,70 / 1,0 l € 20,50 L

Wieslocher Mannaberg Riesling  
QbA halbtrocken 0,2 l € 4,70 / 1,0 l € 20,50 L

Kraichgauer Grauer Burgunder  
QbA trocken 0,2 l € 5,20 / 1,0 l € 23,00 L

Kraichgauer Auxerrois  
Kabinett trocken 0,2 l € 5,20 / 0,75 l € 19,00 L

Baden Spätburgunder Rosé  
QbA halbtrocken 0,2 l € 4,40 / 1,0 l € 19,00 L

Kürnbacher Stiftsberg Schwarzriesling  
Qualitätswein halbtrocken 0,2 l € 4,80 / 1,0 l € 21,00 L

Kraichgauer Spätburgunder Rotwein  
QbA trocken 0,2 l € 5,00 / 1,0 l € 22,00 L

## Ausgesuchte Flaschenweine

Tiefenbacher Riesling  
QbA trocken 0,75 l € 19,00 L

Malscher Ölbaum Grauer Burgunder  
Kabinett trocken 0,75 l € 19,00 L

Malscher Weißburgunder  
Qualitätswein lieblich 0,75 l € 19,00 L

Baden Rosé  
Qualitätswein trocken 0,75 l € 19,00 L

Mühlhausener Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein trocken 0,75 l € 20,00 L

## Perlwein

Secco weiß oder Rosé Perlwein, QbA, trocken  
0,1 l € 3,80 / 0,75 l € 24,00 L

## Weinschorle

Müller-Thurgau-Schorle 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 5,50 L

Alle anderen Sorten als Weinschorle 0,25 l € 3,90 / 0,5 l € 6,30 L

## Verantwortlich für den Inhalt:

MGH Zum Weißen Rössel Dieleheim  
Pestalozzistr. 7, 69234 Dieleheim  
Tel. 06222-5719766  
www.weisses-roessel.de  
reservierung@weisses-roessel.de  
Stand: Juli 2024



### Zeichenerklärung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,  
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,  
7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,  
11 mit Süßungsmittel, 12 gewachst

### Zeichenerklärung der deklarationspflichtigen Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern) B Krebstiere, C Eier, D Fische,  
E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf,  
K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere

