

**Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks** (Auguste Escoffier)  
**Herzlich Willkommen im MGH Zum Weißen Rössel Dieleheim**  
Wir kochen für Sie frisch und ohne Zusatzstoffe. Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir großen Wert auf Qualität und, soweit möglich, auf Regionalität. Wir bieten selbstverständlich auch abwechslungsreiche vegane und vegetarische Gerichte an. Bei Fragen und Wünschen sind wir gerne für Sie da. Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt!

#### 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 eine Sweet-Chili-Sauce als Dip € 6,50 A (Weizen) I/J/11

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln € 4,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel)

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

#### Alles außer gewöhnlich: Unsere Salatbowl-Variationen

Bunte Salatvielfalt\* von unserem Bio-Lieferanten Käpplein aus Waghäusel (\*Blattsalate, Salatgurke, Tomaten, geraspelten Karotten, Weiß- und Rotkraut nach Verfügbarkeit). Abgerundet durch geschmackvolle Toppings und zwei hausgemachten Salatsaucen nach Wahl: Kräuter-Senf- Dressing J oder Limetten-Tahini-Dressing K

Salatbowl „Müllerin“ mit gebratenen Garnelen und Lachsfiletwürfel in Sojasoße mariniert € 18,50 B/D/F

Salatbowl „Tempeh“ mit frittiertem Bio-Tempeh und Edamame (vegan) € 17,50 F

Salatbowl „Falafel“ mit frittierten Falafel-Talern, Humus und grünem Spitzpaprika (vegan) € 15,50 K

Salatbowl „Mühlenrad“ mit sautierten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen € 16,50  
Gerne auch vegan nur mit sautierten Champignons € 14,00

Salatbowl „Roastbeef“ mit gebratenen Roastbeef-Streifen € 18,50

Salatbowl „Maultaschen“ mit zwei gebratenen Maultaschen € 16,00 A (Weizen) C/G/I/8

Salatbowl „Feta“ mit mariniertem Feta-Käse, roten Zwiebeln, grünen Oliven und Paprika € 16,50

Salatbowl „Risoles“ mit zwei frittierten Risoles und einer Sweet-Chili-Sauce als Dip € 17,50 A (Weizen) I/J/11

#### Leckerer für unsere kleinen Gäste

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

Ein paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (wahlweise Schweine- oder Hähnchenschnitzel) € 8,50 A (Weizen) C/G/I/8  
Soße auf Wunsch (siehe bei Extrawünsche)

#### Maultaschen mit Hackfleischfüllung aus eigener Herstellung

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

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

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

#### Es geht auch ohne Fleisch

Ratatouille aus geschmortem Bio-Gemüse, dazu Thai-Reis (vegan) € 10,50  
Gerne zusätzlich mit frittiertem Bio-Tempeh als Eiweißquelle € 14,50

Gratinierter Schafskäse auf Marktgemüse mit Pfefferonen, Kirschtomaten und grünen Oliven, dazu Brot € 12,50 A (Weizen, Roggen, Dinkel)

#### Pikante Thai-Curry-Bowls mit Thai-Reis

Buntes Marktgemüse in pikanter Thai-Curry-Kokos-Soße. Wahlweise  
- mit frittiertem Bio-Tempeh (vegan) € 14,50 F  
- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 14,00  
- mit gebratenen Garnelen in Sojasoße mariniert € 15,00 B/F  
- mit gebratenem Lachsfilet in Sojasoße mariniert € 15,50 D/F  
- mit gebratenen Roastbeef-Streifen € 16,00

#### Fruchtige Madrocas-Curry-Bowls mit Thai-Reis

Buntes Marktgemüse in Mango-Madrocas-Curry-Kokos-Soße. Wahlweise  
- mit frittiertem Bio-Tempeh (vegan) € 14,50 F  
- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 14,00  
- mit gebratenen Garnelen in Sojasoße mariniert € 15,00 B/F  
- mit gebratenem Lachsfilet in Sojasoße mariniert € 15,50 D/F  
- mit gebratenen Roastbeef-Streifen € 16,00

#### Öffnungs- und Küchenzeiten\*

##### Mittwochs bis samstags:

17.00 bis 22.00 Uhr

(Küche bei vorheriger 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.

#### Unsere „Werktag-Specials“:

€ 2,00 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 Salatbowl-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) C/G/I/8  
Soße auf Wunsch (siehe bei Extrawünsche)

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

Schweinerückensteak mit Kräutern, Käse und Knoblauch überbacken an Bratensoße, dazu Bratkartoffeln € 13,00 G/8

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

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

Rinder-Geschnetzeltes mit grünen Bohnen in pikanter Paprika-Rahmsoße, dazu Thai-Reis € 16,00 A (Weizen) G/8

Zwiebelrostbraten mit Spätzle € 21,00 / kleine Portion € 19,00 A (Weizen) G/8

Zartes Rumpsteak (ca. 250 Gramm Rohgewicht) wahlweise mit Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Pfeffer- oder Champignon-Rahmsoße, Parmesan- oder Thymiankruste, dazu Pommes Frites € 21,00 A (Weizen) G/I/8

Mache Dein Rumpsteak extra groß  
Rumpsteak XXL (300 Gramm) + € 4,50

#### Extra-Soße oder Kräuterbutter gefällig?

Portion Bratensoße oder Kräuterbutter + € 1,50

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

#### Extra-Beilagen gewünscht?

Portion Pommes Frites, Thai-Reis, Kroketten, Spätzle, buntes 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

Portion Garnelen (7 Stück) € 5,00

#### Beilagen-Änderungen

Kleiner Beilagen-Salat zzgl. € 0,50

Großer Beilagen-Salat zzgl. € 5,00

Brot als Beilage (wechselnde Sorten) abzgl. € 3,00

Gericht ohne Beilagen abzgl. € 4,00

#### Das Beste zum Mitnehmen:

Mehrwegverpackung pro Stück Pfand € 5,00

Kräuter-Senf-Dressing in der 0,5 Liter Flasche € 5,00

Bratensoße in der 0,5 Liter Flasche (bitte vorbestellen) € 7,50

Cateringangebote unterbreiten wir Ihnen gerne!



## Desserts

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf heißen Himbeeren  
mit Sahne garniert € 6,50  
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

### 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

## Alkoholfreie Getränke

**now** Bio-Limonaden der Neumarkter Lammsbräu Brauerei  
0,5 l Flasche € 4,90

Apfelschorle, Fresh Lemon, Sunny Orange, Holler Blüte, Orange-Cola

Flasche Bio-Kristall Wasser medium / still 0,33 l € 4,00 / 0,75 l € 6,80

Flasche Schwarzwald Sprudel Classic 0,5 l € 4,50 / 0,75 l € 6,80

Schwarzwald Sprudel Zitronenlimonade 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80 11

Coca-Cola 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

Schorle aus u.a. Fruchtsäften und -nektaren 0,25 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80

Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar oder Maracuja-Nektar  
0,25 l € 4,00 / 0,5 l € 7,00



### Wolf-Biere vom Fass

Wild seit 1885 - gebraut nach Originalrezepten aus der  
Karlsruher Südstadt

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

Hefeweizen 0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 4,90 A (Weizen, Gerste)

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



### Bio-Biere von der Neumarkter Lammsbräu Brauerei Der ersten Bio-Brauerei Deutschlands

Flasche Naturradler alkoholfrei 0,33 l € 3,90 A (Gerste)

Flasche Weiße / Dunkle Weiße alkoholfrei 0,5 l € 4,90 A (Weizen, Gerste)

Flasche Weiße mit Grapefruit alkoholfrei 0,33 l € 3,90 A (Weizen, Gerste)

Flasche Lammsbräu alkoholfrei 0,5 l € 4,90 A (Gerste)

### Aperitif

Martini Bianco 4 cl € 4,50

Aperol Spritz oder Hugo 0,2 l € 7,00 L/1

Campari-Orange oder Campari-Soda 0,2 l € 6,00 1/5/10

### Digestif

Diverse Obstbrände 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

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

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

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

Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,2 l € 5,20 / 0,75 l € 19,00 L

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

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

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

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

## Ausgesuchte Flaschenweine

Riesling QbA trocken 0,75 l € 19,00 L

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

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

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

## Perlwein

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

## Weinschorlen

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

### Unsere „Werktag-Specials“:

€ 2,00 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 Salatbowl-Tag

Jeden Samstag: Wein-Genießer-Tag

### Verantwortlich für den Inhalt:

MGH Zum Weißen Rössel Dielheim  
Pestalozzistr. 7, 69234 Dielheim  
Tel. 06222-5719766  
www.weisses-roessel.de  
reservierung@weisses-roessel.de  
Stand: Mai 2025

