

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

Wir kochen mit Sorgfalt und ohne Geschmacksverstärker. Bei der Auswahl unserer Lebensmittel legen wir Wert auf Qualität. Die große Palette an hausgemachten Speisen umfasst auch eine Vielzahl veganer und vegetarischer Gerichte. Bei Fragen sind wir gerne für Sie da. Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt!

Vorspeisenvielfalt

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

Hausgemachte Risoles mit vegetarischer Füllung an 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 und Kräuterbutter **€ 9,90** 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:

Hausgemachte Bakso-Suppe (Indonesische Rinderbrühe) mit
Fleischbällchen **€ 6,90** 1

Unsere Salatbowl-Varianten

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 echte Versuchung wert. Zu allen Salatbowls servieren wir
Brot.

Salatbowl „Müllerin“ mit in Sojasoße marinierten und gebratenen
Garnelen sowie Lachsfiletwürfeln **€ 18,50** B/D/F

Salatbowl „Tempeh“ mit frittiertem Bio-Tempeh und Humus **(vegan)**
€ 16,50 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 **€ 17,50**

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

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 **€ 6,00** A (Weizen) C/G/I/8

Ein paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (wahlweise Schweine- oder
Hähnchenschnitzel) **€ 8,20** A (Weizen) C/G/I/8
Soße auf Wunsch **(siehe Extrawünsche)**

Hausgemachte Maultaschen mit Hackfleischfüllung

Zwei gebratene Maultaschen an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln **€ 14,00**
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 € 14,50

Gratinierter Schafskäse auf Marktgemüse mit Pfefferonen, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und grünen Oliven, dazu Brot **€ 13,50** A (Roggen, Dinkel)

Pikante Thai-Curry-Bowls mit Jasmin-Reis

Buntes Marktgemüse in **pikanter** Thai-Curry-Kokos-Soße. Wahlweise
- mit frittiertem Bio-Tempeh **(vegan) € 15,00** F
- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen **€ 15,00** F
- mit gebratenen Garnelen in Sojasoße mariniert **€ 15,50** B/F
- mit gebratenem Lachsfilet in Sojasoße mariniert **€ 16,50** D/F
- mit gebratenen Roastbeef-Streifen **€ 18,00**

Fruchtige Madrocas-Curry-Bowls mit Jasmin-Reis

Buntes Marktgemüse in Mango-Madrocas-Curry-Kokos-Soße. Wahlweise
- mit frittiertem Bio-Tempeh **(vegan) € 15,00** F
- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen **€ 15,50** F
- mit gebratenen Garnelen in Sojasoße mariniert **€ 15,50** B/F
- mit gebratenem Lachsfilet in Sojasoße mariniert **€ 16,50** D/F
- mit gebratenen Roastbeef-Streifen **€ 18,00**

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 neuen „Werktag-Specials“ (jetzt von mittwochs bis samstags):

€ 2,00 pro Gericht sparen. Der Sonderpreis gilt

jeden Mittwoch für: Cordon Bleu + Schnitzel

jeden Donnerstag für: Rumpsteak + Zwiebelrostbraten + Schweinelende

jeden Freitag für: Maultaschen und Salatbowls

jeden Samstag für: Thai-Curry- und Madrocas-Curry-Bowls

Fleisch-Klassiker

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

Zwei panierte Schnitzel mit Pommes Frites (Schweine- oder
Hähnchenschnitzel) **€ 11,90 / kleine Portion € 8,20** A (Weizen) C/G/I/8
Soße auf Wunsch **(siehe bei Extrawünsche)**

Cordon Bleu mit Pommes Frites an Bratensoße **€ 14,50** A (Weizen) C/G/I/2/3/8

Schweinerückensteak mit Kräutern, Käse und Knoblauch überbacken an
Bratensoße, dazu Bratkartoffeln **€ 14,00** G/8

Schweinelende an Pfeffer-, **pikanter** Paprika- oder Champignon-Rahmsoße,
dazu Spätzle **€ 16,00 / kleine Portion € 13,00** A (Weizen) G/8

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsoße, Kirschtomaten und
Kräutern, dazu Spätzle **€ 15,00** A (Weizen) G/8

Rinder-Geschnetzeltes mit grünen Bohnen in **pikanter** Paprika-Rahmsoße,
dazu Jasmin-Reis **€ 18,00** A (Weizen) G/8

Zwiebelrostbraten mit Spätzle **€ 23,00 / kleine Portion € 20,00**
A (Weizen) G/8

Zartes Rumpsteak (ca. 250 Gramm Rohgewicht) wahlweise mit
Kräuterbutter, Zwiebelsoße, Pfeffer- oder Champignon-Rahmsoße,
Parmesan- oder Thymiankruste, dazu Pommes Frites **€ 23,00**
A (Weizen) G/I/8

Mache Dein Rumpsteak extra groß

Rumpsteak XXL (300 Gramm) + **€ 5,00**

Eine extra Soßenportion oder Kräuterbutter gefällig?

Portion Bratensoße oder Kräuterbutter + **€ 1,50**
Portion Zwiebelsoße, Pfeffer-, Champignon-
oder **pikanter** Paprika-Rahmsoße + **€ 2,50**

Eine extra Portion Beilagen gewünscht?

Pommes Frites, Jasmin-Reis, Kroketten, Spätzle,
buntes Marktgemüse oder Bratkartoffeln **€ 4,50**
Portion Brot **€ 1,00**
Portion Ketchup oder Mayonnaise **€ 1,00**
Portion rot/weiß (Ketchup und Mayonnaise) **€ 1,50**
Portion Garnelen (7 Stück) **€ 5,50**

Beilagen-Änderungen

Großer Salat als Beilage zzgl. **€ 4,50**
Brot als Beilage abzgl. **€ 3,50**
Gericht ohne Beilagen abzgl. **€ 4,50**

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 Vanille- oder Schokoeis auf heißen Himbeeren mit Sahne garniert **€ 7,00** A (Weizen)/C/G/H/8/9

Eine Kugel Vanilleeis auf Kürbiskernöl mit Sahne und kandierten Kürbiskernen garniert **€ 8,00** A (Weizen) C/G/H/8/9

„Yellow Lady“ - Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokosoße garniert **€ 8,00** A (Weizen) C/G/H/8/9

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen im Strudelziehtig, garniert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne **€ 8,50** A (Weizen) C/G/H/L/8/9

Gemischtes Eis (je eine Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis) **€ 6,00**
Extra Portion Sahne auf Wunsch **€ 1,50** A (Weizen) C/G/H/8/9

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern, garniert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne **€ 8,50** A (Weizen) C/G/H/8/9

Hausgemachte Milchshakes aus Vollmilch und gefrorenen Früchten
Erdbeere, Heidelbeere oder Himbeere **0,5 l Flasche € 6,50** G/8

Heißgetränke

Diverse Teespezialitäten **€ 3,00**

Espresso **€ 2,30** / doppelter Espresso **€ 4,50** 9

Espresso Macchiato **€ 2,80** G/8/9

Kaffee **€ 2,50** / Pott Kaffee **€ 4,80** 9

Milchkaffee **€ 3,50** G/9

Cappuccino mit Milch **€ 3,50** G/8/9

Latte Macchiato **€ 3,70** G/8/9

Affogato (Espresso auf einer Kugel Vanilleeis) **€ 4,30** G/8/9

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

Heiße Schokolade **€ 4,00** / mit Sahne **€ 5,50** 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 € 4,70**

Teinacher Genuss-Schorle Apfel **0,33 l Flasche € 3,70**

Teinacher Genuss-Limonade diverse Sorten **0,33 l Flasche € 3,70**

Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich oder Zitrone **0,33 l Flasche € 3,70**

now Bio-Limonade Hollerblüte **0,33 l Flasche € 3,70**

Paulaner Limo **0,33 l Flasche € 3,70**

Paulaner Spezi oder Cola **0,33 l Flasche € 3,70** 9/11

Cola-Zero **0,33 l Flasche € 3,70** 1/3/9/11

Neu's Orangensaft 100 % Frucht **0,2 l Flasche € 3,70**

Wolf-Biere vom Fass - gebraut seit 1885 nach Originalrezepten aus der Karlsruher Südstadt

Pils / Helles **0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 5,00** A (Gerste)

Hefeweizen **0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 5,00** A (Weizen, Gerste)

Obige Fassbiere als Radler **0,3 l € 3,80 / 0,5 l € 5,00** 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 € 5,00** A (Weizen, Gerste)

Lust auf einen Aperitif?

Aperol Spritz **20 cl € 7,50** L/1

Campari Spritz **17,5 cl € 7,00** L/1/5/10

Hugo **20 cl € 7,50** L

Lillet Wild Berry **20 cl € 7,50** L/1

Ein Digestif geht immer

Diverse Obstbrände der Brennerei Weis **2 cl € 3,00 / 4 cl € 5,00**
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten)

Weis Schwarzwälder Kirschtorte Likör auf Eis **4 cl € 5,00** G/8

Ramazotti auf Eis mit Zitrone **4 cl € 5,00**

Grappa **4 cl € 5,00**

Ouzo eisgekühlt **2 cl € 3,00**

St. Hippolyt Struktur E **4 cl € 5,00**

Ausgesuchte Weine der Genossenschaft Winzer von Baden Wiesloch

Müller-Thurgau QbA halbtrocken **0,2 l € 4,00 / 1,0 l € 18,00** 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 € 4,50 / 1,0 l € 20,00** 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 und Sekt

Secco weiß oder Rosé, trocken **0,75 l Flasche € 24,00** L

Walldorf Astoria Sekt weiß, trocken **0,2 l Flasche € 7,50** L

Weinschorlen

Müller-Thurgau-Schorle **0,25 l € 3,20 / 0,5 l € 5,50** L

Alle anderen Weinschorlen **0,25 l € 3,40 / 0,5 l € 6,00** L

Zahlungsmöglichkeiten

Bar- + Kartenzahlung mit Girocard, VISA oder Mastercard möglich.



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: Oktober 2026

