

Herzlich Willkommen im Rössle 1701

Ihr urig-gemütliches Gasthaus für Jung und Alt!

Genießen Sie bei uns echte Gastlichkeit, herzhaft gute Küche und frisch gezapftes Bier.

Ob klassische Hausmannskost oder saisonale Spezialitäten – wir servieren Ihnen mit Liebe zubereitete Speisen in entspannter Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Jede Woche neue Genussmomente!

Freuen Sie sich auf unsere wöchentlich wechselnden Tagesgerichte – frisch, lecker und zu fairen Preisen. Perfekt für eine genussvolle Mittagspause oder ein entspanntes Essen zwischendurch.

Feiern & Gruppen willkommen!

Planen Sie eine Veranstaltung? Sprechen Sie uns an – wir vereinbaren gerne einen passenden Termin mit Ihnen.

Wandergruppen und Busse sind bei uns herzlich willkommen! Damit wir Sie bestmöglich bewirten können, bitten wir um eine kurze Voranmeldung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Kontakt:
07248 / 925 031 - info@roessle1701.de

Betreiber des Rössle 1701 ist die Rössle 1701 GmbH & Co KG, vertreten durch:
Stefan Merz und Michael Huber

Tradition bewahren – Genuss erleben

Seit über 300 Jahren steht das Rössle für herzliche Gastlichkeit und gute Küche – und das bleibt auch so!

Das Gasthaus Rössle in Ittersbach wurde erstmals zwischen 1701 und 1711 im Kirchenbuch der evangelischen Gemeinde erwähnt und ist damit das älteste Wirtshaus im Ort. Seit 1855 befindet es sich ununterbrochen im Besitz der Familie Kappler.

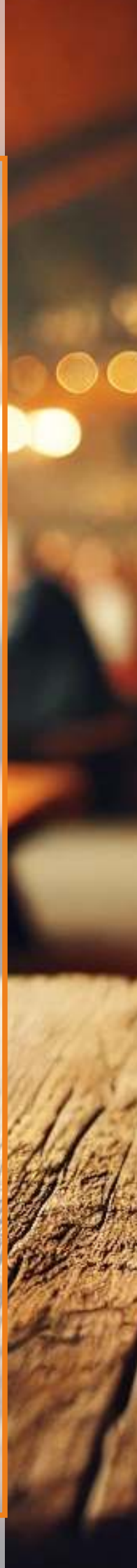
Ab März 2025 übernehmen Stefan, Marcel und Michael das traditionsreiche Gasthaus – nicht nur als neue Betreiber, sondern als langjährige Stammgäste, die das Rössle mit Herz und Leidenschaft weiterführen wollen. Uns ist es wichtig, dieses besondere Wirtshaus zu erhalten und als Treffpunkt für die Region zu bewahren.

Unsere Gäste genießen eine gutbürgerliche Küche mit regionalen Spezialitäten, herzhaftem Genuss und einem täglich wechselnden Mittagstisch – frisch, deftig und einfach lecker.

Ob für Familienfeiern, Vereinstreffen oder Firmenveranstaltungen – unser gemütlicher Saal für bis zu 80 Personen bietet den idealen Rahmen für gesellige Anlässe. In unserer Gaststube können Sie in entspannter Atmosphäre plaudern, diskutieren und genießen. Unser Biergarten ist der perfekte Ort, um an warmen Tagen ein kühles Bier zu genießen.

Wir freuen uns, Sie im Rössle willkommen zu heißen. Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten unserer Küche verwöhnen und entspannen Sie in genussvollen Stunden.

Guten Appetit und Prost!





Suppen

Flädlesuppe € 4,50
kräftige Rinderbrühe mit Flädle (A1,G)

Maultaschensuppe € 6,50
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Maultaschen (4,10,A1,C)

Gulaschsuppe € 6,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch (I)

Markklößchensuppe € 5,50
kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen (A1)

Salate

kleiner gemischter Salat € 5,20 (G,J)

großer gemischter Salat € 8,50 (G,J)

Italienischer Salat €11,50
mit Kochschinken, Käse und Balsamico (1,2,4,10,G,J)

Griechischer Salat €12,50
mit Feta, Peperoni, Zwiebeln & Kalamata Oliven (6,G,J)

Salatteller €14,30
mit gebratenen Putenstreifen (G,J)

Schwäbischer Salat €12,80
mit gebratenen Maultaschenstreifen (4,10,G,J)

Salat Rössle 1701 €14,50
mit Streifen vom frisch gegrilltem Rumpsteak (ca. 100g) (4,10,G,J)

Sie können aus zwei folgenden **Salatsoßen** wählen:

Klassik (Essig/Öl), Rössle (Joghurtdressing (G))

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.

für den kleinen Hunger

Wurstsalat * € 9,40 (4,10)
mit Brot (A1)

Wurstsalat * €11,30 (4,10)
mit Beilage (siehe Beilagen)

Straßburger Wurstsalat * € 9,90 (4,10)
mit Käse (1,2,4,G) und Brot (A1)

Straßburger Wurstsalat * €11,80 (4,10)
mit Käse (1,2,4,G) und Beilage (siehe Beilagen)

Maultaschen € 9,90
3 Maultaschen mit gebratenem Ei (4,10,C,G,J)

Fleischkäse * €9,90
mit Zwiebelsoße und Beilage (2,4,10,I,J)

Strammer Max € 9,90
2 Scheiben Brot mit Kochschinken (2,4,10), Käse (1,2,4,G) und 2 Spiegeleier (C)

Knödelteller 1701 €8,90
Knödel mit Champignon-Rahmsoße (2,4,I,J)

Beilagen

Wahlweise Pommes frites, Kroketten, Spätzle oder Kartoffelsalat.
Bei Bratkartoffeln und Käsespätzle werden €2,00 Aufpreis fällig.
Zusatzstoffe und Allergene sind unter Beilagen Aufgeführt-

* Diese Gerichte gibt es auch als kleine Portion für €1,50 weniger.

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



vom Schwein

Schnitzel paniert mit Brot * (1,6,A1,C,I) €10,90
Schnitzel paniert mit Beilage * (A1,C,I) €13,80
Schnitzel paniert mit Salat (A1,C,I) €14,90
Zigeunerschnitzel natur * €14,90
mit Paprikasoße und Beilage (A1,C,I)
Jägerschnitzel natur * €14,90
mit Pilzsoße und Beilage (A1,C,G,I)
Rahmschnitzel natur * €14,90
mit Rahmsoße und Beilage (A1,C,G,I)
Cordon Bleu aus Schweinefleisch €19,90
gefüllt mit Kochschinken und Käse, mit Beilage (2,6,A1,C,G,I)
Schwarzwälder Schnitzel €19,90
gefüllt mit Schwarzw. Schinken und Käse, mit Beilage (2,A1,C,G,I)
Rössle-Pfännle 1701 €17,50
Schweinemedaillons mit Champignon-Rahmsoße, Beilage (G,I)
Grillspieß €14,80
mit Ajvar und Pommes frites (G,I)
Tiroler G'schnetzeltes €12,80
mit Spätzle (A1,C,G,I)

Pute

Putenschnitzel paniert (A1,C,I) * mit Beilage €16,80
Putenschnitzel paniert (A1,C,I) * mit Salat €16,80
Putenschnitzel natur * mit Beilage €15,80
- Putenschnitzel natur * mit Salat (I) €15,80

Beilagen

Wahlweise Pommes frites, Kroketten, Spätzle oder Kartoffelsalat.
Bei Bratkartoffeln und Käsespätzle werden €2,00 Aufpreis fällig.
Zusatzstoffe und Allergene sind unter Beilagen Aufgeführt-

* Diese Gerichte gibt es auch als kleine Portion für €1,50 weniger.

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.

Rind

Zwiebelrostbraten €19,50
mit Brot (A1,C,I)
Zwiebelrostbraten €22,90
mit Beilage (A1,C,I)
Zwiebelrostbraten €23,90
mit Salat (G,I)
Rumpsteak €20,50
mit Kräuterbutter und Brot (A1,C,G)
Rumpsteak €22,90
mit Kräuterbutter und Beilage (A1,C,G)
Rumpsteak €22,90
mit Champignonrahmsoße und Beilage (A1,C,G)
Pfeffersteak €22,90
mit Beilage (A1,C,G,I)
Cevapcici €14,90
mit Ajvar und Pommes frites (C)

Spezial

Grillteller 1701 €17,80
(Schwein, Rind & Pute) mit Beilage, Ajvar und Kräuterbutter (A1,C,I)
Rössle Klassik 1701 €18,00
kleines Zwiebelrostbrätle & kleines paniertes Schnitzel mit Beilage (A1,C,I,1,6)

Beilagen

Wahlweise Pommes frites, Kroketten, Spätzle oder Kartoffelsalat.
Bei Bratkartoffeln und Käsespätzle werden €2,00 Aufpreis fällig.
Zusatzstoffe und Allergene sind unter Beilagen Aufgeführt-

* Diese Gerichte gibt es auch als kleine Portion für €1,50 weniger.

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



Vegetarisch

Gemüse-Maultaschen (A1, i) €11,90
mit Käse (G) überbacken und Salatbeilage (G, J)

Käsespätzle* mit Zwiebelschmelze €10,90
mit Käsesahnesoße (4,8,A1,C,G)

Feta €9,90
gebacken mit Olivenöl, Knoblauch, Kalamata Oliven und Peperoni, mit Brot (2,A1)

Gemüsebratlinge (A1, i) €10,90
mit Salatbeilage (G, J)

Kinderportionen

Spätzle mit Soße € 4,90 (A1,C)

Pommes frites mit Ketchup € 4,70

Schnitzel paniert € 7,50 (A1,C)
(ca. 125g) mit Pommes frites und Soße

Putenschnitzel € 8,00
(ca. 125g) mit Spätzle und Soße (A1,C,I)

5 Chicken Nuggets mit Pommes € 6,90 (A1,C)

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.

Dessert

Apfelstrudel € 6,80
mit Vanilleeis und Sahne (C,G)

gemischtes Eis € 5,50
(3 Kugeln) mit Sahne (C,G)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 7,50
und Sahne (C,G)

1 Kugel Eis € 1,50 (C,G)

Portion Sahne € 1,00 (G)

Beilagen / Soßen

Pommes frites € 4,20

Spätzle € 4,20 (A,C)

Kroketten € 4,20 (A)

Bratkartoffeln € 4,70

Zwiebel-, Paprika-, Pfeffer- oder dunkle Soße €2,50 (G,I)

Rahm- oder Champignonrahmsoße € 2,50 (G,I)

Schwarzwälder Söße € 2,50 (G,I)

Ketchup (1,2,4) , Mayonnaise (C) € 0,50

Kräuterbutter € 0,50 (G,I)

Ajvar € 0,50 (I)



Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



warme Getränke

Kaffee (11) € 2,60

Milchkaffee (11,G) € 3,40

Cappuccino (11,G) € 3,40
mit Milchschaum oder Sahne

Latte Macchiato (11,G) € 3,40

Espresso (11) € 2,60

Tee € 2,30
verschiedene Sorten

Trinkschokolade (G) € 2,90

Trinkschokolade (G) € 3,40
mit Sahne

Affogato (1,11,G) € 4,20
Espresso mit Vanilleeis

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (11)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 4,20
Coca Cola Zero (1,8,9,11)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 4,20
Spezi (1,3,11)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 4,20
Fanta (1,3)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 4,20
Zitronenlimonade (1,3)	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 4,00
Bitter Lemon (12)	0,2l	€ 3,20		
Apfelsaft (3)	0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 4,80
Johannisbeer-Nektar (3)	0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 4,80
Orangensaft (3)	0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 4,80
Maracuja-Nektar (3)	0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 4,80
Apfel, -Orangensaft-, oder Johannisbeerschorle (1,3)	0,2l	€ 2,70	0,4l	€ 4,30
Teinacher Classic / Medium / naturell	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 3,40
Teinacher Classic / Medium / naturell (Flasche)			0,75l	€ 4,30

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



Bier

Pils vom Fass (A3) Baisinger	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
Kuckuck vom Fass (A3) Baisinger Teufel Dunkel	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
Export vom Fass (A3) Baisinger Spezial	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
Hefeweizen vom Fass (A1,A3) Baisinger	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
Weizen Kristall / Dunkel (Flasche) (A1,A3) Baisinger			0,5l	€ 4,50
Colabier (1,11,A3) / Colaweizen (1,11,A1,A3)	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
Radler süß (3,A3) / sauer (A3)	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,50
alkoholfreies Weizen (Flasche) (A1,A3) Weihenstephan			0,5l	€ 4,50
Jever Fun (A3)	0,33l	€ 3,50		

Weißweine

Riesling, trocken, Württemberg (L) Haberschlachter Heuchelberg, Stromberg-Zabergäu eG			0,25l	€ 4,70
Müller-Thurgau, Baden (L) Bötzinger eG			0,25l	€ 4,30
Grauburgunder, trocken, Baden (L) Pfaffenweiler Weinhaus			0,25l	€ 4,50
Schorle Müller-Thur. süß (3,L) / sauer (L)	0,25l	€ 2,80	0,5l	€ 5,20
Grauburgunderschorle (3,L)/(L)	0,25l	€ 3,00	0,5l	€ 5,40
Rieslingschorle (3,L)/(L)	0,25l	€ 3,20	0,5l	€ 5,60
Alle Weißweine als Flasche (L)			1,0l	€ 16,90

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



Rotweine

Spätburgunder, trocken, Pfalz (L) Wissing Privatkellerei			0,25l	€ 4,30
Trollinger mit Lemberger, Württemberg (L) Löwensteiner Salzberg, Schlosskellerei Affaltrach			0,25l	€ 4,90
Primitivo, trocken, Italien (L) Schloßbergkellerei Althengstett			0,25l	€ 4,90
Spätburgunderschorle (3,L)/(L)	0,25l	€ 2,80	0,5l	€ 5,20
Schorle süß (3,L) / sauer (L) Trollinger mit Lemberger, Primitivo	0,25l	€ 3,30	0,5l	€ 5,80
Alle Rotweine als Flasche (L)			1,0l	€ 16,90

Weißherbst

Schwarzriesling Weißherbst, Baden (L) Schlosskellerei Affaltrach			0,25l	€ 4,70
Spätburgunder Weißherbst, Baden (L) Durbacher Winzer eG			0,25l	€ 4,70
Schwarzrieslingsch. süß (3,L) / sauer (L)	0,25l	€ 2,80	0,5l	€ 5,20
Spätburgunderschorle (3,L)/(L)	0,25l	€ 2,80	0,5l	€ 5,20
Alle Weißherbst als Flasche (L)			1,0l	€ 16,90

Sekt / Apperetiv

Fürstengold Piccolo (L)	0,2l	€ 4,40
Fürstengold (Flasche) (L)	0,7l	€ 16,90
Aperol Spitz (1,12,L)		€ 5,90
Wildberry Lillet (1,2,L)		€ 5,90

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.

Spirituosen

Kuck Kuck Williams Christ Birne Alde Gott 2cl € 2,40

Kuck Kuck Kirsche Alde Gott 2cl € 2,40

Kuck Kuck Zwetschge Alde Gott 2cl € 2,40

Waldhimbeergeist AldeGott 2cl € 2,40

Obstler 2cl € 2,40

Waldhonigschnäpsle 2cl € 3,30

Hirschkuss (Kräuterlikör)(1) 2cl € 2,40

Jägermeister original(1) 2cl € 2,40

Jägermeister original(1) 4 cl € 4,40

Grappa(L) 2cl € 2,80

Ramazzotti(1) 2cl € 2,40

Ramazzotti(1) 4cl € 4,40

Rum Botucal Reserva Exclusiva Rum 40% 4cl € 5,20

Whisky Glen Morangie, schott. Single Malt 4cl € 5,80

Unsere Preise beinhalten Bedienung und die ges. Mehrwertsteuer.



Zusatzsstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) mit Nitritpökelsalz & Nitrat

6) geschwärzt

7) gewachst

8) mit Süßungsmittel(n)

9) enthält eine Phenylalaninquelle

10) mit Phosphat

11) koffeinhaltig

12) chininhaltig

12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Allergene

A) glutenhaltig
- 1) Weizen
- 2) Roggen
- 3) Gerste
- 4) Hafer

B) enthält Krebstiere

C) enthält Eier

D) enthält Fisch

E) enthält Erdnüsse

F) enthält Soja

G) enthält Milch / Laktose

H) enthält Schalenfrüchte
- 1) Mandeln
- 2) Haselnüsse
- 3) Walnüsse
- 4) Cashew-Kerne
- 5) Pecannüsse
- 6) Paranüsse
- 7) Pistazien
- 8) Macadamianüsse

I) enthält Sellerie

J) enthält Senf

K) enthält Sesamsamen

L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite

M) enthält Lupinen

N) enthält Weichtiere

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
In unserer Speisekarte kennzeichnen wir die in den Gerichten enthaltenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.