

Gasthof
Rössle

Herzlich Willkommen
im

Gasthof
Rössle

Auf unserer Internetseite www.gasthof-roessle-bw.de



*finden Sie unsere Veranstaltungen sowie alle Informationen
und Öffnungszeiten rund um unseren schönen Gasthof.*

Für Umbestellungen berechnen wir 2€

Allergene erfragen Sie bitte beim Personal

*Gerne dürfen Sie auch kleine Portionen bestellen (Ausnahme mit *)*

Wir bieten für nicht verzehrte Speisen Verpackungen an, dafür verlangen wir 0,50€

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Bunt garnierte Salate

Kleiner Kneipp Salat 6,10 €

Großer Kneipp Salat „Rumpsteak“

mit Früchten und Rumpsteak 23,60 €

Großer Kneipp Salat „Schnitzel“

mit Früchten und paniertem Schnitzel 19,80 €

Feine hausgemachte Suppen und Eintopf

Frisch gekochte Fleischbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsewürfel und Kräutern

Wahlweise mit:

Grießnockerl 7,25 €

Wirtshausleberknödel 7,75 €

Linseneintopf mit Wienerle und Spätzle 16,00 €

Ungarische Gulaschsuppe mit frischer Breze 8,90 €

Unsere Klassiker

Bayerischer Schweinsbraten

mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel, Apfelblaukraut 17,70 €

Gegrillte Schweinshaxe

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat und Kartoffelknödel 25,90 €

***Rössle's Spezialburger**

100 % Simmentaler Rind, krossem Speck, Rösti, Jalapenios, Allgäuer Bergkäse und geschmorte rote Zwiebeln und Salatblatt 20,60 €

Blut und Leberwurst

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22,40 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit Blaukraut und Butterspätzle 21,10 €

Halbe Bauernente

mit Bratenjus, Blaukraut und Kartoffelknödel 28,60 €

Grill und Pfanne

Unsere Schnitzel werden in feinem Butterschmalz frisch für Sie gebraten

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,80 €

Jägerrahmschnitzel

natur gebraten mit Butterspätzle und Waldpilzsoße 20,50 €

Cordon Bleu

fein gefüllt, klassisch gebacken dazu Pommes 23,60 €

Rössle-Teller

Schweinefilet mit Käsespätzle, Champignonrahmsoße Röstzwiebeln 28,60 €

***Regionaler Zwiebelrostbraten vom Jungbullen**

an Schalottensoße, Kässpätzle und Speckbohnen 33,50 €

Rindsleber Berliner Art

an Balsamicosoße, Apfelscheiben, Zwiebeln und Püree 25,50 €

***Wiener Backhendl vom Freilandhendl frisch gebacken**

mit hausgemachten Kartoffelsalat und Preiselbeeren 24,90 €

Hausgemachter Backfisch vom Welsfilet

gebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat und Sc. Remoulade 20,50 €

Filets von der Regenbogenforelle frisch vom Grill mit Zitronenbutter

Kräuterschmorkartoffeln und kleinem Salat 23,60 €

***Glutenfreies Schnitzel mit Kartoffelsalat 22,40 €**

Veggi und Vegan

Frische Allgäuer Kässpätzle mit dreierlei Käsesorten

Schmelz- und Röstzwiebeln und kleinem Salat 14,70 €

Kneipp Burger

Grünkernburger mit Kräuterschmand und Salatgarnitur 19,80 €

Schlutzkrappen in brauner Butter 17,90 €

Rote Bete Gnocchi



mit Blattspinat in Kräutern geschwenkt und Meerrettich 19,50 €

**Hausgemachte glutenfreie Kässpatzen*

mit kleinem Salat 18,50 €

Würstl

Paar G´schwollene mit Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße 14,70 €

**Unsere Riesencurrywurst mit Spezialsoße und frischen Pommes* 15,60 €

**Fünf Nürnberger Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree* 14,80 €

Weißwurst Stück 4,00 €

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Brotzeit

Biergartenbreze 1,70 €

Bayerischer Wurstsalat

in würzigem Dressing angemacht und fein garniert 13,50 €

Schweizer Wurstsalat

*in würzigem Dressing angemacht und fein garniert,
regionaler Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke* 14,70 €

Rössle's Feinschmeckertoast

Schweinelende mit Champignons, Speck, Zwiebeln mit Käse überbacken 19,40 €

****Hausgemachte Tellersulz (Mai bis Oktober)***

mit Zwiebeln, Ei, Essiggurke und Tomate bunt garniert 16,75 €

Rössle's Obazda mit Biergartenbreze 12,30 €

Milde Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Dampfkartoffeln und Zwiebelringen 18,60 €

Extras

<i>Pommes</i>	4,25 €
<i>Kartoffelknödel</i>	3,60 €
<i>Semmelknödel</i>	3,60 €
<i>Kartoffeln</i>	4,75 €
<i>Kartoffelpüree</i>	4,75 €
<i>Kässpätzle</i>	6,00 €
<i>Kroketten</i>	4,50 €
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	5,00 €
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	4,80 €
<i>Blaukraut</i>	4,00 €
<i>Sauerkraut</i>	4,00 €
<i>Speckkrautsalat</i>	4,40 €
<i>Bratensoße</i>	2,50 €
<i>Jägerrahmsoße</i>	3,50 €
<i>Ketchup/Mayo/Senf</i>	0,50 €
<i>Scheibe Brot</i>	1,00 €
<i>Preiselbeeren</i>	1,00 €

Gasthof Rössle

Dessert

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	5,30 €/6,00 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Fragen Sie auch nach unseren anderen Dessertangeboten	

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,40 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,10 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Glas Tee	
(Schwarz-,Früchte-,Pfefferminztee)	3,30 €
Heiße Schokolade	5,20 €

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 €

Fragen Sie auch nach unserer wechselnden Auswahl an Spirituosen von der Allgäu Brennerei

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Getränke

<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Augustiner Pils in der Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Augustiner Weizen hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Augustiner Weizen Ruß/Colaweizen ^{1,6,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>König Ludwig Weizen leicht</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Clausthaler Premium alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Gaißenmaß ^{1,14}</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 15,80</i>
<i>Gaißenhalbe ^{1,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 8,90</i>

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Weißwein und Roséwein

2021er	FRANCONIA Silvaner QbA „trocken“ <i>genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von Quitte, Williamsbirne mit einer feinen Note von Wiesenkräutern</i>	0,25l	6,80 €
2021er	FRANCONIA Bacchus QbA „feinherb“ <i>genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von Zitrusfrüchten, Kernobst und Hollerblüten</i>	0,25l	6,80 €
2021er	JUVENTA Grauer Burgunder QbA „trocken“ <i>genießen Sie das sommerliche Hochgefühl mit dem Duft von gelben Äpfeln, Ananas und Kiwi mit sehr wenig Säure</i>	0,25l	7,10 €
2020er	JUVENTA Sauvignon Blanc QbA „trocken“ <i>genießen Sie den Geschmack der neuen Welt mit kräftigen Duft von exotischen Früchten, Kiwi und gelber Paprika</i>	0,25l	7,10 €
2021er	JUVENTA Rosè QbA „trocken“ <i>in Ihre Nase steigt ein verführerischer Duft von Himbeeren und saftigen Erdbeeren mit einem harmonischen Spiel von Süße und Säure</i>	0,25l	6,80 €

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Rotwein

2021er	JUVENTA Domina QbA „trocken“	0,25l	7,50 €
	<i>in Ihre Nase steigt ein würziger Duft nach schwarzen Beeren, Kirschen und Pflaumen mit milder Säure und kräftigem Geschmack</i>		
2020er	JUVENTA Merlot „trocken“	0,25l	7,50 €
	<i>In der Nase fruchtig und feintwürzig mit Aromen von Süßkirschen und Cassis begleitet von feinen Noten von Veilchen, etwas roter Paprike und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen seidig weich und mit rundem Körper, milder Säure, hauchzartem Tannin und unverschämt gutem Trinkfluss</i>		
2020er	JUVENTA Cuvee rot QbA „feinherb“	0,25l	6,80 €
	<i>Ausdrucksstark fruchtig und zum Schöppeln einladend. Kräftige Aromatik reifer Waldbeeren und saftiger Süßkirschen. Der perfekte Allrounder für alle, die es nicht ganz trocken mögen</i>		

Winzersekt/Secco und alkoholfreiem Sekt

	JUVENTA Secco – Weiss „trocken“	0,75l	18,30 €
	<i>prickelnder Genuss mit starken Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten und kräftigen exotischen Noten</i>		
	JUVENTA Traubensaftsecco weiss	0,75l	18,30 €
	<i>alkoholfreier Genuss mit ausgeprägten Noten reifer Trauben</i>		
2016er	DIVINO PRIMO Sekt Cuvee weiss „brut“	0,75l	78,90 €
	Hergestellt nach der klassischen Mèthode Champenoise		
	<i>voller Vorfreude auf ein komplexes Spiel aus Zitrusfrüchten, Nuss und Briochenoten mit gelber Frucht umrandet</i>		

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!*

Softgetränke und Wasser

Zitronenlimonade ^{1,6}	0,50l	€ 4,20
Fanta ^{1,6}	0,40l	€ 4,90
Spezi ^{1,6,14}	0,50l	€ 4,20
Coca-Cola / Coca-Cola light ^{1,14}	0,40l	€ 4,90
Coca-Cola / Coca-Cola light/ Fanta ^{1,14}	0,25l	€ 4,10
Tafelwasser vom Fass	0,25l	€ 2,90
Tafelwasser vom Fass	0,50l	€ 3,90
Flasche Adelhölzener still oder medium	0,25l	€ 3,20
Flasche Adelhölzener still oder medium	0,75l	€ 6,10
Bitter Lemon/Tonic/Wild Berry	0,2l	€ 4,20

Säfte und Saftschorlen

Säfte	0,4 l	€ 4,80
Saftschorlen	0,4 l	€ 4,40
Kl. Säfte	0,25 l	€ 3,70
Kl. Saftschorlen	0,25 l	€ 3,40
Rhabarbersaftschorle	0,5l	€ 5,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Traubensaft		
Holunderschorle		
Weinschorle weiß/rot	0,25l	€ 4,50
Weinschorle weiß/rot	0,5l	€ 7,60
Glas Prosecco	0,1l	€ 4,20

Wein für Weißweinschorle aus offenem Ausschank für pro ¼ Liter zusätzlich 1,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Kartenzahlung ab 30 €, Änderungen vorbehalten!