

Gasthof Rössle

Suppen

Flädle

Fleischbrühe, Gemüse

5 €

Grießnockerl

7 €

Fleischbrühe, Gemüse

Würstl

Paar G'schwollene

16 €

hausgemachter Kartoffelsalat, Dunkelbiersoße

Leberknödel

8 €

Riesencurrywurst *

17 €

Fleischbrühe, Gemüse

Spezialsoße, Pommes

Maultaschensuppe

8 €

Fünf Nürnberger Rostbratwürstl *

14 €

Fleischbrühe, Gemüse

Sauerkraut, Püree

Hausgemachte Gulaschsuppe

10 €

Weißwurst Stück

4,50 €

mit Breze

Vorspeisen

Würzfleisch

Ragout Fin vom Hähnchen mit Toast

11 €

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle



15 €

Schmelz-, Röstzwiebeln, kleiner Salat

Perlgraupenrisotto

16 €

mit gegrilltem Gemüse

Spinat-Tomatenpfannkuchen *

15 €

mit Tomatenragout und Käse überbacken

Schlutzkrapfen

16 €

in brauner Butter und kl. Salat

Salate

Kleiner Beilagensalat

5,50 €

Großer gemischter Salat

12 €

Rössle's Kneippsalat wahlweise mit

Rumpsteak*

24 €

Rössle's Burger Auswahl

Schnitzel

18 €

Rössle's Spezialburger *

19 €

Backfisch*

18 €

Rindfleisch, Speck, Rösti, Jalapenos,

Klassiker

Bayerischer Schweinsbraten

18 €

Pulled Pork Burger *

18 €

Dunkelbiersoße, Semmelknödel, Blaukraut

Schweinefleisch in BBQ Soße mariniert,

½ Schweinshaxe oder Ganze Haxe

18 €/ 24 €

Krautsalat und Zwiebeln

Dunkelbiersoße, Speckkraut, Kartoffelknödel

Rössle's Hähnchenburger *

16 €

½ Hähnchen*

mit Pommes oder Kartoffelsalat

15 €

Hähnchen in Cornflakes mit süß-saurer Soße,

Kartoffelpüree, Bratensoße und Speck

18 €

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 €
hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes	
Paniertes Hähnchenschnitzel*	20 €
hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes	
Jägerraumschnitzel	19 €
natur gebraten, Butterspätzle, Champignonsoße	
Brezen-Meerrettichschnitzel	20 €
mit Kartoffelsalat	
Allgäuer Käseschnitzel	21 €
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	
mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelsalat	18 €

Glutenfreie Gerichte

Hausgemachte glutenfreie Kässpätzle *	19 €
kleiner Salat	
Glutenfreies Schnitzel *	23 €
hausgemachter Kartoffelsalat	
Glutenfreier Burger *	21 €
Rindfleisch, Speck, Rösti, Bergkäse, Zwiebeln	
Glutenfreier Spinat-Tomatenpfannkuchen*	
mit Tomatenragout und Käse überbacken	18 €
Glutenfreier Pfannkuchen	
mit Preiselbeeren und Apfelmus	12 €
Brotzeit	
Breze	1,70 €
Butterbreze	2,30 €
Bunter Käsesalat mit Brot	11 €
Bayerischer Wurtsalat mit Brot	12 €
Schweizer Wurtsalat mit Brot	13 €
Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke	
Hausgemachte Tellersulz *(April-Oktober)	
Zwiebel, Ei, Essiggurke, Tomate	14 €
Rössle's Obazda mit Breze	12 €
Rössle's Brotzeitbrett *(April-Oktober)	15 €
mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, bunt garniert mit Butter und Bauernbrot	
Rössle's Tapas* (April-Oktober)	11 €
Dazu gibt's geröstetes Bauernbrot	
Stellen Sie sich Ihre 3 Tapas nach Belieben zusammen	
Weißwurstsalat-- Speckknödel—Maultaschensalat-- Käsesalat--Wurtsalat—Kartoffelsalat-- Pulled Pork--Fleischbällchen--Radieserlaufstrich-- Obazda--Knödelsalat-Eiersalat	

Gasthof Rössle

Dessert

Gemischtes Eis ohne /mit Sahne 5,30/6,00 €

Warmer Schokokuchen Vanilleeis und Sahne 9 €

Apfelspalten

mit Karamellsoße und Preiselbeeren 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 Zwetschgenröster 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 0,25l 3,50 €

0,5l 4,40 €

Schnitt 3,30 €

Augustiner Dunkel 0,25l 3,90 €

0,5l 4,90 €

Augustiner Weizen Flasche 0,5l 4,70 €

Augustiner Ruß 0,5l 4,70 €

König Ludwig Weizen 0,5l 4,70 €

Dunkel oder leicht oder alkoholfrei

Augustiner Pils Flasche 0,33l 4,20 €

Augustiner Edelstoff Flasche 0,5l 4,60 €

Augustiner alkoholfrei Flasche 0,5l 4,50 €

Augustiner Radler hell 0,5l 4,40 €

Augustiner Radler dunkel 0,5l 4,90 €

Gaißenhalbe 0,5l 8,90 €

Gaißenmaß 1,0l 15,80 €

Softgetränke und Wasser

Zitronenlimonade 0,4l 4,50 €

Fanta 0,4l 4,90 €

Coca-Cola/Coca-Cola light 0,4l 4,90 €

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 €



Gasthof Rössle

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“		

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 €

Rotweine

2021er Juventa Dominia	0,25l	8 €
QbA „trocken“		
2020er Juventa Merlot		
„trocken“	0,25l	8 €

Gemischte Spirituosen

Enzian	2cl	3,40 €
Jägermeister	2cl	3,10 €
Augustiner Tropfen	2cl	2,90 €
Obstler	2cl	2,30 €
Weinschorle weiß/rot		
0,25l	5 €	Hausgemachter Bierlikör
0,5l	9 €	warm mit Sahne
		2cl
		3,90 €
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 €
		Edelbrände
		Kirschwasser
		2cl
		4,20 €
		Himbeere
		2cl
		4,20 €
		Marillenbrand
		2cl
		4,20 €
		Williamsbirne
		2cl
		4,30 €

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