

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks (Auguste Escoffier)
Herzlich willkommen!

Wir kochen frisch und ohne Zusatzstoffe. Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir großen Wert auf Qualität und Regionalität. Wir bieten selbstverständlich auch vegane und vegetarische Gerichte an. Bei Fragen sind wir gerne für Sie da. Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt!

Vorspeisenvielfalt

Beilagen-Salat **klein € 4,50 / groß € 9,00** 1/1

Risoles (indonesische Frühlingsrolle) mit vegetarischer Füllung auf Salatbukett. Dazu reichen wir eine Sweet-Chili-Sauce als Dip
€ 6,50 A (Weizen) 1/1/11

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

Erhältlich von Mai bis September:

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

Erhältlich von Oktober bis April:

Indonesische Bakso-Suppe mit Fleischbällchen **€ 6,50** 1

Unsere Salatbowl-Variationen

Bunte Vielfalt aus Blatt- und Rohkostsalaten, die durch unser Kräuter-Senf-Dressing ihre geschmackvolle Note erhalten. Abgerundet mit einem eiweißreichen Rote-Linsen-Salat, Tomaten und leckere Toppings sind die Bowls eine Versuchung wert:

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 und Humus (**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 marinierten Feta-Käsewürfeln, roten Zwiebeln, grünen Oliven und Pfefferonen **€ 16,50**

Salatbowl „Risoles“ mit zwei frittierten Risoles und einer Sweet-Chili-Sauce als Dip **€ 17,50** A (Weizen) 1/1/11

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 Gemüse, dazu Jasmin-Reis (**vegan**) **€ 10,50**
Gerne zusätzlich mit frittiertem Bio-Tempeh als Eiweißquelle € 14,50

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

Pikante Thai-Curry-Bowls mit Jasmin-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 Jasmin-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 21.00 Uhr

(Küche bis 14.00 bzw. 20.00 Uhr)

*An Feiertagen sowie bei Feiern gelten abweichende Öffnungszeiten.

Unsere „Werktag-Specials“:

€ 2,00 pro Gericht sparen. Die Sonderpreise gelten für:

Jeden Mittwoch: Cordon Bleu + Schnitzel

Jeden Donnerstag: Rumpsteak + Zwiebelrostbraten + Lende

Jeden Freitag: Maultaschen und Salatbowls

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 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 **pikanter** Paprika-Rahmsoße + **€ 2,50**

Extra-Beilagen gewünscht?

Portion Pommes Frites, Jasmin-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**

Cateringangebote unterbreiten wir Ihnen gerne!



Desserts, die eine Versuchung wert sind

Eine Kugel Bourbon Vanille- oder Schokoeis 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 mit Bio-Bohnen aus dem Hause Ettli-Kaffee

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 – große Vielfalt gegen Ihren Durst

Teinacher Gourmet still, medium oder classic **0,5 l Flasche 4,50**

Teinacher Genuss-Schorle Apfel **0,33 l Flasche € 3,20**

Teinacher Genuss-Limonade Mango-Maracuja oder Johannisbeere-Holunder **0,33 l Flasche € 3,20**

Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich oder Zitrone **0,33 l Flasche € 3,20**

now Bio-Limonade Sunny-Orange, Fresh Lemon, Hollerblüte oder Orange-Cola **0,33 l Flasche € 3,20**

Coca-Cola oder Cola-Zero **0,25 l € 2,60 / 0,5 l € 4,80** 1/3/9/11

Sprite **0,25 l € 2,60 / 0,5 l € 4,80** 1/3/11

Orangensaftsaft (100% Fruchtgehalt) **0,25 l € 3,80**

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

Alkoholfreie Bio-Biere von der Neumarkter Lammsbräu Brauerei

Der ersten Bio-Brauerei Deutschlands

Flasche Pils oder Naturradler **0,33 l € 3,90** A (Gerste)

Flasche Weiße oder Dunkle Weiße **0,5 l € 4,90** A (Weizen, Gerste)

Aperitif

Martini Bianco **4 cl € 4,50**

Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wild Berry **0,2 l € 7,00** 1/1

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

Digestif

Obstbrände (Birne, Mirabelle, Quitte, Kirsche oder Zwetschge) **2 cl € 3,80**

Baileys Irish Cream **4 cl € 4,50** 1/8

Ramazotti mit Zitrone **4 cl € 4,50**

Grappa **2 cl € 4,50**

Ouzo **2 cl € 3,50**

Jägermeister mit Zitrone **4 cl € 4,50**

Weitere Digestifs auf Anfrage

Ausgesuchte regionale Weine von der Genossenschaft Winzer von Baden Wiesloch

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

Weißburgunder QbA halbtrocken **0,2 l € 4,50 / 1,0 l € 20,00** L

Riesling QbA halbtrocken **0,2 l € 4,50 / 1,0 l € 20,00** L

Spätburgunder Rosé QbA halbtrocken **0,2 l € 4,50 / 1,0 l € 20,00** L

Schwarzriesling QbA halbtrocken **0,2 l € 5,00 / 1,0 l € 21,00** L

Grauer Burgunder Kabinett trocken **0,2 l € 5,00 / 0,75 l € 18,00** L

Auxerrois Kabinett trocken **0,2 l € 5,00 / 0,75 l € 18,00** L

Rosé Qualitätswein trocken **0,2 l € 5,00 / 0,75 l € 18,00** L

Spätburgunder trocken **0,2 l € 5,00 / 0,75 l € 18,00** L

Perlwein

Secco weiß oder rosé, QbA, trocken **0,1 l € 3,50 / 0,75 l € 23,00** L

Weinschorlen

Müller-Thurgau-Schorle **0,25 l € 3,00 / 0,5 l € 5,50** L

Alle anderen Weinschorlen **0,25 l € 3,20 / 0,5 l € 6,00** L

Zahlungsmöglichkeiten

Bar- oder Kartenzahlung mit Girocard, VISA, Mastercard möglich.
Gerne auch kontaktlos über Ihr Handy oder Ihre Smartwatch mit Google Pay und Apple Pay.



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: Februar 2026

