

Rössls Gaststuben Gedeck

Als Magentratzerl

Etwas resches (aus Opas Backstube) etwas zum Streichen (Bärlauchaufstrich)
und etwas G`selchtes (aus Omas Selchkammer)

4,20 EUR

Vorspeisen

Beef Tartar

Wasabi Creme / Birnenchips / Vogelsalat
Butter / Ursalz / Toastbrot

100 g 10,50 EUR / 200 g 19,50 EUR

Karamellierter Schafkäse

Junger Spinat / Ochsenherztomaten
Kürbiskernmarinade / Hausgemachtes Brot

8,80 EUR

Supp'n

Klare Suppe Vom Jungstier

mit Kräuterfrittaten oder Bärlauchschöberl 3,30 EUR

gebackenem Leberknödel 3,90 EUR

Salate

Gemischte Rohkostsalate & Blattsalate
gebackenem Schafkäse im Speckmantel
Erdbeeren

10,20 EUR

Blattsalate & junger Spinat
Avocado/Tomaten/Sesam
gebratene Filet von der Lachsforelle

14,80 EUR

Ceasar Salat
gegrillte Hühnerbrust
Croutons/Pinienkerne
Parmesanmarinade

10,80 EUR

**Gemischte Rohkostsalate & Blattsalate
mit Dressing zur Wahl**

4,50 EUR

Kräutervinaigrette
oder
Parmesandressing

extra Kernöl 0,50 EUR

SEMMEL

0,80 EUR

HAUSGEMACHTES BROT

0,80 EUR

Die Klassiker

**A Halbes Backhendl
Petersilienkartoffeln**

10,90 EUR

**Gekochtes Gustostück
Schnittlauchsauce/Apfelkren
Spinat/Kartoffelschmarr'n**

15,60 EUR

**Kalbsrahmbeuschel
Semmelknödel**

12,80 EUR Vorspeise 8,80 EUR

Rössteller vom Grill

(Schweinefilet /rosa gebratene Beiried /Hühnerbrust)

**Gemüse/Pommes
Kräuterbutter**

15,60 EUR

**Wiener Schnitzel
vom Kalb
Petersilienkartoffeln und Reis**

16,20 EUR

**Schweineschnitzel
„Wiener Art“
Petersilienkartoffeln und Reis**

10,50 EUR

extra Preiselbeeren 0,80 EUR

Junge Gaststübchenkuchl

Vulkanlandschwein
geschmortes Backerl & gebratene Krone
cremiger Polenta
Jungzwiebel - Rübengemüse

13,50 EUR

rosa gebratene
Entenbrust
gebratener Grüner Spargel
Frischkäse - Bärlauchtascherl
Wildkräutersauce

15,80 EUR

Österreichisches Salon Beef
Beiried 300 g
Grillgemüse mit Pilzen
Hausgemachte Steakfries
Pfeffersauce

28,80 EUR

Fisch

Filet von der
Lachsforelle
Kräutertagliatelle
Stangenspargel

16,20 EUR

Im Ganzen gebratener
Saibling
Petersilienkartoffeln
Mandelbutter

15,20 EUR

Fleischloses Eck

Kartoffel – Bärlauchnockerl
Junger Spinat / Schafkäse
Tomaten / Pinienkerne

12,20 EUR

Parmesanrisotto
Grünem & Weißen Spargel

12,80 EUR

Kleines Eck

Wurstsalat Mit Käsestreifen
gekochtem Ei, Tomaten, ..

7,80 EUR

Saures Rindfleisch
Kürbiskernöl

8,80 EUR

Speckbrot
vom Hauspeck (Schopf- und Bauchspeck)
Zwiebelringe, frischen Kren

5,60 EUR

Käsebrot
Butter, Paprika, gekochtes Ei

5,60 EUR

Würstl
Senf / Kren

3,80 EUR

Schinken - Käse
Toast

3,80 EUR

Desserts

Mousse von der
Weißen & Dunklen
Callebaut Schokolade
Joghurt Hafer Crumble
marinierte Erdbeeren

6,40 EUR

Crème Brûlée
von der Tahiti Vanille
Früchte
Mangosorbet

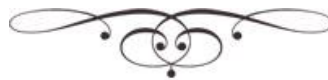
6,40 EUR

Frisch G'schupfte
Palatschinken
Marillenmarmelade

4,60 EUR

Eispalatschinke
Schlagobers, Schokoladesauce

6,40 EUR



KÄSETELLER
(Österreich, Frankreich, Schweiz)
Butter, Feigensenf, ...

8,20 EUR

Schnaps'l

Birnerbirne 2008 Oberweng	2,90 EUR
Rotkriacherl 2006 Oberweng	2,90 EUR
Zwetschke 2012 Mitterweng	2,90 EUR
Marille Schnapshof Schmidt	2,90 EUR
hausgemachter ZIRBENSCHNAPS	2,90 EUR
hausgemachter NUSSGEIST	2,90 EUR
Hausgemachter Schwarzbeerlikör	2,90 EUR
Hausgemachte KRÄUTERHEX	2,90 EUR
Grappa Cellini Invecchiata in Barrique	3,70 EUR

Kaffee & Tee



Verlängerter	2,70 Eur
Großer Brauner	3,40 Eur
Kleiner Brauner	2,40 Eur
Cappuccino (Milchschaum)	3,20 Eur
Cafe Latte	3,20 Eur
Heisse Schokolade	3,20 Eur
Kanne Tee	3,20 Eur