

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 4,90 €

Großer Kneipp Salat „Rumpsteak“

mit Früchten und Rumpsteak 17,90 €

Großer Kneipp Salat „Schnitzel“

mit Früchten und paniertem Schnitzel 14,90 €

Feine hausgemachte Suppen und Eintopf

Frisch gekochte Fleischbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsewürfel und Kräutern

Wahlweise mit:

Grießnockerl 5,60 €

Wirtshausleberknödel 5,90 €

Linseneintopf mit Wienerle und Spätzle 13,90 €

Ungarische Gulaschsuppe mit frischer Breze 7,20 €

Unsere Klassiker

Bayerischer Schweinskrustenbraten

mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel, Apfelblaukraut 14,90 €

Gegrillte Schweinshaxe

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat und Kartoffelknödel 19,90 €

***Rössle's Spezialburger**

100 % Simmentaler Rind, krossem Speck, Rösti, Jalapenios, Allgäuer Bergkäse und geschmorte rote Zwiebeln und Salatblatt 15,90 €

Blut und Leberwurst

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit Blaukraut und Butterspätzle 18,90 €

Grill und Pfanne

Unsere Schnitzel werden in feinem Butterschmalz frisch für Sie gebraten

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,90 €

Jägerrahmschnitzel

natur gebraten mit Butterspätzle und Waldpilzsoße 16,20 €

Cordon Bleu

fein gefüllt, klassisch gebacken dazu Pommes 18,90 €

Rössle-Teller

Schweinefilet mit Käsespätzle, Champignonrahmsoße Röstzwiebeln 22,90 €

***Regionaler Zwiebelrostbraten vom Jungbullen**

an Schalottensoße, Kässpätzle und Speckbohnen 27,90 €

Rindsleber Berliner Art

an Balsamicosoße, Apfelscheiben, Zwiebeln und Püree 19,80 €

***Wiener Backhendl vom Freilandhendl frisch gebacken**

mit hausgemachten Kartoffelsalat und Preiselbeeren 19,40 €

Hausgemachter Backfisch vom Welsfilet

gebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat und Sc. Remoulade 15,80 €

Filets von der Regenbogenforelle frisch vom Grill mit Zitronenbutter

Kräuterschmorkartoffeln und kleinem Salat 18,90 €

***Glutenfreies Schnitzel mit Kartoffelsalat 17,90 €**

Veggi und Vegan

Frische Allgäuer Kässpätzle mit dreierlei Käsesorten

Schmelz- und Röstzwiebeln und kleinem Salat 12,80 €

**VEGGIE Graubenburger*

mit Rucola-Schmand, eingelegten Radieschen, Salatgarnitur 15,90 €

Schlutzkrappen in brauner Butter 10,90 €

Rote Bete Gnocchi



mit Blattspinat in Kräutern geschwenkt und Meerrettich 14,90 €

**Hausgemachte glutenfreie Kässpatzen*

mit kleinem Salat 14,80 €

Würstl

Paar G´schwollene mit Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße 11,50 €

**Unsere Riesencurrywurst mit Spezialsoße und frischen Pommes* 11,80 €

**Fünf Nürnberger Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree* 11,50 €

Weißwurst Stück 2,95 €

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

Brotzeit

Biergartenbreze	1,20 €
Bayerischer Wurstsalat <i>in würzigem Dressing angemacht und fein garniert</i>	9,80 €
Schweizer Wurstsalat <i>in würzigem Dressing angemacht und fein garniert, regionaler Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke</i>	10,50 €
Rössle's Feinschmeckertoast <i>Schweinelenende mit Champignons, Speck, Zwiebeln mit Käse überbacken</i>	14,90 €
*Hausgemachte Tellersulz (Mai bis Oktober) <i>mit Zwiebeln, Ei, Essiggurke und Tomate bunt garniert</i>	12,80 €
Rössle's Obazda mit Biergartenbreze	9,90 €
Milde Matjesfilet „Hausfrauenart“ <i>mit Dampfkartoffeln und Zwiebelringen</i>	14,90 €

Extras

<i>Pommes</i>	3,20 €
<i>Kartoffelknödel</i>	2,90 €
<i>Semmelknödel</i>	2,90 €
<i>Kartoffeln</i>	3,50 €
<i>Kartoffelpüree</i>	3,50 €
<i>Kässpätzle</i>	4,50 €
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	4,00 €
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	3,90 €
<i>Speckkrautsalat</i>	3,20 €
<i>Blaukraut</i>	2,90 €
<i>Sauerkraut</i>	2,90 €
<i>Speckkrautsalat</i>	3,20 €
<i>Bratensoße</i>	1,80 €
<i>Jägerrahmsoße</i>	2,70 €
<i>Ketchup/Mayo/Senf</i>	0,40 €
<i>Scheibe Brot</i>	0,80 €

Gasthof Rössle

Dessert

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	4,40 €/5,10 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Fragen Sie auch nach unseren anderen Dessertangeboten	

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	4,30 €
Latte Macchiato	4,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Glas Tee	
(Schwarz-,Früchte-,Pfefferminztee)	3,10 €
Heiße Schokolade	4,90 €

Gemischte Spirituosen

Enzian	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	2,80 €
Augustiner Tropfen	2cl	2,20 €
Obstler	2cl	1,30 €
Hausgemachter Bierlikör warm mit Sahne	2cl	3,60 €

Edelbrände

Kirschwasser	2cl	3,50 €
Himbeere	2cl	3,50 €
Marillenbrand	2cl	3,50 €
Williamsbirne	2cl	3,70 €

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>€ 3,70</i>
<i>Augustiner Hell vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Augustiner Hell-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Augustiner Pils in der Flasche</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Augustiner Dunkel-Radler ^{1,6}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Augustiner Weizen hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Augustiner Weizen Ruß/Colaweizen ^{1,6,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>König Ludwig Weizen leicht</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Clausthaler Premium alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Gaißenmaß ^{1,14}</i>	<i>1,00l</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Gaißenhalbe ^{1,14}</i>	<i>0,50l</i>	<i>€ 7,50</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	6,40 €
2021er	FRANCONIA Bacchus QbA „feinherb“ <i>genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von Zitrusfrüchten, Kernobst und Hollerblüten</i>	0,25l	6,40 €
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	6,70 €
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	6,70 €
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	6,40 €

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

Rotwein

2021er	JUVENTA Domina QbA „trocken“	0,25l	7,10 €
	<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	7,10 €
	<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	6,40 €
	<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	16,90 €
	<i>prickelnder Genuss mit starken Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten und kräftigen exotischen Noten</i>		
	JUVENTA Traubensaftsecco weiss	0,75l	16,90 €
	<i>alkoholfreier Genuss mit ausgeprägten Noten reifer Trauben</i>		
2016er	DIVINO PRIMO Sekt Cuvee weiss „brut“	0,75l	71,90 €
	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	€ 4,00
Fanta ^{1,6}	0,40l	€ 4,40
Spezi ^{1,6,14}	0,50l	€ 4,00
Coca-Cola / Coca-Cola light ^{1,14}	0,40l	€ 4,40
Coca-Cola / Coca-Cola light/ Fanta ^{1,14}	0,25l	€ 3,50
Tafelwasser vom Fass	0,25l	€ 2,70
Tafelwasser vom Fass	0,50l	€ 3,70
Flasche Adelhölzener still oder medium	0,25l	€ 2,80
Flasche Adelhölzener still oder medium	0,75l	€ 5,40
Bitter Lemon/Tonic/Wild Berry	0,2l	€ 3,20

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	€ 4,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Traubensaft		
Holunderschorle		
Weinschorle weiß/rot	0,25l	€ 4,10
Weinschorle weiß/rot	0,5l	€ 7,10
Glas Prosecco	0,1l	€ 4,00

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

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