



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!

### UM IHR WOHL BEMÜHT:

#### IM FRÜHDIENST UND AN DER REZEPTION:

RENATE MACEK, LUITGARD KOCH, ANDREA KOCH, MARTIN KOCH

#### IM SERVICE:

ANGELIKA KEVENHÖRSTER  
LEONIE WELTE  
RONJA GOPP

#### LEHRLINGE:

LARA BOSO

#### IN DER KÜCHE:

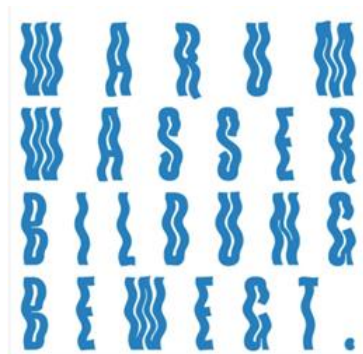
MARTIN BENNER  
ZOLTAN VASS  
SLOBODANKA ARIVUKOWIC

#### LEHRLING:

STEFANO ARIVUKOWIC

#### IM STOCK:

NATALIA STEPIE'N  
SANDRA LEPIR



UNSER PROJEKT WURDE FÜR EIN GASTGEBEN MIT MEHRWERT INS LEBEN GERUFEN.

WER EINE KARAFFE MIT FRISCHEM **VORARLBERGER TRINKWASSER** BESTELLT, UNTERSTÜTZT VERSCHIEDENE **BILDUNGSPROJEKTE** WIE ETWA DIE FACHKRÄFTEAUSBILDUNG IN DER **GASCHT** – DER GASTGEBERSCHULE FÜR

TOURISMUSBERUFE MIT € 1,50 DER BILDUNGSEURO BIETET EINE WIN-WIN-SITUATION FÜR BETRIEBE UND AUCH DIE GASCHT. DENN EINERSEITS GEHT ES UM DEN WERT UND KOSTENFAKTOR VON TRINKWASSER IN DER GASTRONOMIE UND ANDERERSEITS UM DIE MÖGLICHKEIT, VERSCHIEDENE BILDUNGSPROJEKTE FINANZIELL ZU UNTERSTÜTZEN.

**JEDER VORARLBERG HOTEL- UND GASTRONOMIEBETRIEB KANN TEILNEHMEN**



Vorarlberg isst... echt!



ALS PARTNERBETRIEB DER **AMA GENUSS REGION**  
VERPFLICHTEN WIR UNS, UNSERE GERICHTE FRISCH MIT FOLGENDEN,  
REGIONALEN PRODUKTEN ZUZUBEREITEN:



**BROT UND GEBÄCK:** AUS REGION VORARLBERG  
**RIND:** AUS REGION VORARLBERG  
**SCHWEIN UND HUHN:** AUS REGION ÖSTERREICH  
**FORELLE:** AUS REGION VORARLBERG  
**KÜRBISKERNÖL UND KREN:** AUS REGION STEIERMARK  
**MILCH UND MILCHPRODUKTE:** AUS REGION VORARLBERG  
**MOST UND FRUCHTSÄFTE:** AUS REGION VORARLBERG  
**WILDFLEISCH:** SAISONAL AUS REGION VORARLBERG  
**ERDÄPFEL, WURZELGEMÜSE UND SAISONAL KÜRBIS:** AUS REGION VORARLBERG  
**EIER AUS FREILAND- ODER BODENHALTUNG:** AUS REGION VORARLBERG

### FÜR DIE VERWENDUNG VON PRODUKTEN AUS VORARLBERG

<b>FLEISCH AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT</b>	WALSER KG, MEININGEN; RIND, KALB, SCHWEIN RÄTHIKON, BRAZ: GEFLÜGEL
<b>MILCH UND MILCHPRODUKTE</b>	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH,
<b>FRISCHEIER AUS BODEN- UND FREILANDHALTUNG</b>	WELTE CARMEN, VIKTORSBERG BÜTZEN HOF, SULZ
<b>KARTOFFELN</b>	FRUCHTEXPRESS, FRASTANZ, FAM. KECKEIS, MEINIGEN
<b>GEMÜSE UND SALATE, ÄPFEL</b>	FRUCHTEXPRESS, FRASTANZ, SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT, SULZ
<b>WILD</b>	GENOSSENSCHAFTSJAGD DÜNSERBERG
<b>SCHNECKEN</b>	SCHNECKLEHOF NENZING
<b>KÄSESPEZIALITÄTEN</b>	BERG- UND ALPKÄSE, SENNEREI SCHNIFIS, VORARLBERG MILCH
<b>HOLDER-APFELSAFT, BAUCHSPECK, MOST</b>	ARMIN EBENHOCH, RÖTHIS
<b>BIERSPEZIALITÄTEN</b>	BRAUEREI FRASTANZ, BIO KELLER BIER.
<b>SCHNAPSSPEZIALITÄTEN</b>	AMANN WILLI, WEILER GENUSSKELLER STURN, RANKWEIL





Vorarlberg isst... echt!



## VORSPEISEN

- GEMISCHTER SALATCOCKTAIL** MIT HAUSDRESSING € 7,80  
*MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING*
- KÜRBIS CARPACCIO** € 12,80  
EINGELEGTER KÜRBIS DÜNN GESCHNITTEN MIT MARINIERTEN WINTERSALATEN  
*WINTER SALAD WITH ROASTED BEEF FILLET, TIP CHANTERELLES AND BALSAMIC DRESSING*
- BEEFSTEAK TATAR** € 18,80  
PIKANT GEWÜRZTES, FEIN GESCHNITTENES RINDERFILET MIT TOASTBROT  
*STEAK TARTAR SEASONED SPICY FINE SLICED BEEF WITH TOAST*

## SALATE ALS HAUPTPEISE

- WINTERSALAT** € 19,80  
MIT GEBRATENEN RINDERFILET SPITZEN, STEINPILZEN UND BALSAMICO DRESSING  
*WINTER SALAD WITH ROASTED BEEF FILLET, TIP CHANTERELLES AND BALSAMIC DRESSING*
- RÖSSLE SALATTELLER**  
VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE MIT GEBRATENEN HÜHNERSTREIFEN MIT ZWIEBELN  
UND CURRY, COCKTAILSAUCE € 18,20  
*RÖSSLE SALAD PLATE VARIOUS VEGETABLE SALADS WITH FRIED CHICKEN STRIPS WITH  
ONIONS AND CURRY, COCKTAIL SAUCE*
- WURSTSALAT**  
SCHÜBLING VON **BASSIGERHOF – DÜNSERBERG**, MIT ESSIG UND ÖL MARINIERT,  
ZWIEBELN UND FEINE GARNITUR € 13,70  
*SAUSAGE SALAD MARINATED IN VINEGAR AND OIL, ONIONS AND A FINE GARNISH*
- LUMPENSALAT**  
SCHÜBLING VOM **BASSIGERHOF – DÜNSERBERG**, BERGKÄSE VON DER  
**SENNEREI SCHNIFIS**, MIT ESSIG UND ÖL MARINIERT, ZWIEBELN UND FEINE  
GARNITUR € 17,20  
*SAUSAGE AND CHEESE SALAD MARINATED IN VINEGAR AND OIL, ONIONS AND A FINE  
GARNISH*

## SUPPEN

- KÜRBIS - INGWER SUPPE** MIT KERNÖL **VEGAN** € 8,50  
*PUMPKIN GINGER SOUP WITH SEED OIL*
- RINDERBOUILLON** MIT LEBERSPÄTZLE ODER FLÄDLE € 6,90  
*BEEF BOUILLON WITH TRADITIONAL DEPOSITS CHOICE*



Vorarlberg isst... echt!



## KULINARISCHER HERBST

### WÜRSTE UND FLEISCH VOM BASSIGERHOF – SOHM CHRISTIAN

#### **BLUTWURST**

PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUERKRAUT

€ 15,20

*BLOOD SAUSAGE WITH BUTTERED POTATOES AND SAUERKRAUT*

#### **LEBERWURST**

PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUERKRAUT

€ 15,20

*LIVER SAUSAGE WITH BUTTERED POTATOES AND SAUERKRAUT*

#### **BLUT- UND LEBERWURST**

PETERILIENKARTOFFELN UND SAUERKRAUT

€ 19,90

*BLOOD AND LIVER SAUSAGE WITH BUTTERED POTATOES AND SAUERKRAUT*

#### **KESSELFLEISCH**

MIT SEMMELKNÖDEL UND SAUERKRAUT, KREN

€ 15,90

*BOILED MEAT WITH BREAD DUMPLINGS AND SAUERKRAUT, HORSERADISH*

#### **KRUSTENBRATEN**

MIT SEMMELKNÖDEL UND SAUERKRAUT, KREN

€ 18,30

*ROAST PORK WITH CRUST, BREAD DUMPLINGS AND SAUERKRAUT, HORSERADISH*

#### **SCHLACHTTELLER**

MIT SEMMELKNÖDEL, PETERSILIENKARTOFFELN, SAUERKRAUT, KREN, BLUT-  
ODER LEBERWURST, KESSELFLEISCH, KRUSTENBRATEN

€ 20,20

*MEAT PLATE WITH BREAD DUMPLINGS, PARSLEY POTATOES, SAUERKRAUT,  
HORSERADISH, BLOOD OR LIVER SAUSAGE, CAULDRON MEAT, ROAST CRUSTS*

## WILDGERICHTE

### VON DER GENOSSENSCHAFTSJAGD DÜNSERBERG

„ALPILA“ REHSCHNITZEL MIT KREN UND SENF, IN DER KÜRBISPANADE,  
SCHUPFNUDELN, BLAUKRAUTKNÖDEL GEBACKEN UND PREISELBEER

€ 29,90

*"ALPILA" DEER ESCALOPE WITH HORSERADISH AND MUSTARD, BAKED IN PUMPKIN  
SLICES, PARSLEY POTATOES, RED CABBAGE AND CRANBERRY*

#### **WILDRAGOUT**

MIT BLAUKRAUT UND EIERSPÄTZLE

€ 27,80

*DEER RAGOUT WITH RED CABBAGE AND EGGNOGS*



Vorarlberg isst... echt!



## VEGAN / VEGETARISCH

- KÜRBIS RISOTTO** PARMESAN UND KERNÖLPESTO € 16,20  
*CREAMED POLENTA WITH FRIED CHANTERELLES PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL*
- VEGI- BURGER** BIO-PILZ PATTY MIT ZWIEBELN, TOMATEN, SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHSAUCE, POMMES FRITES € 18,80  
*VEGI- BURGER ORGANIC MUSHROOM PATTY WITH ONIONS, TOMATOES, SOUR CREAM CHIVE SAUCE, FRENCH FRIES*
- VLBG. KÄSKNÖPFLE** RÖSTZWIEBELN UND KARTOFFELSALAT € 17,90  
*REGIONAL SPECIALTY WITH CHEESE, FRIED ONIONS AND POTATO SALAD*
- GRÜNES GEMÜSE CURRY** MIT REIS € 20,20  
*GREEN VEGETABLE CURRY WITH RICE*



## FISCH

- LACHS-FORELLENFILET UND GARNELE GEBRATEN**  
AUF KÜRBIS RISOTTO UND PARMESAN € 28,90  
*SALMON TROUT FILLET AND PRAWNS FRIED ON WILD GARLIC RISOTTO AND PARMESAN*
- GEBRATENE GARNELEN**  
AUF SPAGHETTI MIT TOMATEN- CHILIBUTTER „PIKANT“ € 30,50  
*FRIED PRAWNS SPAGHETTI WITH TOMATO CHILLI BUTTER „SPICY“*



Vorarlberg isst... echt!



## KLASSIKER

### „RÖSSLE – BURGER“

GEGRILLTER FLEISCHBURGER MIT KÄSE, BBQ - SAUCE, EISBERGSALAT, TOMATEN, ZWIEBELN UND POMMES FRITES € 18,80  
*RÖSSLE – BURGER, GRILLED MEAT BURGER WITH CHEESE, BBQ SAUCE, ICEBERG LETTUCE, TOMATOES, ONIONS AND FRENCH FRIES*

**GERÖSTETE KALBSLEBER** „DER KLASSIKER“ FRISCHE KRÄUTER, KARTOFFELRÖSTI UND MARKTGEMÜSE € 28,80  
*ROASTED CALF LIVER - OUR CLASSIC -WITH FRESH HERBS, HASH BROWNS AND SEASONAL VEGETABLES*

**SCHNITZEL WIENER ART** VOM SCHWEINEKARREE MIT POMMES FRITES € 18,30  
VOM SCHWEINEKARREE MIT SALATCOCKTAIL UND HAUSDRESSING € 18,90  
VOM SCHWEINEKARREE MIT POMMES FRITES UND SALATCOCKTAIL MIT HAUSDRESSING € 24,30  
*BREADED PORK CUTLET, VIENNA TYPE, WITH VARIOUS SALADS AND/OR FRENCH FRIES*

**GRILL SPIESS** VOM SCHWEIN, RIND, GEFLÜGEL MIT SPECK UND WÜRSTCHEN AUF GESCHMORTEM GEMÜSE MIT POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER € 26,70  
*MIXED BBQ OF PORK, BEEF, CHICKEN WITH BACON AND SAUSAGES ON FRENCH FRIES WITH HERB BUTTER AND ROASTED VEGETABLES*

**ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN**  
BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN € 32,80  
*ROAST BEEF WITH CRISPY ONIONS, ROASTED POTATOES AND GREEN BEANS WITH BACON*

**RINDERFILET SPITZEN**  
STEINPILZRAHM SAUCE UND SPÄTZLE € 36,10  
*BEEF TENDERLOIN TIPS PORCINI MUSHROOM CREAM SAUCE AND SPAETZLE*

**„PFEFFERSTEAK“ RINDERFILET** MEDIUM GEBRATEN, PFEFFERRAHMSAUCE, POMMES FRITES, SPECKBOHNEN € 41,80  
*"PEPPER STEAK" BEEF FILLET MEDIUM FRIED, PEPPER CREAM SAUCE, FRENCH FRIES, BACON BEANS*

**PICCATA MILANESE** VOM HUHN, CHAMPIGNON- SCHINKENGARNITUR, SPAGHETTI IN TOMATEN- CHILIBUTTER € 27,70  
*CHICKEN ESCALOPE IN AN EGG-PARMESAN-COAT WITH MUSHROOMS AND PIECES OF HAM IN SPAGHETTI, TOMATO CHILI BUTTER*



Vorarlberg isst... echt!



## SÜSSER ABSCHLUSS

### **KAISERSCHMARREN** MIT ZWETSCHKENRÖSTER

(BITTE BEACHTEN SIE DIE LÄNGERE VORFREUDE VON MIN. 20 MINUTEN!)

*AUSTRIAN PANCAKE WITH PLUM ROASTER*

€ 10,50

### **APFELKÜCHLE** MIT ZIMTEIS

*APPLE FRITTERS WITH CINNAMON ICE CREAM*

€ 9,70

### **CRÈME BRÛLÉE** MIT MANGO SORBET

*CRÈME BRULEE WITH MANGO SORBET*

€ 10,20

### **MARILLENKNÖDEL** IN ZIMT, ZUCKER BRÖSEL GEWENDET

*APRICOT DUMPLINGS IN CINNAMON, SUGAR CRUMBS TURNED*

KANN ENTHALTEN: CGP

1 STK. € 4,90

### DAZU HAUSGEMACHTES SAUERRAHMEIS

1 KUGEL € 2,30

## AUS UNSERER EISKARTE

### **HEISSE LIEBE**

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN, SAHNE UND HIPPEN

€ 8,90

*COUP "HOT LOVE" – VANILLA ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRYS WHIPPED CREAM AND CORNET*

### **COUPE DÄNEMARK**

VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADENSAUCE, SAHNE UND HIPPEN

€ 8,90

*COUP „DANMARK“ – VANILLA ICECREAM WITH HOT CHOCOLATESAUCE AND WHIPPED CREAM*

### **EISKAFFEE GERÜHRT**

VANILLEEIS MIT KAFFEE UND SAHNE CREMIG GERÜHRT

€ 9,70

*COUP "STIRRED ICED COFFEE" – VANILLA ICECREAM WITH COFFEE, CREAMY STIRRED*

### **SÄMTLICHE PREISE DIESER KARTE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE:**

**10% MWST BEI SPEISEN UND 20% MWST BEI GETRÄNKEN**

**ES BEDANKEN SICH FÜR IHREN BESUCH:**

FAM. KOCH MIT MITARBEITERN

### **WIR VERWÖHNEN SIE IM RESTAURANT:**

**MONTAG BIS FREITAG BESTELLZEITEN:**

11.00 UHR BIS 13.45 UHR

18.00 UHR BIS 21.45 UHR

**SAMSTAG UND SONNTAG AUF ANFRAGE FÜR GRUPPEN**

**FEIERTAGE GESCHLOSSEN**



HOTEL RESTAURANT RÖSSLE, RÖTHIS