

Vorarlberg isst... echt!



## Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns im \*\*\* Hotel Restaurant RÖSSLE. Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie unser Haus gewählt haben und uns die Möglichkeit geben, Sie von unserer Leistung zu beeindrucken.

Mit der Natur leben....  
Das ist Lebensqualität!



Unser **Küchen Team** verfolgt für Sie, das Konzept von Metabolic Balance. Je nach Tageszeit und ihrem Ernährungsplan gibt es all unsere Gerichte auf Wunsch Kohlenhydrate frei und mit speziellen Ölen oder Fettfrei zubereitet.

Wir sind bemüht, für die Gäste immer das Beste frisch zuzubereiten und dies kann einmal mehr Zeit in Anspruch nehmen. Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen

**einen guten Appetit.**  
**Martin Koch** mit Mitarbeitern

**im Service:**  
Kevenhörster Angelika  
Lehrlinge: Mary-Joe Beck, Julia Thoma

**im Frühdienst und Reception:**  
Rita Kopf,  
Lehrlinge: Melanie Oberhauser; Pflüger  
Patricia

**im Stock:**  
Maria Trajbar, Tomica Vujic, Sieghartsleitner  
Gemma,

**in der Küche:**  
Helmut Wäger, Krstana Djoric  
Lehrlinge: Dominik Welte, Aaron Schuster,  
Raffener Jasmin

**Wir verwöhnen Sie im Restaurant:**  
[Hotel@Roessle.at](mailto:Hotel@Roessle.at)  
[www.Roessle.at](http://www.Roessle.at)

Wir akzeptieren:



Keine Lyonesse Card im Restaurant!

Montag bis Freitag  
11.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Samstag auf Anfrage  
Sonn- und Feiertage Ruhetag

Vorarlberg isst... echt!



## Ländle Menü

€ 24,80

### **Frisch-Käsesuppe**

mit Sahnehaube und croutons

*Cream cheese cream soup with croutons and bacon*



### **Gefüllte Putenröllchen**

an Rahmsauce

mit Polenta - Speckecken, Gemüsebouquet

*Stuffed turkey rolls with herb sauce on  
polenta - Bacon corners, vegetables*



### **After Eight Parfait**

mit Sahne

*After eight parfait with whipped cream*

## alles "Wild"

- Hirschrückensteak** mit Walnusskruste auf Preiselbeersauce,  
Thymiangnocci, Apfelrotkraut € 26,40  
*Venison steak with walnut crust, cranberry sauce, thyme  
dumplings, red cabbage*
- Gams -Pflaumenragout** mit Schupfnudeln und Rahmkohlrabi € 16,50  
*chamois plum ragout with potato noodles and creamy kohlrabi*
- Barberie Entenbrust** an Orangensauce mit Rosa Pfefferkörner  
Wild -Reis, Rahmwirsing € 17,80

Vorarlberg isst... echt!



Barbary duck breast with orange sauce with pink peppercorns,  
wild rice, creamed savoy cabbage

## Salate & Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> mit Frenchdressing <i>Mixed salad with French dressing</i>	€ 4,20
<b>JOGURT – KRÄUTER TERRINE MIT SHRIMPS</b> , RUCCULA SALAT AN BALSAMICO DRESSING <i>Yoghurt herb terrine with shrimp, arugula with balsamic dressing</i>	€ 9,90
<b>MARIENIERTES RINDERCARPACCIO</b> MIT GEHOBELTEM PARMESAN <i>MARINATED beef carpaccio with shaved parmesan</i>	€ 11,80

## Suppen

<b>Rindsboullion</b> mit traditionellen Einlagen nach Wahl (Leberspätzle, Flädle oder Grissnockerl) <i>Beef bouillon with traditional deposits choice</i>	€ 3,90
<b>Frischkäsesuppe</b> mit Sahnehaube und Speck Croutons <i>Cream cheese cream soup with croutons and bacon</i>	€ 4,90
<b>Montafoner Gerstensuppe</b> <i>Montafoner barley soup</i>	€ 4,90

Vorarlberg isst... echt!



## Kinder

- kleines Schnitzel Wiener Art** mit Pommes € 7,20  
*small breaded pork cutlets with French fries*
- Tortellini Tricolore** mit Fleischfüllung an Schinkenrahmsauce € 6,90  
*Tricolor tortellini stuffed with meat in ham cream sauce*
- Nutella Palatschinken** mit Vanilleeis und Amerenasauce € 7,10  
*Nutella crepes with vanilla ice cream and sour cherry sauce*

## Fisch

- Lachssteak vom Grill**, Orangen-Pfeffersauce auf Kartoffel –  
Gemüse Gröstl € 18,90  
*GRILLED SALMON STEAK, ORANGE PEPPER SAUCE ON A POTATO - VEGETABLES  
GRÖSTL*
- Wolfsbarschfilet im Speckmantel** auf Weisswein Risotto mit  
Tomatenragout € 19,50  
*SEA BASS FILLET WRAPPED IN BACON AND WHITE WINE RISOTTO WITH TOMATO  
RAGOUT*

## Vegetarisch

- Vorarlberger Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat € 9,50  
*VORARLBERG CHEESE (EGGNOGS) WITH FRIED ONIONS AND POTATO SALAD*
- Spinatnockerl** aus dem Trentino mit Parmesan gratiniert auf

Vorarlberg isst... echt!



Tomatensauce und Gemüse garnitur

*Trentino spinach dumplings with parmesan cheese in tomato sauce*

€ 8,90

## Traditionelles

**Schnitzel Wiener Art** vom Schweinekarree mit buntem Salatcocktail

*Breaded pork loin served with various salads*

€ 11,80

**Geröstete Kalbsleber** „der Klassiker“ mit frischen Kräutern, Kartoffelrösti und Marktgemüse

*Roasted Calf's liver - our classic -with fresh herbs, hash brown and seasonal vegetables*

€ 16,90

**Mixed Grill** vom Schwein, Rind, Geflügel und Würstel auf Pommes Frites mit Sour Cream und BBQ Sauce

*Mixed BBQ of pork, beef, chicken and sausages on spicy French fries with sour cream and BBQ sauce*

€ 15,20

**„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

*Roast beef tenderloin with crispy onions, roasted potatoes and green beans with bacon*

€ 16,80

**Gefüllte Putenröllchen** an Kräuterjus mit Polenta – Speck Ecken, Gemüsebouquet

*Stuffed turkey rolls with herb sauce on polenta - Bacon corners, vegetables*

€ 14,90

**Schweinsfilettöpfele** mit Champignon Rahmsauce, Spätzle und Gemüse

*pork Filet "Töpfele" with mushroom – creamsauce, noodles and vegetables*

€ 15,90

Vorarlberg isst... echt!



### Cordon

**bleu** vom Schwein gefüllt mit Winzerschinken und Appenzeller Käse Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 13,20

*Cordon bleu of pork, filled with ham and cheese, parsley potatoes and cranberries*

### Rindsgulasch mit Semmelknödeln

€ 11,50

*Beef goulash with bread dumplings*

## Süsser Abschluss

### Creme Brûlée mit Früchten

€ 5,90

*Creme Brûlée with fruits*

### Duett vom weißen und dunklem Mohr im Hemd mit Vanilleeis

€ 6,90

*Duet of white and dark chocolate cake with vanilla ice cream*

### Tirami su

hausgemacht

€ 6,20

*Homemade tiramisu*

### After Eight Parfait mit Sahne und Früchtegarnitur

€ 5,50

*After eight parfait with whipped cream and fruit garnish*

### Frischer Ananascocktail mit Blutorangensorbet

€ 5,90

*Fresh pineapple cocktail with blood orange sorbet*

## Aus unserer Eiskarte

### Heisse Liebe Vanilleeis mit heissen Himbeeren, Sahne und Waffel

€ 6,10

*Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream*

Vorarlberg isst... echt!



- |   |        |
|---|--------|
| <b>Coup Danmark</b> Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Hippen<br><i>Vanilla ice-cream with hot chocolate and whipped cream</i> | € 6,10 |
| <b>Eiskaffee gerührt</b> Vanilleeis mit Kaffee cremig gerührt<br><i>Creamy vanilla ice cream with coffee stirred</i>                          | € 6,10 |
| <b>Fitness Becher</b> frischer Fruchtsalat mit Fruchteis und Yoghurt<br><i>fresh Fruitsalat with fruit Ice – cream and Yoghurt</i>            | € 7,40 |