Urschwäbisch seit 1911

zum Rössle

Landgasthof | Häringen

Rössle Blättle

Speisekarte und Infos

Ausgabe zum Mitnehmen

„Schee, dass Du da bisch!“

Ein herzliches „Grüß Gott!" im Landgasthof „zum Rössle" in Häringen, einem kleinen Weiler mit 15 Häusern am östlichen Zipfel des Biospährengebiets Schwäbische Alb.

In unserem „Blättle" findest Du nicht nur unsere Speisekarte, wir möchten Dir auch unseren Familienbetrieb in der sechsten Generation vorstellen.

„Mir machet no älles selber":
Landwirtschaft, Metzgerei, Brauerei, Brennerei, Brot- und Kuchenbäckerei - vom Futter über die Tierhaltung bis zum Fleisch auf dem Teller und dem Schnäpsle im Glas liegt die gesamte Wertschöpfungskette in eigener Hand.

Das gibt es heute nur noch selten. Deshalb haben wir auch nur Freitag, Samstag und Sonntag geöffnet. Die anderen Tage brauchen wir, um unsere Produkte herzustellen.

Miteinander – füreinander
Drei Generationen arbeiten hier zusammen, und diese Gemeinschaft macht uns stark. Opa Ulrich und Jochen führen die Landwirtschaft, sein Sohn Marc leitet den Gasthof zusammen mit seiner Frau Sandra; er und Christoph führen die Metzgerei, Sandra ist Küchenchef und wird von Sarah und Annika unterstützt.

Martin ist unser Bierbrauer. Er braut im Rössle sein eigenes Bier. Marcs Schwester Ingeborg backt Brot und Kuchen und ist für das Wohl der Gäste zuständig, zusammen mit ihrer Mutter, der Oma Waltraud. Deren fleißige Hände sind es auch, die täglich den Kartoffelsalat zubereiten.

Ingeborgs Partner Stefan ist für die Verkaufstheke zuständig.

Im Rössle kommen die Leute von nah und fern zusammen, schwätzen, lachen, bleiben gerne auch mal länger, denn unser größter Wunsch ist es, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und es ihnen schmeckt.
... seit 1911.

Deine/Eure/Ihre
Familie Alber

Unser Hof

Auf 36 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche betreiben wir unter der Leitung von Opa Ulrich Ackerbau, Viehzucht und Streuobstanbau.

Durch artgerechte Tierhaltung erreichen wir beste Qualität bei der Fleischherstellung. Zur Futterherstellung wird ausschließlich Getreide aus eigenem umweltverträglichen Anbau verwendet. Wir füttern keine Masthilfen, so dass die Tiere in Ruhe wachsen und das Fleisch ausgereift ist. Das Heu stammt von unseren Wiesen. All die Blumen und Kräuter, die hier mitwachsen, schmecken nicht nur den Tieren, sondern sind auch gesund und verfeinern den Geschmack ihres Fleisches.

Säfte, Most und Brände stellen wir aus eigenem Obst her. Auch das Brot und die Kuchen für unsere Gäste backen wir selbst.

Bei dem, was wir nicht selbst produzieren, achten wir auf gute Qualität und regionale Herkunft. Wir arbeiten in allen Bereichen naturverbunden, umweltschonend und qualitätsbewusst.

Unsere Tiere

Schweine, Rinder, Hühner wachsen und gedeihen bis zur Schlachtung auf unseren Höfen in Häringen und auf dem Bläsiberg.
Die Familie Klaus Ascher aus Westerheim hat im Jahr 2020 einen innovativen Tierwohl-Stall neu gebaut. Der Aufzuchtstall der Ferkel hat drei Klimazonen: einen abdeckten Liegebereich im Stallinneren, den Aktivitäts- und Fressbereich sowie einen überdachten Auslauf im Freien. Mit 12 Wochen kommen die Ferkel zu uns nach Häringen. Bei uns haben die Tiere viel Platz im Stall und Auslauf.
Bewegung und frische Luft führen zu gesunden Tieren. Ihr Fleisch entwickelt sich auf natürliche Weise und reift gut aus. Eine möglichst naturnahe Lebensweise ist die wichtigste Voraussetzung für eine gute Fleischqualität.

Wir freuen uns, dass unsere Gäste das wertschätzen.

Unsere Tiere halten wir ausschließlich für den eigenen Bedarf. Was im Gasthaus auf den Teller kommt bzw. an unserer Theke verkauft wird, stammt aus eigener Produktion.

Unsere Landwirtschaft

Ulrich Alber wird von seinen Enkeln (Jochen, Christoph und Martin) tatkräftig beim bewirtschaften unserer Felder unterstützt. Alles, was wir anbauen, verwerten wir selbst:
Weizen, Gerste, Mais und Raps.

Mit unserer Schrotmühle stellt Ulrich Alber das Futter für die Schweine und Hühner selbst her.

Bodenqualität und Ernteertrag verbessern wir durch Fruchtfolge, also den wechselnden Anbau unterschiedlicher Pflanzen.

Unsere Streuobstwiesen, ein Kulturgut am Fuße der Schwäbischen Alb werden von Marc Alber gepflegt.
Wenn wir im Herbst mit der Ernte der Äpfel und Birnen beginnen, blicken wir voller Stolz auf die alten Bäume, die Oma Waltrauds Vater, Karl Schmid, selbst gepflanzt hat Wir sind sehr dankbar dafür, all dies erhalten und weiterführen zu dürfen. Daher pflanzen wir diese alten Sorten auch wieder nach, um dieses Kulturgut am Albtrauf zu erhalten.

Wir sind zwar viele helfende Hände, doch unsere Obstauflese-Maschine der Firma Krauß ist „unser bester Mann" bei der Ernte.

In Owen wird dann bei Hans-Otto Schilling gemostet.

Der Saft unserer Äpfel wird bei der Boller Fruchtsäfte OHG von Familie Stolz abgefüllt.

Unsere Metzgerei

Regionale Schlachtung ist ein großer Beitrag zum Wohl der Tiere, da die oftmals langen Transportwege zu den Schlachthöfen wegfallen. Der aufkommende Stress für die Tiere wird um ein Vielfaches reduziert.

Aus diesem Grund haben wir uns als Familienbetrieb dazu entschlossen, die Schlachtung der Tiere in die Hände unseres Sohnes Christoph Alber zu geben. Damit möchten wir nicht nur die Tiere, sondern auch unsere Umwelt schützen. Unser Tierwohl-Schlachthaus haben wir im Februar 2022 im eigenen Haus in Betrieb genommen, in dem wir unsere Schweine für den wöchentlichen Bedarf schlachten sowie Rinder und Kälber von unseren Bauern aus der Region.

Marc und Christoph verwenden in der Metzgerei kein Glutamat (Geschmacksverstärker) und arbeiten nur mit eigenen Gewürzmischungen.
Dadurch haben unsere Fleisch- und Wurstwaren einen natürlichen, unverfälschten Geschmack.

An der Verkaufstheke können Sie sich mit dem kleinen, aber feinen Sortiment an Roh-, Brüh- und Kochwürsten sowie mit Dosenwurst eindecken - und natürlich mit unseren beliebten schwäbischen Maultauschen, die von Marc selbst hergestellt werden - mit selbstgemachtem Nudelteig von Inge!

Unser Gasthof

Unsere Gaststätte eröffnete bereits am 13. August 1911 unter dem Namen „Wirtschaft zum Rössle". Die Urenkeltochter von Johannes Schmid, Waltraud, übernahm die Wirtschaft zusammen mit ihrem Mann Ulrich Alber im Jahr 1986. Heute ist bereits die sechste Generation im Betrieb tätig.

Die heimelige Rössle-Stube, das „Edelweiß", die „Hütte" aus Stadl-Holz oder einfach nur die Wirtschaft mit dem gemütlichen Kachelofen und den bleiverglasten Fenstern bieten zusammen viel Platz. Um urige Gemütlichkeit mit moderner Atmosphäre zu verbinden, haben wir viele Ideen umgesetzt.

Die offene Rössle-Scheuer (Biergarten) ist unser Schmuckstück. In ihr steckt viel Handarbeit und Liebe zum Detail. Alles ist nach unseren eigenen Entwürfen entstanden.
Überall wird Gastlichkeit großgeschrieben. Unsere Gäste bekommen nur serviert, was uns auch selber schmeckt.

Was gibt's extra?
Je nach Anlass gibt es auch Gerichte, die nicht auf der Karte stehen: Brustripple und Knöchle, Linsen oder saure Nierle am Freitag, Siedfleisch oder Rinderleber am Samstag, Rinder-Rouladen oder Schweinebäckle am Sonntag. Es ist eine Frage der Wertschätzung gegenüber dem Tier, dass wir alle Teile verwerten. Wir kochen auch noch die schwäbische Hirnsuppe, die Sie heutzutage nicht mehr oft bekommen. Und übrigens: Bei uns ist Fleisch auch mal ein bisschen durchwachsen, ganz so, wie es die Natur uns eben schenkt.

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's!“
Mit der sechsten Generation haben wir mit Martin jetzt auch einen Bierbrauer im Haus. Im Rössle braut er seit 2020 sein eigenes „Martins Bräu" – somit sind jetzt sämtliche Grundnahrungsmittel in Häringen gesichert.

Unsere Speisekarte

Altbewährtes aus Topf und Pfanne

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller	29,00 Euro
Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	23,50 Euro
Cordon Bleu (gefüllter Schweinerücken mit Schinken [3,5] und Käse) mit Pommes Frites und Salatteller	21,50 Euro
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Salatteller	18,50 Euro
Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller	20,50 Euro
Spanferkel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	20,50 Euro
Schweinehals mit großem Salatteller	18,50 Euro
Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	17,50 Euro
Rahmbraten im Pilzrahmsößle mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	19,50 Euro
Kalbsbraten im Pilzrahmsößle mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	25,00 Euro
Käsespätzle mit Schinkenstreifen [3,5] und Salatteller	15,50 Euro
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	14,00 Euro
Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller	15,00 Euro
Kleine Portion abzüglich	2,00 Euro

Zu satt? Bitte Vesperbox mitbringen. Wir berechnen Verpackung. 2,00 Euro

Zusatzstoffe:
2 mit Antioxidationsmitteln | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Farbstoff | 5 mit Phosphat | 6 koffeinhaltig

Oma macht den Kartoffelsalat!

Suppen

Schwäbische Hirnsuppe	6,50 Euro
Maultaschensuppe	6,50 Euro
Kräuterflädlessuppe	6,00 Euro

Salate

Großer bunter Salatteller mit Brot	12,00 Euro
Großer bunter Salatteller mit gekochtem Schinken[3,5] und Ei	15,00 Euro
Fitnessteller mit gegrilltem Schweinefilet	16,00 Euro
Großer bunter Salatteller mit Emmentaler Käse und Ei	15,00 Euro
Großer bunter Salatteller mit gebratener Maultasche	15,00 Euro

Warme Vesper

Schlachtplatte mit Sauerkraut und Brot	15,00 Euro
Kesselfleisch mit Sauerkraut und Brot	12,50 Euro
Ripple geräuchert [3] Sauerkraut und Brot	14,00 Euro
Fleischkäse [3,5] mit Zwiebeln und Salatteller	13,00 Euro
Fleischkäse [3,5] mit zwei Spiegeleiern, Zwiebeln und Salatteller	14,00 Euro
Ein Paar Bratwürste [5] mit Salatteller	13,00 Euro
Zwei Fleischküchle mit Salatteller	12,00 Euro
Omelett mit Champignons und Salatteller	12,00 Euro
Omelett nach Bauernart mit Kartoffeln, Schinken[3,5] und Salatteller	13,00 Euro
Ein Paar Saitenwürstle[3,5,2] mit Kartoffelsalat	7,50 Euro
Kleine Portion abzüglich (gilt auch für kalte Vesper)	1,50 Euro

Zu den Vespern gibts hausgemachtes Bauernbrot!

Änderungen an Speisen & Getränken werden individuell berechnet!

Kinderkarte (bis 16 Jahre)

Ein Paar Saitenwürstle [3,5,2] mit Pommes Frites	7,50 Euro
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	9,50 Euro
Kleiner Braten mit Spätzle und Salat	9,50 Euro
Portion Pommes Frites mit Tomatenketchup	4,00 Euro
Portion Spätzle mit Soße	4,00 Euro

Kalte Vesper aus der eigenen Wurstküche

Häringer Vesperteller [3,5,2] Portion	15,00 Euro
Hausmacher Leberwurst Portion	7,50 Euro
Hausmacher Griebenwurst Portion	7,50 Euro
Hausmacher Weiße Presswurst [3] Portion	8,00 Euro
Hausmacher Schinkenwurst [3,5,2] Portion	8,00 Euro
Rauchfleischplatte [3] mit Butter	14,00 Euro
Ripple kalt [3] gekocht und geräuchert mit Butter	11,00 Euro
Wurstsalat nur mit Schinkenwurst [3,5,2]	12,00 Euro
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst [3,5,2]	12,00 Euro
Schweizer Wurstsalat [3,5,2] mit Emmentaler Käse	13,50 Euro
Wurstsalat nach Art des Chefs [3,5,2] bunte Mischung	14,50 Euro
Limburger Käse mit Butter und angemachten Zwiebeln	11,00 Euro
Käseplatte mit Hart- und Weichkäse und Butter	16,00 Euro
Rössles-Brett mit Speck- und Käsevariationen	16,00 Euro

Zu den Vespern gibts hausgemachtes Bauernbrot!

Getränke

Biere & Most

Berg Bier vom Fass	0,50 l	4,30 Euro
Berg Bier vom Fass	0,30 l	3,30 Euro
Berg Bier alkoholfrei	0,30 l	4,00 Euro
Berg Bier Hefeweizen vom Fass	0,50 l	4,50 Euro
Berg Bier alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	4,50 Euro
Berg Bier Kristallweizen	0,50 l	4,50 Euro
Martins Bier, naturtrübes Pilsner gebraut in Häringen	0,50 l	4,30 Euro
Most von unseren Streuobstwiesen	1,00 l	6,00 Euro
Most von unseren Streuobstwiesen	0,50 l	3,50 Euro

Mischgetränke

Mixgetränke nach Wahl z.B. Bacardi, Wodka, Jacky	0,30 l	7,00 Euro
Aperol Spritz	0,20 l	7,00 Euro
Hugo	0,20 l	7,00 Euro
Lillet	0,20 l	7,00 Euro
Häringer Spezial	0,50 l	4,00 Euro
	1 l	6,50 Euro

Qualitätsweine

vom Familienweingut Koppenhöfer, Löwenstein-Rittelhof

Rotweine

Trollinger trocken	0,25 l	6,00 Euro
Trollinger mit Lemberger	0,25 l	6,00 Euro
Schwarzriesling	0,25 l	6,00 Euro

Weißweine

Riesling trocken	0,25 l	5,50 Euro
Riesling feinherb	0,25 l	5,50 Euro
Schillerwein	0,25 l	5,50 Euro

Sekt/Prosecco

	0,1 l	4,00 Euro

Weinschorle (Koppenhöfer)

Süß oder sauer	0,25 l	4,00 Euro

Alkoholfrei

Cola[4,6] / Libella[4] / Spezi-Mix[4,6]	0,30 l	3,00 Euro
Cola[4,6] / Libella[4] / Spezi-Mix[4,6]	0,50 l	4,30 Euro
Sprudel süß oder sauer / Flasche	0,50 l	3,80 Euro
Eigener Apfelsaft naturtrüb Schorle	0,50 l	4,30 Euro
Orangensaft Schorle	0,50 l	4,80 Euro
Johannisbeersaft Schorle	0,50 l	4,80 Euro

Schnäpse

Häringer Birnenbrand 40%	2 cl	2,80 Euro
Kirschwasser 40%	2 cl	3,00 Euro
Zwetschgenwasser 40%	2 cl	3,00 Euro
Kirschlikör 20%	2 cl	3,00 Euro
Jägermeister 40%	2 cl	3,30 Euro
Ramazotti 40%	2 cl	3,30 Euro

Warme Getränke

Großer Pot Kaffee	3,00 Euro	Glas Tee	3,00 Euro
Großer Pot Cappuccino	3,30 Euro	Glas Tee mit Rum	5,50 Euro
Großer Pot Milchkaffee	3,30 Euro	Glas Glühwein	4,50 Euro
Espresso	2,50 Euro	Große Tasse Kakao	4,50 Euro
Latte macchiato	3,30 Euro		

Hausgemachtes Bauernhof-Eis

Bananensplit mit Vanilleeis, Bananen, Schokoladensoße und Schlagsahne	8,00 Euro
Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, marinierten Kirschen und Schlagsahne	8,00 Euro
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,00 Euro
Hausgemachtes Schäumle mit Eis, Früchte der Saison und Schlagsahne	8,00 Euro
Nussknacker mit Schoko- und Walnusseis mit Nusskernen, Eierlikör, Schokosoße und Schlagsahne	8,00 Euro
Früchtebecher mit Vanille- und Fruchteis mit Früchten, Fruchtsoße und Schlagsahne	8,00 Euro
Kindereis Eisbiene mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Schlagsahne	4,00 Euro
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanilleeis, Schokosoße und Schlagsahne	5,00 Euro
Kleine Verführung eine Kugel Eis nach Wahl, mit Schlagsahne und Eierlikör	6,50 Euro
Schwoba Kick Espresso mit Vanilleeis	5,00 Euro
Gemischtes Eis mit oder ohne Schlagsahne	6,50 Euro
Kugel Eis nach Wahl	2,50 Euro

Kuchen

Stück Kuchen selbst gebacken	4,00 Euro
Portion Schlagsahne	0,50 Euro

Unser Geschmacksrezept

Bei uns wird alles selbst gemacht. Der beste Garant für guten Geschmack ist natürlich das Fleisch von unserem eigenen Hof, von Tieren aus artgerechter Haltung, die mit gesundem, eigenem Futter heranwachsen dürfen. Überdies verwenden Marc, Christoph und Stefan in der Metzgerei kein Glutamat und arbeiten nur mit sortenreinen Gewürzen. Dadurch haben unsere Fleisch- und Wurstwaren einen natürlichen, unverfälschten Geschmack.

Oma Waltrauds fleißige Hände bereiten täglich den echt schwäbischen Kartoffelsalat zu.

Damit der Teig für unser Brot die nötige Ruhe hat, setzt ihn Ingeborg in aller Herrgotts Frühe an.

Ihr knuspriges Steinofenbrot ist für seinen herzhaften Geschmack bekannt. Auch ihre Kuchen, saisonal mit eigenem Obst gebacken, sind eine Spezialität, wie auch ihr Hefezopf. Das Mehl dafür beziehen wir regional von der Mühle Sting in Jesingen.

Opa Ulrichs Passion ist das Brennen. Oberösterreichische Weinbirne, Grüne Jagdbirne, Gelbmöstler, Gaishirtle, Schweizer Wasserbirne und Palmischbirne; Gewürzluike, Weinapfel, Bohnapfel, Später Bitterfelder, Brettacher und Roter Trierer - das sind unsere alten Birnen- und Apfelsorten, die das besondere Aroma des Häringer Birnenbrandes ausmachen und im Apfelkuchen, Saft und Most zur vollen geschmacklichen Entfaltung kommen.

Erzeugnisse von unserem Hof / Metzgerei

Hausmacher Dosenwurst

Schinkenwurst	300 g	4,30 Euro
Bratwurst	300 g	4,30 Euro
Weiße Presswurst	300 g	4,10 Euro
Leberwurst	300 g	3,80 Euro
Griebenwurst	300 g	3,80 Euro
Lyoner	300 g	4,30 Euro
Bierwurst	300 g	4,30 Euro
Sortiment alle 7 Dosen	je 300g	24,00 Euro

Weitere Angebote in der Dose

Schweinefleisch im eigenen Saft	300 g	4,80 Euro
Bierschinken	300 g	4,80 Euro
Gulasch	400 g	6,00 Euro
Saure Kutteln	400 g	6,00 Euro
Dunkle Bratensoße	400 g	4,00 Euro
Schinkenwurst	200 g	3,60 Euro
Leberwurst	200 g	3,60 Euro
Delikatessleberwurst	200 g	3,80 Euro
Hirnsuppe	400 g	6,00 Euro
Bolognese	400 g	6,00 Euro

Frischwurst und Frischfleisch

Maultaschen hausgemacht	kg	16,00 Euro
Fleischküchle	kg	16,00 Euro
Fleischkäse	kg	16,50 Euro
Paar Bratwürste	kg	16,00 Euro
Ripple gekocht / geräuchert	kg	16,00 Euro
Leber- und Blutwurst im Darm	kg	9,50 Euro
Schwarzwurst	kg	9,50 Euro
Gerauchte Schinkenwurst	kg	17,00 Euro
Frische Schinkenwurst	kg	16,50 Euro
Frische Lyoner	kg	16,50 Euro
Gelbwurst	kg	16,50 Euro
Bierschinken	kg	20,50 Euro
Rauchfleisch	kg	22,00 Euro
Rauchschwälble	kg	17,00 Euro
Salami	kg	22,00 Euro

TIPP

Weitere Angebote entnehmen Sie unserer Verkaufstheke.

Erzeugnisse von unserem Hof / Metzgerei

Eigene Eier

10 frische Eier aus Bodenhaltung		3,80 Euro

Sonstiges

Bauernbrot, frisch gebacken		7,50 Euro
1/2 Bauernbrot, frisch gebacken		4,00 Euro
Suppenhuhn / auf Anfrage		6,00 Euro
Apfelsaft Bag-in-Box	5 l	8,50 Euro
Häringer Birnenbrand 40% / Flasche	1 l	19,00 Euro
Kirschwasser 40% / Flasche	1 l	23,00 Euro
Zwetschgenwasser 40% / Flasche	1 l	18,00 Euro
Alkohol hochprozentig / nur zum Einreiben	1 l	14,00 Euro
Stück Kuchen		3,50 Euro

Griebenschmalz / Becher	250 g	3,50 Euro
Rauchpeitschen	kg	22,00 Euro
Bauernbratwurst / geraucht	kg	20,00 Euro
Häringer Prügel / angeraucht	kg	19,00 Euro
Rote Wurst / angeraucht	kg	15,00 Euro
Saiten / angeraucht	kg	18,00 Euro
Fleischsalat / Becher	250 g	3,50 Euro
Schweinskopfsülze / Preßkopf	kg	16,00 Euro
Gekochter Schinken	kg	23,00 Euro

Christophs Wurstküche:

Kaminwurz	kg	20,00 Euro
Vesperbauch	kg	17,00 Euro

Unser Energiekonzept

Weil wir dankbar sind für die wunderschöne Umwelt, in der wir leben und das naturnahe Arbeiten auf unserem Hof so lieben, ist uns auch die Sorge um den Erhalt der Ökologie ein großes Anliegen.

Unsere Ställe sind mit einer Photovoltaik-Anlage ausgerüstet. Damit können wir im Sommer nicht nur den gesamten für Licht- und Fütterungsanlage benötigten Strom decken, sondern speisen auch den Überschuss des durch die Sonner erzeugten Stroms ins Netz ein.

In unserer Hackschnitzel-Heizung verfeuern wir Holz unseres eigenen Waldes und Grünschnitt von den Bachläufen aus der Region. Somit erzeugen wir unsere Brennstoffe selbst.

Mit diesen Maßnahmen sparen wir eine große Menge CO2-Emissionen ein. So pflegen wir sehr nachhaltigen Umgang mit unseren Energieressourcen.

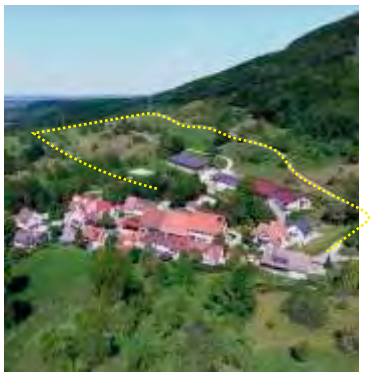
Die nächste Generation unseres Familienbetriebes legt bereits mit Hand an, und auch sie soll es in Zukunft so schön haben, wie es heute bei uns ist. Daher wollen wir auch den Schutz von Klima und Umwelt nicht aus den Augen verlieren.

1

Unsere Wanderwege

Der Landgasthof liegt auf 550 Metern Höhe. Hier am Albtrauf gibt's eine Vielzahl an Möglichkeiten zum Wandern, Spazierengehen oder für Radtouren - im Frühjahr zur Blütezeit, im Sommer der angenehmen Kühle wegen, im Herbst wenn sich die Blätter färben, oder auch in der klaren Winterluft.
Vom Wanderparkplatz, hinter dem Hof, starten drei Rundwanderwege, auf denen Sie sich entweder Appetit holen, oder nach einem guten Essen die frische Albluft genießen können.

2



1 RUNDWANDERWEG „EGENFIRST“

Am Landgasthof „zum Rössle“ vorbei, geradeaus zur Feuerstelle Egenfirst. Im Wald immer geradeaus bis zur Lichtung mit „Bänkle“ und Blick auf Weilheim. Langer Ziehweg geradeaus, an der Weggabelung rechts halten, am „Fuchstriebweg“ wieder bergauf nach Häringen zurück-gehen.
Kinderwagentauglich, circa 1 Stunde

2 RUNDWANDERWEG „RÖSSLE“

Der Beschilderung „Rössle Rundwanderweg“ folgen. Von Häringen Ortsmitte zum Steinriegel, am Hochspannungsmasten links an der Viehweide entlang gehen und wieder links nach Häringen zurückkehren.
Kinderwagentauglich, circa 30 Minuten

3

3 RUNDWANDERWEG „AUSSICHTSPUNKT“

Von der Ortsmitte Häringen bergauf zum Linsenwasen.Weiter 50 m nach links, dann bergauf zum Steigwasen. Am Aussichtspunkt (A) beim Hochspannungsmasten entlang dem Albtrauf biszur Beschilderung 32 folgen. Über den Windeck-Fußweg bergab zurück nach Häringen.
Circa 1 Stunde 30 Minuten

Unser Bläsihof

Frische und Qualität vom Bauernhof Alber

SB Hofladen
8.00 - 18.00 Uhr

Hofcafe
Mittwoch & Samstag
10.00 - 18.00 Uhr

Seit August 2021 besitzen wir einen neuen Hühnerhof auf dem Bläsiberg 5. Der Bläsiberg ist ein beliebtes Ausflugsziel auf der Albhochfläche oberhalb von Wiesensteig.
Dort leben unsere Hühner artgerecht in einem neu erbauten Stall, indem sie scharren und sandbaden können und in einem überdachten Außengehege (Wintergarten) genügend Auslauf bekommen, um sich wohlzufühlen.

Sie freuen sich über gutes Futter aus unserer eigenen Herstellung - mit Getreide und Mais aus dem Anbau unseres landwirtschaftlichen Betriebs. Die zur täglichen Produktion benötigten Eier (für Kuchen, Spätzle, Nudelteig, Maultaschen u.a.) stammen ausschließlich von unserem eigenen Hof.
An der Verkaufstheke im Rössle erhalten Sie unsere Bläsihof-Eier täglich frisch.

Unsere Kinder

Die nächste Generation – miteinander, füreinander

Christoph Alber
Christoph erlernte den Beruf des Metzgers und ist zusammen mit seinem Vater Marc verantwortlich für Schlachtung, Metzgerei und Fleischverkauf.

Martin Alber
Martin ist gelernter Brauer. Für die Gäste des Rössle braut er sein eigenes beliebtes „Martins-Bräu", das auch an unserer Verkaufstheke erhältlich ist.

Annika Alber
Annika ist die gute Seele in der Rössle-Scheuer und dort Papa Marcs rechte Hand.

Jochen Alber
Jochen ist Land- und Baumaschinen-Mechaniker und betreibt den neuen Bläsihof. Mittwochs mit seiner Mutter Inge, samstags hilft seine Schwester Sarah.

Sarah Alber
Am Wochenende versorgt Sarah die Gäste im Rössle und auf dem Bläsihof gern mit leckerem Essen und guter Laune. Ansonsten arbeitet sie als Industriekauffrau.

Unsere Geschichte

1911 Angefangen hat alles mit Johannes Schmid, der in der Zeitung „der werten Einwohnerschaft von hier und Umgebung" ankündigt, dass er am 13. August 1911 seine Wirtschaft „zum Rössle" eröffnen wird und um „gütigen Besuch" bittet.

1923 Georg Schmid und seine Frau Rosa führen den Betrieb weiter.

1948 Karl Schmid und seine Frau Alice übernehmen den Gasthof.

1986 Waltraud Alber (geborene Schmid) und ihr Mann Ulrich Alber bauen Landwirtschaft und Gastbetrieb weiter aus

1997 Bau des Schlachthauses und Wirtschaftserweiterung.

2000 Neubau der Küche und Theke mit der alten Wirtschaft.

2002 Übergabe an Marc Alber und seine Frau Sandra.

2007 Erweiterung der Wurstküche um einen Zerlegeraum.

2009 Neubau der Hackschnittzelanlage

2011 Feier zum 100-jährigen Bestehen.

2014 Bau der Rössle-Scheuer

2016 Die Hütte wird gebaut und die Wirtschaft renoviert.

2020 Kauf der eigenen Brautechnik

2022 Der Betrieb wird um ein eigenes Tierwohl-Schlachthaus erweitert.

Häringer Hof, 11. Aug. 1911.

Wirtschaftseröffnung.

Einer werten Einwohnerschaft von hier und Umgebung teile ich höfl. mit, daß ich meine neueröffnete

Wirtschaft zum Rößle

am **Sonntag den 13. August** in Betrieb nehme. Ich werde bestrebt sein, meine werten Gäste stets **nur mit guten Speisen und Getränken** zu bedienen und bitte um gütigen Besuch. Von nachmittags ab **Musik.**

Johannes Schmid.

Alle 11 Familienmitglieder stehen zusammen und leben fürs Rössle. Der spürbare Familiensinn macht das Rössle zu einem Inbegriff rustikaler, herzlicher und urschwäbischer Gastlichkeit.

Famillie Alber
73235 Weilheim/Teck
Häringen 13
Telefon 07023/ 6710
www.roessle-haeringen.de

Öffnungszeiten:
Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag
10.00-22.00 Uhr

durchgehend warme Küche
11.00-20.00 Uhr