

Suppen

Flädle

Fleischbrühe, Gemüse 5 €

Grießnockerl 7 €

Fleischbrühe, Gemüse

Leberknödel 8 €

Fleischbrühe, Gemüse

Gulaschsuppe 8 €

mit Breze

Salate

Kleiner Beilagensalat 5,50 €

Großer gemischter Salat 12 €

Rössle's Kneippsalat wahlweise mit

Rumpsteak* 23 €

Schnitzel 18 €

Backfisch 18 €

Klassiker

Bayerischer Schweinsbraten 16 €

Dunkelbiersoße, Semmelknödel, Blaukraut

½ Schweinshaxe oder Ganze Haxe 18 €/ 24 €

Dunkelbiersoße, Speckkraut, Kartoffelknödel

½ Hähnchen*

mit Pommes oder Kartoffelsalat 13 €

Krautwickel* 15 €

mit Kartoffelpüree, Bratensoße und Speck

Würstl

Paar G'schwollene 13 €

hausgemachter Kartoffelsalat, Dunkelbiersoße

Riesencurrywurst * 14 €

Spezialsoße, Pommes

Fünf Nürnberger Rostbratwürstl * 13 €

Sauerkraut, Püree

Weißwurst Stück 4 €

Vegetarisch



Allgäuer Kässpätzle 14 €

Schmelz-, Röstzwiebeln, kleiner Salat

Serviettenknödel

mit Rahmchampignons 13 €

Hausgemachte glutenfreie Kässpätzle * 18 €

kleiner Salat

Spinat-Tomatenpfannkuchen * 14 €

mit Tomatenragout und Käse überbacken

Rössle's Burger Auswahl

Rössle's Spezialburger * 18 €

Rindfleisch, Speck, Rösti, Jalapenos,

Bergkäse, rote Zwiebeln

Pulled Pork Burger * 16 €

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 * 15 €



Schwarzes Bun, Rote Beete Bratling, Rucola,

Soße, Zwiebeln, Radieschen, Sprossen

Glutenfreier Burger * 20 €

Rindfleisch, Speck, Rösti, Bergkäse, Zwiebeln

Grill und Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel 16 €

hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes

Jägerrahmschnitzel 17 €

natur gebraten, Butterspätzle, Champignonsoße

Brezen-Meerrettichschnitzel 19 €

mit Kartoffelsalat

Allgäuer Käseschnitzel 20 €

mit Preiselbeeren und Pommes

Cordon bleu * 22 €

gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes

Holzfäller Cordon bleu * 23 €

gefüllt mit Speck, Käse, Röstzwiebeln dazu Pommes

Rössle Cordon bleu * 26 €

gefüllt mit Kässpätzle und Schinken

Rinderroulade *(mit Speck) 18 €

mit Blaukraut und Spätzle

Zwiebelrostbraten * 28 €

Schalottensoße, Kässpätzle, Speckbohnen

Wiener Backhendl * 23 €

hausgemachter Kartoffelsalat, Preiselbeeren

Regenbogenforelle vom Grill 23 €

Kräuterkartoffeln, kleiner Salat

Zwei Überbackene Maultaschen auf Blattspinat

gefüllt mit Fleisch 16 €

Glutenfreies Schnitzel * 22 €

hausgemachter Kartoffelsalat

Brotzeit

Breze 1,70 €

Butterbreze 2,30 €

Bunter Käsesalat mit Brot 11 €

Bayerischer Wurstsalat mit Brot 11 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot 12 €

Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke

Hausgemachte Tellersulz (April - Oktober) * 13 €

Zwiebel, Ei, Essiggurke, Tomate

Rössle´s Obazda mit Breze 11 €

Rössle´s Brotzeitbrett * 17 €

mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten,

bunt garniert mit Butter und Bauernbrot

Rössle´s Tapas* (April - Oktober)

Weißwurstsalat, Speckknödel, Radieserlaufstrich 9 €

Rössle´s Tapas veggi* 

Obazda, Knödelsalat, Radieserlaufstrich 9 €

Dessert

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

Warmer Schokokuchen Vanilleeis und Sahne 9 €

Drei Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Topfenstrudel 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 €

Marillenpalatschinken 7 €

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 vom Fass	0,33l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
	Schnitt	4,20 €
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	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 €

Weißweine

2021er Franconia Silvaner	0,25l	6,80 €
QbA „trocken“		
2021er Franconia Bacchus	0,25l	6,80 €
QbA „feinherb“		
2021er Juventa Grauer Burgunder	0,25l	7,10 €
QbA „trocken“		
2020er Juventa Sauvignon Blanc	0,25l	7,10 €
QbA trocken		
2021er Juventa Rosé	0,25l	6,80 €
Rosé QbA „trocken“		

Rotweine

2021er Juventa Domina	0,25l	7,50 €
QbA „trocken“		
2020er Juventa Merlot „trocken“	0,25l	7,50 €
2020er Juventa Cuvee rot	0,25l	6,80 €
QbA „feinherb“		

Winzersekt/Secco und alkoholfreier Sekt

Juventa Secco Weiss „trocken“	0,75l	18,30 €
Alkoholfrei Juventa		
Traubensaftsecco weiss	0,75	18,30 €
2016er Divino Primo Sekt Cuvee	0,75l	78,90 €
Weiß „brut“		
<i>Hergestellt nach der klassischen Methode Champenoise</i>		

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

Softgetränke und Wasser

Zitronenlimonade	0,5l	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 €
	0,75l	6,10 €
Bitter Lemon/ Tonic/ Wild Berry	0,2l	4,20 €

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 €
Weinschorle weiß/rot	0,25l	4,50 €
	0,5l	7,60 €
Glas Prosecco	0,1l	4,20 €
Aperol Sprizz	0,2l	7,90 €
Lillet	0,2l	8,40 €
Hugo	0,2l	7,90 €

Gemischte Spirituosen

Enzian	2cl	3,40 €
Jägermeister	2cl	3,10 €
Augustiner Tropfen	2cl	2,90 €
Obstler	2cl	2,30 €
Hausgemachter Bierlikör		
warm mit Sahne	2cl	3,90 €

Edelbrände

Kirschwasser	2cl	4,20 €
Himbeere	2cl	4,20 €
Marillenbrand	2cl	4,20 €
Williamsbirne	2cl	4,30 €