

Vorarlberg isst... echt!



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns im *** Hotel Restaurant RÖSSLE. Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie unser Haus gewählt haben und uns die Möglichkeit geben, Sie von unserer Leistung zu beeindrucken.

Mit der Natur leben....

Das ist Lebensqualität!



Unser **Küchen Team** verfolgt für Sie, das Konzept von Metabolic Balance. Je nach Tageszeit und ihrem Ernährungsplan gibt es all unsere Gerichte auf Wunsch Kohlenhydrate frei und mit speziellen Ölen oder Fettfrei zubereitet.

Wir sind bemüht, für die Gäste immer das Beste frisch zuzubereiten und dies kann einmal mehr Zeit in Anspruch nehmen. Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen

einen guten Appetit.

Martin Koch mit Mitarbeitern

im Service:

Kevenhörster Angelika

Lehrlinge: Mary-Joe Beck, Julia Thoma

im Stock:

Maria Trajbar, Tomica Vujic, Sieghartsleitner Gemma,

im Frühdienst und Reception:

Rita Kopf,

Lehrlinge: Melanie Oberhauser; Pflüger Patricia

in der Küche:

Helmut Wäger, Krstana Djoric

Lehrlinge: Dominik Welte, Aaron Schuster, Raffaeiner Jasmin

Wir verwöhnen Sie im Restaurant:

Hotel@Roessle.at

www.Roessle.at

Wir akzeptieren:



Keine Lyonesse Card im Restaurant!

Montag bis Freitag

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag auf Anfrage

Sonn- und Feiertage Ruhetag

Vorarlberg isst... echt!



Ländle Menü

€ 24,80

Frisch-Käsesuppe

mit Sahnehaube und croutons

Cream cheese cream soup with croutons and bacon



Gefüllte Putenröllchen

an Rahmsauce

mit Polenta - Speckecken, Gemüsebouquet

*Stuffed turkey rolls with herb sauce on
polenta - Bacon corners, vegetables*



After Eight Parfait

mit Sahne

After eight parfait with whipped cream

alles "Wild"

- Hirschrückensteak** mit Walnusskruste auf Preiselbeersauce,
Thymiangnocci, Apfelrotkraut € 26,40
*Venison steak with walnut crust, cranberry sauce, thyme
dumplings, red cabbage*
- Gams -Pflaumenragout** mit Schupfnudeln und Rahmkohlrabi € 16,50
chamois plum ragout with potato noodles and creamy kohlrabi
- Barberie Entenbrust** an Orangensauce mit Rosa Pfefferkörner
Wild -Reis, Rahmwirsing € 17,80

Vorarlberg isst... echt!



Barbary duck breast with orange sauce with pink peppercorns,
wild rice, creamed savoy cabbage

Salate & Vorspeisen

- Gemischter Salat** mit Frenchdressing € 4,20
Mixed salad with French dressing
- JOGURT – KRÄUTER TERRINE MIT SHRIMPS**, RUCCULA SALAT AN BALSAMICO € 9,90
DRESSING
Yoghurt herb terrine with shrimp, arugula with balsamic dressing
- MARIENIERTES RINDERCARPACCIO** MIT GEHOBELTEM PARMESAN € 11,80
MARINATED beef carpaccio with shaved parmesan

Suppen

- Rindsboullion** mit traditionellen Einlagen nach Wahl € 3,90
(Leberspätzle, Flädle oder Grissnockerl)
Beef bouillon with traditional deposits choice
- Frischkäsesuppe** mit Sahnehaube und Speck Croutons € 4,90
Cream cheese cream soup with croutons and bacon
- Montafoner Gerstensuppe** € 4,90
Montafoner barley soup

Vorarlberg isst... echt!



Kinder

- kleines Schnitzel Wiener Art** mit Pommes € 7,20
small breaded pork cutlets with French fries
- Tortellini Tricolore** mit Fleischfüllung an Schinkenrahmsauce € 6,90
Tricolor tortellini stuffed with meat in ham cream sauce
- Nutella Palatschinken** mit Vanilleeis und Amerenasauce € 7,10
Nutella crepes with vanilla ice cream and sour cherry sauce

Fisch

- Lachssteak vom Grill**, Orangen-Pfeffersauce auf Kartoffel –
Gemüse Gröstl € 18,90
*GRILLED SALMON STEAK, ORANGE PEPPER SAUCE ON A POTATO - VEGETABLES
GRÖSTL*
- Wolfsbarschfilet im Speckmantel** auf Weisswein Risotto mit
Tomatenragout € 19,50
*SEA BASS FILLET WRAPPED IN BACON AND WHITE WINE RISOTTO WITH TOMATO
RAGOUT*

Vegetarisch

- Vorarlberger Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat € 9,50
VORARLBERG CHEESE (EGGNOGS) WITH FRIED ONIONS AND POTATO SALAD
- Spinatnockerl** aus dem Trentino mit Parmesan gratiniert auf

Vorarlberg isst... echt!



Tomatensauce und Gemüse garnitur

Trentino spinach dumplings with parmesan cheese in tomato sauce

€ 8,90

Traditionelles

Schnitzel Wiener Art vom Schweinekarree mit buntem Salatcocktail

Breaded pork loin served with various salads

€ 11,80

Geröstete Kalbsleber „der Klassiker“ mit frischen Kräutern, Kartoffelrösti und Marktgemüse

Roasted Calf's liver - our classic -with fresh herbs, hash brown and seasonal vegetables

€ 16,90

Mixed Grill vom Schwein, Rind, Geflügel und Würstel auf Pommes Frites mit Sour Cream und BBQ Sauce

Mixed BBQ of pork, beef, chicken and sausages on spicy French fries with sour cream and BBQ sauce

€ 15,20

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten vom Grill mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Roast beef tenderloin with crispy onions, roasted potatoes and green beans with bacon

€ 16,80

Gefüllte Putenröllchen an Kräuterjus mit Polenta – Speck Ecken, Gemüsebouquet

Stuffed turkey rolls with herb sauce on polenta - Bacon corners, vegetables

€ 14,90

Schweinsfilettöpfele mit Champignon Rahmsauce, Spätzle und Gemüse

pork Filet "Töpfele" with mushroom – creamsauce, noodles and vegetables

€ 15,90

Vorarlberg isst... echt!



Cordon

bleu vom Schwein gefüllt mit Winzerschinken und Appenzeller Käse Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 13,20

Cordon bleu of pork, filled with ham and cheese, parsley potatoes and cranberries

Rindsgulasch mit Semmelknödeln

€ 11,50

Beef goulash with bread dumplings

Süsser Abschluss

Creme Brûlée mit Früchten

€ 5,90

Creme Brûlée with fruits

Duett vom weißen und dunklem Mohr im Hemd mit Vanilleeis

€ 6,90

Duet of white and dark chocolate cake with vanilla ice cream

Tirami su

hausgemacht

€ 6,20

Homemade tiramisu

After Eight Parfait mit Sahne und Früchtegarnitur

€ 5,50

After eight parfait with whipped cream and fruit garnish

Frischer Ananascocktail mit Blutorangensorbet

€ 5,90

Fresh pineapple cocktail with blood orange sorbet

Aus unserer Eiskarte

Heisse Liebe Vanilleeis mit heissen Himbeeren, Sahne und Waffel

€ 6,10

Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream

Vorarlberg isst... echt!



- | | |
|---|--------|
| Coup Danmark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Hippen
<i>Vanilla ice-cream with hot chocolate and whipped cream</i> | € 6,10 |
| Eiskaffee gerührt Vanilleeis mit Kaffee cremig gerührt
<i>Creamy vanilla ice cream with coffee stirred</i> | € 6,10 |
| Fitness Becher frischer Fruchtsalat mit Fruchteis und Yoghurt
<i>fresh Fruitsalat with fruit Ice – cream and Yoghurt</i> | € 7,40 |