



WINTERZAUBER & HOLZFASS-GRILLEN

GUTES ESSEN • APEROL • GLÜHWEIN
• GEMÜTLICHE MOMENTE •



Vorspeisen



Salatbuffet	pro Person 5 €
Kleiner bunter Salatteller	6 €
Warme geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Baguette	12 €
Kaltes Roastbeef mit Salatbouquet und Bratkartoffeln	12 €
Tafelspitzsülze mit Salatbouquet und Würfelkartoffeln	11 €
Ricotta-Frischkäseterrine mit Tomate, Salatbouquet und Bruschetta	9 €



Suppen

Französische Zwiebelsuppe	8 €
Parmaschinken-Rahmsuppe mit Grissini	9 €
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel	8 €
Rinderkraftbrühe mit getrüffelten Brätklößchen	9 €



Hauptgerichte

Halbe Bauernente mit Bratenjus, Kartoffelknödel und Blaukraut	29 €
Medium gebratenes Rumpsteak auf Schalotten-Portweinsoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	28 €
Lammkarre unter der Kräuterkruste mit Schalotten-Portweinsoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin	29 €
Gebratene Lachsschnitte auf Esterhazy-Gemüse mit Zitronenbutter und getrüffelem Kartoffelpüree	28 €
Vegetarisch gefüllte Wirsingrolle auf roten Linsen mit Schnittlauchsoße	21 €



Dessert

Crêpes Suzette mit Orangenfilets und Vanilleeis	12 €
Tartufo Eispraline mit Weinschaumsoße und kleinem Gebäck	12 €
Lebkuchenkonfekt mit Walnusseis und Eierlikörschaum	12 €



Mehr als nur
ein Essen –
ein Erlebnis! ♥



Oder Sie bestellen bis zu 25 Personen aus unserer Speisekarte à la carte.

Ab 25 Personen dürfen wir Sie darum bitten, dass Sie sich aus einer verkleinerten Karte Gerichte aussuchen und gerne vorab bestellen. ♥



HOLZFASS-GRILLEN



APEROL & GLÜHWEIN



REGIONALE KÜCHE



GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE



Gasthof
Rössle



REGIONALE KÜCHE • ECHTE GASTFREUNDSCHAFT