

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



Naturparkwirte Schwarzwald

Der Naturpark ist eine Genussregion. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die Naturpark Wirte. „Schmeck den Schwarzwald“ ist unser Motto. Und das ist wörtliche gemeint: Es ist angelehnt an die landesweite Aktion „Schmeck den Süden“, bei der alle Naturparkwirte mitmachen.

Wir stehen für regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region, welche in unserer Speisekarte durch das Logo der Naturparkwirte:



gekennzeichnet sind. So unterstützen wir unsere Landwirte und regionalen Erzeuger.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer regionalen Küche, lassen Sie sich von der Frische und dem Geschmack unserer frischen Produkte verwöhnen. Einige Produkte sind nur saisonal aus der Region verfügbar.



Suppen & Vorspeisen



Schwäbische Festtagssuppe

mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klößchen

5 €



Apfel-Sellerie Suppe

mit Speck / ohne Speck (vegetarisch)

6 €



Bunter Salatteller

mit Sonnenblumenkernen und Kracherle



5 €

Altensteiger Feldsalat

mit Walnussvinaigrette, Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel und Birnenchutney

12 €

Wild & Ente



Rehbraten mit Pfeffer-Kirsch-Sauce

Rosenkohl und Macairekartoffeln

22 €



Bernecker Rehragout

mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle

20 €



Brust und Keule von der Liebelsberger Ente

mit Orangensauce, Rosenkohl und Dauphinkartoffeln

24 €



Selbstgemachte Wildschweinbratwürste

mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln

17 €

Unser Jahreszeiten-Menü



Apfel-Sellerie Suppe
mit Speck

Brust und Keule von der Liebelsberger Ente
mit Orangensauce, Rosenkohl und Dauphinkartoffeln

Haselnussparfait
mit kandierten Walnüssen und Kirschen

35 €

Dazu empfehlen wir:

Spätburgunder Wein Palais NORDHEIM

trocken, im Eichenfass gereift
beerig, schöne Fülle, zartes Holz

0,25 l 7 €



Hauptgerichte

Klassiker



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit buntem Salat und Pommes Frites

15 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit buntem Salat und Pommes Frites

24 €



Schweinemedallions im Speckmantel
mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Pfannengemüse und selbstgemachten Spätzle

20 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Pfannenzwiebeln, Krautspätzle und Maultasche

24 €

Fisch



Frische Bernecker Forelle „Müllerin“ (*fast grätenfrei*)
mit frischen Kräutern gebraten, dazu Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln

20 €



Auf der Haut gebratene Lachsforelle
mit Safranschaum, Monhardter Linsen und Basmatireis

21 €

Vegetarisch



Gebratene Serviettenknödel
mit Pilzragout und Pfannengemüse




15 €

Spaghetti mit Linsenbolognese
Rucola und Parmesan (ohne Parmesan = vegan)

15 €

Nachmittagskarte / Vesper

Was Kleines ab 14 Uhr

	Bunter Salatteller „klein“ mit Sonnenblumenkernen und Kracherle	5 €
	Bunter Salatteller „groß“ mit Sonnenblumenkernen und Kracherle	9 €
	Wurstsalat mit Brot wahlweise mit Käse und / oder Schwarzwurst	8 €
	Hausgemachte Fleischküchle mit Pfefferrahmsoße und Röstitaler	11 €
	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit buntem Salat und Pommes Frites	13 €
	Rössle Toast Schweinerückensteak auf Toast mit Champignons und Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage	13 €

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass während der
Mittagszeit keine Gerichte der Nachmittags- /
Vesperkarte zubereitet werden können.*

Dessert

Was Süßes...

Crème brûlée		5 €
<i>Dazu empfehlen wir:</i>		
Scheibel – Edle Brände	2 cl	4,50 €
Kamin Kirsch		
Kirschwasser mit spürbarem Rauch		
Café Highlight		3,90 €
eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso		
Haselnussparfait		7 €
mit kandierten Walnüssen und Kirschen		
<i>Dazu empfehlen wir:</i>		
Scheibel – Edle Brände	2 cl	4,50 €
Edles Fass 350 Haselnuss		
Schokoküchle		7 €
mit Zwetschgen und Vanilleeis		
<i>Dazu empfehlen wir:</i>		
Scheibel – Edle Brände	2 cl	4,50 €
Edles Fass 350 Nussler		
Legierte Zwetschgen (warm)		5 €
mit einer Kugel Kürbiskernöleis		
<i>Dazu empfehlen wir:</i>		
Scheibel – Edle Brände	2 cl	4,50 €
Edles Fass 350 Goldmarille		

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN

