

Rössls Gaststuben Gedeck

Als Magentratzerl

Etwas resches (*aus Opas Backstube*) **etwas zum Streichen** (*Frischkäse - Tomatenaufstrich*)
und etwas G`selchtes (*aus Omas Selchkammer*)

4,50 EUR

Vorspeisen

Beef Tartar

Wasabi / Brotchips / Vogelsalat

Butter / Ursalz / Toastbrot

100 g 10,90 EUR / 200 g 19,90 EUR

Carpaccio von der Chioggia Rübe

Schafkäse

Heidelbeer - Balsamico Dressing

Avocado / Hausgemachtes Brot

9,50 EUR

Supp'n

Klare Suppe Vom Jungstier

mit Kräuterfrittaten 3,30 EUR

gebackenem Leberknödel 3,90 EUR

Kartoffelcremesuppe

Liebstöckel

Eierschwammerl

4,60 EUR

Salate

Vogelsalat
Schafkäse / Eierschwammerl
Junglauch
Kürbiskernmarinade

10,90 EUR

Blatt & Rohkostsalate
gebratene Filet von der Lachsforelle
Avocado/Tomaten/Sesam
Limettendressing

14,80 EUR

Cesar Salat
gegrillte Hühnerbrust
Croutons/Pinienkerne
Parmesanmarinade

11,80 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

Gekochtes Gustostück

Dillrahmkohlrabi
Kartoffelschmarr'n

15,60 EUR

Ragout vom heimischen Wild

gebratene Serviettenknödel
Apfel - Rotkraut

13,50 EUR

Rösslteller vom Grill

(Schweinefilet /rosa gebratene Beiried /Hühnerbrust)

Gemüse/Pommes
Kräuterbutter/Cocktailsauce

15,60 EUR

Wiener Schnitzel

vom Kalb

Petersilienkartoffeln und Reis

16,20 EUR

Schweineschnitzel

„Wiener Art“

Petersilienkartoffeln und Reis

10,90 EUR

extra Preiselbeeren 0,80 EUR

Gaststübchenkuchl

Variation vom

Vulkanlandschwein

(gebackener Bauch / Spanferkelrücken / Grammelknödel)

Geschmorte Salatherzen

Liebstöckel – Kartoffelragout

Kümmel – Knoblauchjus

15,20 EUR

rosa gebratene

Entenbrust

Zerlei vom Mais / Süßkartoffelgratin

Orangensauce

15,80 EUR

Österreichisches Salon Beef

rosa gebratenes Beiried 250 g

Süßkartoffelpommes

Grillgemüse / Sauce Bernaise

24,50 EUR

Gebraten Leber vom

Milchkalb

Kresse – Kartoffelpüree

Glacierte Äpfel

Zwiebel Tempura

14,20 EUR

Fisch

Filet von der
Lachsforelle
Tagliatelle/Eierschwammerl – Selleriegröstl
Rispentomaten

15,20 EUR

Fleischloses Eck

Kartoffel – Kräuternockerl
Junger Spinat / Schafkäse
Tomaten / Pinienkerne

12,80 EUR

Parmesanrisotto
Eierschwammerl
Zucchiniblätter

12,80 EUR

Kleines Eck

Wurstsalat Mit Käsestreifen
gekochtem Ei, Tomaten, ..

7,90 EUR

Saures Rindfleisch
Kürbiskernöl

8,90 EUR

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

5,90 EUR

Käsebrot
Butter, Paprika, gekochtes Ei

5,90 EUR

Würstl
Senf / Kren

3,90 EUR

Schinken - Käse
Toast

3,90 EUR

Desserts & Eis

Halbflüssiger Kuchen von der Callebaut Schokolade
marinierte Erdbeeren/Bourbon Vanilleeis

6,40 EUR

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
Früchte/Mangosorbet

6,40 EUR

Frisch Gschupfte Palatschinken
Marillenmarmelade

4,60 EUR

Eispalatschinke
Schlagobers, Schokoladesauce

6,40 EUR



2ERLEI SORBET

flambierter Pfirsich 6,40 EUR

EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE

Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, Schlagobers 5,50 EUR

HEISSELIEBE

Vanilleeis mit warmen Himbeeren, Schlagobers 6,20 EUR

NUSSKNACKER

Haselnuss- u. Vanilleeis mit Garnierung 6,20 EUR

FRÜCHTETRAUM

Fruchteisorten u. Vanilleeis, Obstsalat, Schlagobers 6,80 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