

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 4,20
<i>Großer gemischter Salatteller mit Baguette</i>	€ 8,90
<i>Großer Salatteller Pute mit Baguette</i> <i>mit Putenstreifen vom Grill</i>	€ 13,90
<i>Großer Salatteller Schnitzel mit Baguette</i> _{H,K} <i>mit warmen panierten Schnitzelstreifen</i>	€ 13,90
<i>Salatteller „Rössle“ mit Baguette</i> _{E,I,K,H} <i>Mit Thunfisch, Käsestreifen, Zwiebeln, Ei und Croutons</i>	€ 12,90

Zu unseren Salaten können Sie wählen zwischen Hausdressing ^A oder Joghurtdressing ^E

Suppen

<i>Flädlesuppe</i> _{B,E,H,K}	€ 3,60
<i>Brätspätzlesuppe</i> _{B,E,H,K} <i>mit Backerbsen</i>	€ 4,50
<i>Grießnockerlsuppe</i> _{B,E,H,K}	€ 4,80
<i>Gulaschsuppe</i> _{B,H} <i>mit einer Scheibe Brot</i>	€ 5,90
<i>Unser „Rössle Krafthafer 1“</i> _{B,E,H,K} <i>saftiges Ochsensfleisch, Brätspätzle, Flädle,</i> <i>Wurzelgemüse und Backerbsen</i>	€ 8,90

Schnitzelkarte

Paniertes Schnitzel vom Schwein <small>A,B,H,K</small> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 11,80
Jägerschnitzel <small>B,E,H,K</small> Schweineschnitzel vom Grill mit Schwammerlrahmsoße und hausgemachten Spätzle	€ 13,50
Wiener Schnitzel <small>H,K</small> Kalbschnitzel, wahlweise mit Pommes, Kartoffelsalat oder kl. Salat	€ 20,90
Putenschnitzel <small>H,K</small> paniert mit Pommes Frites und Ketchup	€ 13,90
Käseschnitzel <small>E,K</small> mit Käse paniert, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 14,90
*Cordon Bleu <small>H,K</small> mit Pommes Frites und Ketchup	€ 15,50
*Holzfäller Cordon Bleu <small>H,K</small> gefüllt mit Röstzwiebel, geräuchertem Schinken, Bergkäse und Kroketten	€ 17,90
*„Rössle“ Cordon Bleu <small>H,K</small> gefüllt mit Kässpätzlen, Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln	€ 18,90
*Riesenschnitzel XXL <small>H,K</small> mit einem Berg Pommes Frites und Ketchup	€ 19,80
*XXL Cordon Bleu <i>!neu!</i> mit Pommes Frites und Kroketten	€ 24,90
Glutenfreies Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 13,80

gerne können Sie auch alle Schnitzel als Putenfleisch bestellen, Aufpreis 2,50 € bei XXL Gerichten 5,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Hauptgerichte

Bayerischer Schweinsbraten <small>A,B,E,H,K</small> mit Semmelknödel und Blaukraut	€ 11,90
Krustenbraten <small>A,B</small> vom Bauch mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	€ 11,90
*Zwiebelrostbraten <small>B,E,H,K</small> mit Kässpätzle, Röstzwiebeln, Rotweinzwiebeln und Bratensoße	€ 19,90
*Rumpsteak mit Kräuterkruste <small>E,K</small> mit Bratkartoffeln	€ 19,90
Käsespatzen <small>B,H,K</small> mit kleinem Salatteller	€ 11,80
„Rössle-Töpfele“ <small>B,H,K</small> Schweinefilet mit hausgemachten Käsespätzle, Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln	€ 19,90
Saure Kalbsleberstreifen <small>B,E</small> auf Sahnepüree und Röstzwiebeln	€ 15,90
Kalbsherz <small>B</small> vom Grill mit Bratensoße, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Röstzwiebeln	€ 14,90
Saure Kalbsnierle mit Rösti-Ecken	€ 15,90
Forellenfilet vom Grill <small>I</small> mit Gemüse, Petersilienbutter und Salzkartoffeln	€ 15,50
Zanderfilet „Müllerin“ mit Gemüse, Petersilienbutter und Salzkartoffeln	€ 16,90

Brotzeitkarte

***Rössle-Brotzeitdreierlei** H,K

Bratensulz, Wurstsalat, Saurer Käse und 2 Scheiben Brot € 9,90

Bayerischer Wurstsalat H

mit einer Scheibe Brot € 7,90

Schweizer Wurstsalat H,E

mit Käse und einer Scheibe Brot € 8,50

***Tellersulz** H,E,K

hausgemacht mit einer Scheibe Brot € 9,80

Hausgemachter Obatzder E,H

mit 2 Brezen € 8,90

Zwei Griebenschmalzbrote H

mit Zwiebelringen € 4,80

Geräucherte Forellenfilets E,H,I

auf Toastbrot und Sahnemeerrettich € 10,80

Matjesheringe E,I

in Apfel-, Zwiebelsauerrahm mit Gurken und Salzkartoffeln € 10,80

1 Paar Weißwürstl A,H

mit süßem Senf und einer Brezel € 6,90

1 Paar Wienerle A,H

mit Senf und einer Semmel € 5,90

1 Paar Schweinsbratwürstl auf Sauerkraut A,H

mit Senf und Sahnepüree € 9,80

1 Paar G'schwollene <small>A,B,H</small> mit Kartoffelsalat, Bratensoße	€ 9,80
Toast Hawaii <small>E,H</small> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren	€ 8,90
*Scheibe Leberkäs <small>S,K</small> abgebräunt mit Spiegelei, Bratensoße und Kartoffelsalat	€ 9,90
*Der „Rössle-Burger“ <small>A,H</small> Weißwurstbratling im Laugensemmel mit Eisbergsalat, Tomaten und süßem Senf	€ 8,90
Bayerntoast <small>H,E</small> Schweinefilet vom Grill auf Toast mit Champignons, Gorgonzola und Emmentaler überbacken, Röstzwiebel	€ 12,80
*Currywurst mit Pommes Frites	€ 9,80
Schnitzelsemmel Paniertes Schweineschnitzel im Semmel	€ 5,90
1 Teller extra	€ 1,00

Für Breze statt Brot berechnen wir 0,80 € Aufschlag, jede Scheibe Brot extra 0,50 €.

Süßes

<i>Gemischtes Eis</i> ^E	€ 3,80
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ^E	€ 4,50
<i>Apfelküchle mit Zimt-Zucker</i> ^E	€ 5,80
<i>Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne</i> ^E	€ 6,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 5,50

Kaffee und Tee

<i>Tasse Kaffee</i> ¹⁴	€ 2,60
<i>Haferl Kaffee</i> ¹⁴	€ 3,60
<i>Cappuccino</i> ^{14,18}	€ 3,60
<i>Espresso</i> ¹⁴	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i> ¹⁴	€ 3,20
<i>Glas Tee</i>	
<i>(Schwarz^{14,-},Früchte-,Kamillen-,Pfefferminz-,Grüntee)</i>	€ 2,60
<i>Heiße Schokolade (mit Sahne 0,50€ Aufschlag)</i>	€ 4,40
<i>Irish Coffee</i>	€ 4,90

Kennzeichnung Lebensmittel



A. Senf B. Sellerie C. Schwefel D. Schalenfrüchte E. Milch F. Lupine G. Krebstier H. Getreide I. Fisch J. Erdnüsse K. Ei L. Weichtier M. Soja N. Sesam

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Getränke

<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Augustiner Pils in der Flasche</i>	<i>0,30l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Augustiner Weizen hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Augustiner Weizen hell</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Augustiner Weizen Ruß/Colaweizen ^{1,6,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>König Ludwig Weizen leicht</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Clausthaler Premium alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Gaißenmaß ^{1,14}</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Gaißenhalbe ^{1,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Laternenmaß ^{1,6}</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 13,80</i>
<i>Korea ^{1,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Schneemaß</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 15,50</i>

Softgetränke und Wasser

<i>Zitronenlimonade</i> ^{1,6}	0,50l	€ 3,50
<i>Fanta</i> ^{1,6}	0,40l	€ 3,90
<i>Spezi</i> ^{1,6,14}	0,50l	€ 3,50
<i>Coca-Cola / light</i> ^{1,14}	0,40l	€ 3,90
<i>Coca-Cola / light/ Fanta</i> ^{1,14}	0,25l	€ 2,80
<i>Tafelwasser vom Fass</i>	0,25l	€ 2,10
<i>Tafelwasser vom Fass</i>	0,50l	€ 3,50
<i>Flasche Edelholzener still oder medium</i>	0,25l	€ 2,30
<i>Flasche Edelholzener still oder medium</i>	0,75l	€ 4,90

Säfte und Saftchorlen

<i>Säfte</i>	0,4l	€ 4,30
<i>Saftchorlen</i>	0,4l	€ 3,90
<i>Rhabarbersaftchorle Flasche</i>	0,5l	€ 4,30
<i>Almdudler</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Kl. Säfte</i>	0,25l	€ 3,20
<i>Kl. Saftchorlen</i>	0,25l	€ 2,90

*Apfelsaft, Johannisbeersaft,
Traubensaft, Orangensaft,
Maracujasaft
Holunderschorle*

<i>Weinschorle weiß/rot</i>	0,25l	€ 3,30
<i>Weinschorle weiß/rot</i>	0,50l	€ 5,90
<i>Glas Prosecco</i>	0,10l	€ 3,30

*Weinschorle mit Wein aus offenem
Ausschank zusätzlich 1,50€ Aufpreis
pro ¼ Liter*

Weißweine

Bickensohler Weißburgunder

Qualitätswein, Kaiserstuhl,

halbtrocken, harmonisch, elegant, von Hand verlesen

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Oberbergener Bassgeige

Qualitätswein, Kaiserstuhl

Trocken, typisches, feinussiges Aroma

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Nordheimer Vögelein Silvaner

Qualitätswein, trocken, kräftig, würzig

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Augustiner Konvent Grüner Veltliner

Trockenes, ausgeprägtes fruchtiges Sortenbukett,

feines Veltlinerpfefferl, lebendig, pikante Säure

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Weißherbst

Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, halbtrocken, zartduftend, klassisches Aroma

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Rotweine

Primitivo

Trocken, typisches Aroma

1/8l / 1/4l

€ 3,40 / € 5,40

Verrenberger Lindelberg Trollinger Fürstenfass

Qualitätswein, trocken, fein, leicht, herzhafte Art, Bundesehrenpreisträger

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger

Qualitätswein, halbtrocken, feinfruchtig, das Original!

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Wachenheimer Mandelgarten Dornfelder

Qualitätswein, trocken, rund, typisches Aroma

1/8l / 1/4l

€ 3,20 / € 5,20

Gemischte Spirituosen

<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Doornkaat</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>
	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Ramazotti</i>		
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Augustiner Tropfen</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Malteser</i>		
<i>Bommerlunder</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 0,90</i>
	<i>2cl</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Hausgemachter Bierlikör</i>		
<i>warm mit Sahne</i>		

Edelbrände

<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Himbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>

1=Farbstoff

2=geschwärzt

3=konserviert

4=geschwefelt

5=mit Phosphat

6=mit Antioxiationsmittel

7=mit Geschmacksverstärker

8=gewachst

9=mit Süßungsmitteln

10=mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

11=enthält eine Phenylalaninquelle

12=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

13=chiiinhaltig

14=koffeinhaltig

15=Stärke

16=Eiklar

17=Sojaeiweiß

18=Milcheiweiß

Unsere vegetarische Karte

Sellerieschnitzel B,H,K,N

panierte Selleriescheiben mit Sesam und Kürbiskernen, dazu Kartoffelsalat € 11,80

***Erbsen CousCous Burger**

Erbsen-Bohnen-CousCous Bratling im Burgersemmel mit Röstzwiebeln € 9,50

***Kneippburger**

Kneippsemmel mit Grünkernbratling, Tomate und Salat € 8,50

Käsespatzen

mit kleinem Salat € 11,80

***Glutenfreie Käsespatzen**

mit kleinem Salat € 12,80

***Gebakener Camembert**

mit Preiselbeerbirne, Toast und Butter € 9,90

***Spinat-Tomatenpfannkuchen**

mit Käse überbacken € 10,80

Spinat-Tomatenpfannkuchen **GLUTENFREI*

mit Käse überbacken € 12,80

***Hausgemachter Rösti**

mit Schwammerl und Gemüse in Rahmsoße € 14,90

Gemüsestrudel

mit Tomatensoße und kleinem Salat € 10,50

Zucchinipiccata **!neu!**

Zucchini in Parmesan-Eihülle gebraten mit Tomatensoße und Cous Cous € 14,90

***Knödel „Dries“**

Kartoffelknödel mit Bröselbutter, Semmelknödel mit Champignonsoße, Spinatknödel mit Gorgonzolasoße € 10,80

Hausgemachter Rösti **(vegan)*

mit Gemüse € 14,50

Sie können bei allen Gerichten (aufser bei den Gerichten, die mit einem * markiert sind) auch gerne eine kleine Portion verlangen, wir ziehen dann 2 € ab.