

Suppen

Flädle

Fleischbrühe, Gemüse 5 €

Grießnockerl

Fleischbrühe, Gemüse 7 €

Leberknödel

Fleischbrühe, Gemüse 8 €

Maultaschensuppe

Fleischbrühe, Gemüse 8 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Breze 10 €

Vorspeisen

Würzfleisch

Ragout Fin vom Hühnchen mit Toast 9 €

Gebackener Obazda fein garniert 11 €

Salate

Kleiner Beilagensalat 6 €

Großer gemischter Salat 12 €

Rössle's Kneippsalat wahlweise mit

Rumpsteak* 24 €

Schnitzel 18 €

Backfisch* 18 €

Klassiker

Bayerischer Schweinsbraten 18 €

Dunkelbiersoße, Semmelknödel, Blaukraut

½ Schweinshaxe oder Ganze Haxe 18 €/ 24 €

Dunkelbiersoße, Speckkraut, Kartoffelknödel

Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße

Buttergemüse und Spätzle 22 €

Rössle Töpfele 23 €

Schweinefilet, Kässpätzle, Jägersoße, Röstzwiebeln

Krautwickel* 18 €

mit Kartoffelpüree, Bratensoße und Speck

Paar G'schwollene

16 €

hausgemachter Kartoffelsalat, Dunkelbiersoße

Riesencurrywurst *

17 €

Spezialsoße, Pommes

Fünf Nürnberger Rostbratwürstl *

14 €

Sauerkraut, Püree

1 Paar Weißwurst mit Breze

9 €

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle



15 €

Schmelz-, Röstzwiebeln, kleiner Salat

Perlgraupenrisotto

mit gegrilltem Gemüse 16 €

Spinat-Tomatenpfannkuchen *

15 €

mit Tomatenragout und Käse überbacken

Schlutzkrapfen in brauner Butter und kl. Salat

16 €

Rössle's Burger Auswahl

Rössle's Spezialburger *

19 €

Rindfleisch, Speck, Rösti, Jalapenos,

Bergkäse, rote Zwiebeln

Pulled Pork Burger *

18 €

Schweinefleisch in BBQ Soße mariniert,

Krautsalat und Zwiebeln

Rössle's Hähnchenburger *

16 €

Hähnchen in Cornflakes mit süß-saurer Soße,

Gurke, Salat, Tomate, Röstzwiebeln

Rote Beete Burger *



16 €

Schwarzes Bun, Rote Beete Bratling, Rucola,

Soße, Zwiebeln, Radieschen, Sprossen

-enthält Nüsse-

Grill und Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel	17,50 €
hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes	
Paniertes Hähnchenschnitzel*	20 €
hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes	
Jägerrahmschnitzel	19 €
natur gebraten, Butterspätzle, Champignonsoße	
Brezen-Meerrettichschnitzel	20 €
mit Kartoffelsalat	
Allgäuer Käseschnitzel	22 €
mit Preiselbeeren und Pommes	
Cordon bleu *	23 €
gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes	
Holzfäller Cordon bleu *	24 €
gefüllt mit Speck, Käse, Röstzwiebeln dazu Pommes	
Rössle Cordon bleu *	27 €
gefüllt mit Kässpätzle und Schinken dazu Champignonsoße	
Rinderroulade *(mit Speck)	19 €
mit Blaukraut und Spätzle	
Zwiebelrostbraten *	29 €
Schalottensoße, Kässpätzle, Speckbohnen	
Wiener Backhendl *	24 €
hausgemachter Kartoffelsalat, Preiselbeeren	
Regenbogenforellenfilet vom Grill*	23 €
Kräuterkartoffeln, kleiner Salat	
Abgeschmelzte Maultaschen	18 €
mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelsalat	

Glutenfreie Gerichte

Hausgemachte glutenfreie Kässpätzle *	19 €
kleiner Salat	
Glutenfreies Schnitzel *	23 €
hausgemachter Kartoffelsalat	
Glutenfreier Burger *	21 €
Rindfleisch, Speck, Rösti, Bergkäse, Zwiebeln	
Glutenfreier Spinat-Tomatenpfannkuchen*	19 €
mit Tomatenragout und Käse überbacken	
Glutenfreier Pfannkuchen	14 €
mit Preiselbeeren und Apfelmus	

Brotzeit

Breze	1,70 €
Butterbreze	2,30 €
Bunter Käsesalat mit Brot	11 €
Bayerischer Wurstsalat mit Brot	12 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot	13 €
Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke	
Hausgemachte Tellersulz *(April-Oktober)	14 €
Zwiebel, Ei, Essiggurke, Tomate	
Mit Brot oder Bratkartoffeln	
Rössle´s Obazda mit Breze	12 €
Rössle´s Brotzeitbrett *(April-Oktober)	19_€
mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, bunt garniert mit Butter und Bauernbrot, Breze	
Rössle´s Tapas* (April - Oktober)	11 €
Weißwurstsalat, Speckknödel, Radieserlaufstrich	
Rössle´s Tapas veggi*	11 €
Obazda, Knödelsalat, Radieserlaufstrich	



Dessert

Gemischtes Eis ohne /mit Sahne	5,30/6,00 €
Warmer Schokokuchen Vanilleeis und Sahne	9 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	9€
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	8 €
Frische Waffeln mit Puderzucker	4 €
mit Vanilleeis	5 €
mit Kirschen und Sahne	6 €
mit allem	7 €
Gebackene Grießschnitte	
mit Zwetschgengeröster und Vanilleeis	9 €
Beschwipstes Vanilleeis mit Bierlikör	9 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,40 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,10 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Dallmayr Glas Tee	3,30 €
(Kamille, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz- Kräutertee)	
Heiße Schokolade	5,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,90 €

Biere

Augustiner Hell vom Fass	0,5l	4,50 €
	Schnitt	3,30 €
Augustiner Dunkel Flasche	0,5l	5,10 €
Augustiner Weizen Flasche	0,5l	4,90 €
Augustiner Ruß	0,5l	4,90 €
König Ludwig Weizen	0,5l	4,90 €
Dunkel oder leicht oder alkoholfrei		
Augustiner Pils Flasche	0,33l	4,40 €
Augustiner Edelstoff Flasche	0,5l	4,80 €
Augustiner alkoholfrei Flasche	0,5l	4,90 €
Augustiner Radler hell	0,5l	4,50 €
Augustiner Radler dunkel	0,5l	5,10 €
Gaißenhalbe	0,5l	8,90 €
Gaißenmaß	1,0l	15,80 €

Softgetränke und Wasser

Zitronenlimonade	0,4l	4,50 €
Fanta	Glasflasche 0,33l	4,10 €
Cola/Cola Zero	Glasflasche 0,33l	4,10 €
Spezi	0,4l	4,50 €
Tafelwasser vom Fass	0,5l	3,90 €
Flasche Adelholzener medium/still	0,25l	3,20 €
	0,5l	5,90 €
Bitter Lemon/ Tonic/ Wild Berry	0,2l	4,20 €

Weißweine

2021er Franconia Silvaner 0,25l 8 €
QbA „trocken“

2021er Juventa Grauer Burgunder 0,25l 8 €
QbA „trocken“

2020er Juventa Sauvignon Blanc 0,25l 8 €
QbA trocken

2021er Juventa Rosé 0,25l 8 €
Rosé QbA „trocken“

Rotweine

2021er Juventa Domina 0,25l 8 €
QbA „trocken“

2020er Juventa Merlot
„trocken“ 0,25l 8 €

Weinschorle weiß/rot 0,25l 5 €

0,5l 9 €

Glas Prosecco 0,1l 4,50 €

Aperol Sprizz 0,2l 8,90 €

Lillet 0,2l 8,90 €

Hugo 0,2l 8,90 €

Secco rot 0,2l 7,90 €

Säfte

**Apfel, Johannisbeere, Orange,
Maracuja, Traube, Holunder**

Saft pur 0,25l 3,70 €

Saft pur 0,4l 4,80 €

Saftschorle 0,4l 4,40 €

Saftschorle 0,25l 3,70 €

Rhabarberschorle Flasche 0,5l 5,00 €

Gemischte Spirituosen

Enzian 2cl 3,40 €

Jägermeister 2cl 3,10 €

Augustiner Tropfen 2cl 3,20 €

Obstler 2cl 2,30 €

Hausgemachter Bierlikör

warm mit Sahne 2cl 3,90 €

Kirschwasser 2cl 4,20 €

Himbeere 2cl 4,20 €

Marillenbrand 2cl 4,20 €

Williamsbirne 2cl 4,30 €

Haselnuss 2cl 4,50 €

**Wir weisen Sie darauf hin, dass in allen Weinen
Sulfite enthalten sind.**