

Herzlich Willkommen im Gasthof Rose

Unsere Wurzeln stammen aus dem Nordosten Griechenlands, aber weil wir seit langer Zeit eine neue Heimat hier im Schwabenland gefunden haben, möchten wir Sie mit den besten Speisen aus diesen Regionen verwöhnen.

Als Familienunternehmen legen wir zu dem großen Wert auf eine herzliche Beziehung zu unseren Gästen. Persönliche Aufmerksamkeit und guter Service gehören einfach für uns dazu. Erleben Sie bei uns aus erster Hand, was wir lieben: Gutes Essen und gute Gesellschaft. Beides teilen wir gerne mit Ihnen. Wir wollen gerne alles dafür tun, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Einen schönen Aufenthalt wünschen wir Ihnen noch in unserem Restaurant.



Ihre Gastgeber
Elsa, Dimi und Janni

Liebe Gäste,

alle unsere Speisen werden frisch und in Handarbeit für Sie zubereitet. Wenn das Restaurant sehr voll ist, kann es zu Verzögerungen kommen.

Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir sind stets bemüht, schnellstmöglich das Essen zu servieren.

Ihr Gasthof Rose Team

Kalte Vorspeisen

Ortef		23,2
Der einzigartige Vorspeisenteller bestehend aus Feta, Salzsardellen, gekochtem Ei, Zucchini- und Auberginenscheiben, dicke Bohnen, Karottenkrabbensalat, Dolmadaki, Käsekrokette, Calamari, Auberginensalat, Rote Bete-Salat, rote Bohnen-Paste, gefüllte Champignons und Paprika, Taramas und Tsatsiki (kann je nach Laune des Kochs variieren)		
Elies		5
Oliven		
Piperies		5
Peperoni		
Salzsardellen		6,8
Tsatsiki	Dip	2
Griechische Joghurtspezialität mit Gurke, Dill und Knoblauch	Portion	5
Taramas		6
Fischrogencreme		
Dolmades		6
Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tsatsiki		
Feta		10
Griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano		

Warme Vorspeisen

Feta psíti	11
Gegrillter Fetakäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Olivenöl	
Feta saganaki	11
Paniertes Schafskäse	
Käsekroketten mit Tsatsiki	9,6
Melitzanes tiganites	9
Panierte Auberginenscheiben mit Tsatsiki	
Kolokithakia tiganita	9
Panierte Zucchini-scheiben mit Tsatsiki	
Piperies tiganites	10
Gebratene Paprika mit Tsatsiki	

zu unseren Vorspeisen empfehlen wir unser

Pitabrot	4,8
Hausgemachte Teigecken mit Oregano (besonders beliebt)	

Suppen

Tomatensuppe	6,4
Elsas Hühnersuppe Hühnersuppe mit Nudeln und Karotten	6,8
Flädlesuppe	5,4

Salate

Choriatiki Griechischer Bauernsalat In nativem Olivenöl und Essig marinierte Gurken und Tomaten mit Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse	12,8
Thunfischsalat ⁽⁴⁾ Marinierte Blattsalate mit Thunfisch, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gekochtem Ei, Oliven und Peperoni	10,8
Salat Hähnchen ⁽⁴⁾ Marinierte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Champignons und Paprika	14,8
Mikri Salata ⁽⁴⁾ Gemischter Haussalat	5,8

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Fischgerichte

Zu den nachfolgenden Gerichten wird vorweg ein Haussalat⁽⁴⁾ serviert. Als Beilage können Sie aus Pommes, Tomatengemüseréis und Spätzle wählen.

Calamarakía	19,8
Ganze Tintenfische nach Art des Hauses mit Tsatsíki (besonders beliebt)	
Gavros	17
Sardellen aus der Pfanne mit Tsatsíki	

Gerichte vom Schwein

Píta Gyros	13
Gegrilltes Gyrosfleisch, Tsatsíki, Tomaten und Zwiebeln unwickelt von einer hausgemachten Teighülle (besonders beliebt)	
„Gyros Spezial“	klein 16 groß 18
Gegrilltes Gyrosfleisch in Champignonrahmsobe, verfeinert mit Ajvar, dazu Scheibenkartoffeln und Bauernsalat	

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Zu den nachfolgenden Gerichten wird vorweg ein Haussalat⁽⁴⁾ serviert. Als Beilage können Sie aus Pommes, Tomatengemüseréis und Spätzle wählen.

Souvlaki	klein	14,8
Gebratene Fleischspieß (e) mit Tsatsiki	groß	16,8
Gyros	klein	14,8
Nach haus eigener Rezeptur mariniertes Gyrosfleisch vom Drehspieß mit Tsatsiki	groß	16,8
„Spartakusteller“		18
Gebratener Filetspieß mit Tsatsiki		
Cordon Bleu		18
Panierte Schnitzeltasche gefüllt mit Käse und Schinken, überbackenem Käse und Bratensoße		
Paniertes Schnitzel	klein	14,8
	groß	16,8
Jägerschnitzel	klein	14,8
Gebratenes Schweinesteak in Champignonrahmsobe	groß	16,8
Pfeffersteak		16,8
Gebratenes Schweinesteak in Pfefferrahmsobe		
Gebratene Schweinefilets mit Champignonrahmsobe		18,4
Schwäbischer Topf		18,8
Gebratene Schweinemedallions in geschmorten Zwiebeln mit Champignonrahmsobe, Spätzle und überbackenem Käse		

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Gerichte vom Rind

Zu den nachfolgenden Gerichten wird vorweg ein Haussalat⁽⁴⁾ serviert. Als Beilage können Sie aus Pommes, Tomatengemüseréis und Spätzle wählen.

Rumpsteak	26
Gebratenes Rumpsteak mit zerlassener Kräuterbutter	
Zwiebelrostbraten	27
Gebratenes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Bratensoße	
	(besonders beliebt)

Hackfleischgerichte

Zu den nachfolgenden Gerichten wird vorweg ein Haussalat⁽⁴⁾ serviert. Als Beilage können Sie aus Pommes, Tomatengemüseréis und Spätzle wählen.

Bifteki	19,4
Herzhaftes Hackfleisch gefüllt mit Tomaten, Peperoni und Schafskäse dazu Tsatsiki	
	(besonders beliebt)
Souzoukakia	klein 14,4 groß 16,4
Gebratene Cevapcicis mit Tsatsiki	

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Gerichte vom Lamm

Paidakía	23
Kross gebratene Lammkotelets mit Beilage Ihrer Wahl und Haussalat ⁽⁴⁾	
Lammhaxe	25
Geschmorte Lammhaxe mit weißen oder grünen Bohnen dazu Schafskäse und Haussalat ⁽⁴⁾	

Gemischte Fleischgerichte

Zu den nachfolgenden Gerichten wird vorweg ein Haussalat⁽⁴⁾ serviert. Als Beilage können Sie aus Pommes, Tomatengemüseréis und Spätzle wählen.

Kreatopiatella	25
Herzhafte Fleischplatte bestehend aus Gyros, Souvlaki, Filet, Lammkotelett, Cevapcici und Tsatsiki	
„Taverneteller“	19
Fleischteller bestehend aus Gyros, Souvlaki und Tsatsiki	
„Teller à la Chef“	21
Fleischteller bestehend aus Bifteki, Filet, Souvlaki und Tsatsiki	
	(besonders beliebt)
„Rhodosteller“	19
Fleischteller bestehend aus Gyros, Cevapcicis und Tsatsiki	

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Vegetarisches

Piroski	18
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Kartoffeln, dazu Tsatsiki und Bauernsalat (besonders beliebt)	
Pita vegetarisch	11
Blattsalate, Tomaten, Weißkrautsalat, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Tsatsiki umwickelt von einer hausgemachten Teighülle	
Pita Feta	12
Geschmolzener Schafskäse auf hausgemachtem Pitabrot	

Desserts

Trio von Joghurt, Honig und Walnüssen	5,6
Gemischtes Eis	ohne Sahne 6 mit Sahne 7
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9
Bananensplit mit Sahne	7
„Pinocchioeis“	4,4
Kindereis mit Sahne	

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gerne und händigen bei gegebenem Bedarf Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Speisen aus.

Ihr Gasthof Rose Team

Offene Weißweine

Retsína Malamatina		0,25l	5
Wein aus Griechenland – trocken Malamatina, Thessaloniki	Flasche	0,5l	9
Anthos weiß		0,25l	5,6
Wein aus Griechenland – trocken Tsantali, Agios Pavlos Chalkidiki			
Demestica weiß		0,25l	5,6
Wein aus Griechenland – trocken Achaia Clauss, Patras			
Mirios Imiglykos weiß		0,25l	5,6
Wein aus Griechenland – halbtrocken Cavino, Aigio			
Samos		0,25l	6,4
Wein aus Griechenland – lieblich Winemaking Agricultural, Samos			
Weinschorle süß oder sauer		0,25l	4

Offene Roséweine

Rosé Amynteon		0,25l	5,8
Wein aus Griechenland – trocken Tsantali, Agios Pavlos Chalkidiki			
Weinschorle süß oder sauer		0,25l	4

Offene Rotweine

Anthos rot Wein aus Griechenland – trocken Tsantali – Agios Pavlos Chalkidiki	0,25l	5,6
Demestica rot Wein aus Griechenland – trocken Achaia Clauss, Patras	0,25l	5,6
Naousa Xinomavro Wein aus Griechenland – trocken Tsantali, Naousa	0,25l	5,9
Mirios Imiglykos rot Wein aus Griechenland – halbtrocken Cavino, Aigio	0,25l	5,6
Mavrodaphni Wein aus Griechenland – lieblich Cavino, Aigion	0,25l	6,2
Weinschorle süß oder sauer	0,25l	4

Sekt

Sekt Hausmarke	0,1l	4,5
Flasche	0,75l	19

Das war alles? Nein, in unserer separaten Weinkarte finden Sie eine Vielzahl von Flaschenweinen.

Biere

Beck's Pils		0,33 l	3,5
Zwiefalter Klosterbräu 1521 vom Fass		0,3 l	3,5
		0,5 l	4,5
Helles Vollbier			
Radler ⁽³⁾		0,3 l	3,5
		0,5 l	4,5
Beck's Blue		0,5 l	4,5
alkoholfrei			
Zwiefalter Klosterbräu Weizen		0,3 l	3,5
hefetrüb vom Fass		0,5 l	4,5
Colaweizen ^(1,3,10)		0,3 l	3,5
		0,5 l	4,5
Zwiefalter Klosterbräu Weizen		0,5 l	4,5
kristallklar			
Zwiefalter Klosterbräu Weizen		0,5 l	4,5
hefedunkel			
Paulaner Weizen		0,5 l	4,5
alkoholfrei			

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet Mineralwasser	Flasche	0,75 l	5,6
... naturell, medium			
Tafelwasser mit Kohlensäure	klein	0,2 l	2,6
	groß	0,4 l	3,6

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin

Inklusivpreise und in Euro

Sprite ⁽³⁾	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Fanta ^(1,3)	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Coca-Cola ^(1,3,10)	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Coca-Cola Zero ^(1,3,10,12)	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Mezzo Mix ^(1,3,10)	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1
Verschiedene Säfte ... Apfel, Johannisbeere, Orange	klein	0,2 l	3,5
	groß	0,4 l	4,5
Verschiedene Saftschorlen ... Apfel, Johannisbeere, Orange	klein	0,2 l	3,1
	groß	0,4 l	4,1

Heißgetränke

Griechischer Kaffee ⁽¹⁰⁾		2,7
Espresso ⁽¹⁰⁾	einfach	2,4
	doppelt	3,4
Kaffee ⁽¹⁰⁾	Tasse	2,6
	Kanne	4,2
Cappuccino ⁽¹⁰⁾		3,6
Verschiedene Teesorten ... grün, schwarz, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	Tasse	2,6
	Kanne	3,6

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin

Inklusivpreise und in Euro

Griechische Spirituosen

Mirios Ouzo 37,5%		2 cl	2,5
Ouzo Plomari 40%	Flasche	0,2 l	12
Ouzo Barbayanni blue 43%	Flasche	0,2 l	14
Tsipouro Idoniko Costa Lazaridi mit Anis 40%	Flasche	0,2 l	16
Tsipouro Tirnavou Katsaros ohne Anis 40%	Flasche	0,2 l	14
Likör Masticha Koukoudo Gatsios 25%		2 cl	3
Metaxa 5* 38%		2 cl	3,5
Metaxa 7* 40%		2 cl	4
Metaxa 12* 40%		2 cl	5
Metaxa Grande Fine 40%		2 cl	6

Verschiedene Spirituosen

Specht Williams Birne 40%		2 cl	2,8
Specht Kirschwasser 40%		2 cl	2,8
Jägermeister 35%		2 cl	2,8
Ramazotti 30%		4 cl	4
Jack Daniel's Tennessee 40%		4 cl	4
	mit Cola	0,2 l	5,5

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß | 10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig | 12 mit Süßungsmittel | 13 enthält eine Phenylaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin
Inklusivpreise und in Euro

Service

Jede Veranstaltung ist einzigartig und jeder Augenblick davon ist kostbar. Ob Geburtstage, Hochzeiten oder sonstige Veranstaltungen – wir realisieren Ihren besonderen Moment in unseren Räumlichkeiten, wo bis zu 90 Personen ihren Platz finden können.

Unser Team berät Sie gerne ausführlich in einem Gespräch zu Ihren Vorstellungen.



Gönninger Str. 3

72770 Reutlingen

Tel.: 07072/2597

E-Mail: info@rose-bronnweiler.de

Website: rose-bronnweiler.de

Öffnungszeiten

Montag – Dienstag: Ruhetag

Mittwoch – Samstag: 17:00-22:00

Sonntag: 12:00-14:00 und 17:00-21:00