



Zum Rössle - Schwaben schmecken

Zum Rössle - Aus Tradition gut bürgerliche schwäbische Küche

Restaurant Regional/Deutsch in Sternenfels Das "Rössle" liegt zwischen den Ballungszentren Stuttgart, Pforzheim, Heilbronn und Karlsruhe. Eingebettet in idyllischer Landschaft blickt das Gasthaus in Sternenfels-Diefenbach auf eine lange Tradition zurück. So wird das Gebäude aus dem Jahr 1807 seit 1878 auch als Gastwirtschaft genutzt. Seit 1926 wird das Ganze von der Familie Fazler betrieben, die zur Gastwirtschaft noch eine Metzgerei angeschlossen haben. Fleisch- und Wurstwaren können ab jetzt frisch gekauft oder im Restaurant frisch genossen werden. Die Wildspezialitäten aus eigener Jagd sind über die Region hinaus bekannt. Besonders delikate sind der Wildschinken, Wildsalami und Wilddosenwurst.

Im beschaulichen Ort Sternenfels Diefenbach bietet der gemütliche Gasthof mit Biergarten auch Fremdenzimmer (6DZ, 1EZ) und Partyservice an. So lohnt nicht nur das Wandern im Stromberg, es bieten sich auch zahlreiche Ausflugsziele in der Region an. Die Räumlichkeiten des Restaurants bieten ausreichend Platz für Familienfeiern, Jubiläumfeiern, Betriebsfeiern, Busse, Ausflüge etc. bei denen auf regionale, deutsche Küche gesetzt werden soll. Auch Biker und Radfahrer sind jederzeit herzlich willkommen.

Nähere Informationen über den familiär geführten Gasthof und Metzgerei Zum Rössle, finden sich auf der Internetpräsenz www.fazler-roessle.de. Anfragen und Reservierungen können sowohl via E-Mail, als auch telefonisch unter 07043/2247 entgegengenommen werden.

Restaurant Regional/Deutsch in Sternenfels

Pressekontakt

INTRAG Internet Regional AG

Herr Tobyas Gleue
Sophienblatt 82-86
24114 Kiel

intrag.de/
pressestelle@intrag.de

Firmenkontakt

Gasthof und Metzgerei "Zum Rössle"

Frau Petra Fazler
Mühlackerstraße 33-35
75447 Sternenfels-Diefenbach

fazler-roessle.de
info@fazler-roessle.de

Metzgerei Fazler

Geprüfte Frische und Qualität aus der Region

Direkt an das Gasthaus Rössle schließt sich unsere Metzgerei an.

Seit 1926 stellen wir unsere Fleisch- und Wurstwaren nach alten Familienrezepten selbst her. Die Tiere, die wir verarbeiten, werden auf Bauernhöfen der Region aufgezogen und auf natürliche Weise gefüttert. So können wir für gesundes gewachsenes Fleisch garantieren.

Um Ihnen und uns die Qualität unserer Waren zu bestätigen, werden Sie von einem neutralen Institut für Hygiene und Qualitätssicherung, ohne vorherige Ankündigung, durch Probenentnahme getestet. sind ein echter Familienbetrieb und verwöhnen Sie, in unseren drei gemütlichen Gasträumen, mit gut bürgerlicher, regionaler Küche und hausgemachten Spezialitäten zu günstigen Preisen.

Wir bieten Ihnen ganzjährig die verschiedensten Wildspezialitäten aus eigener Jagd, sowie diverse Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung.