

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, MAXIMILIAN KOCH

IM SERVICE:

ANGELIKA KEVENHÖRSTER

LEONIE WELTE

RONJA GOPP

MAXIMILIAN KOCH

LEHRLINGE:

THERESA EGLE

IN DER KÜCHE:

MARTIN BENNER

ZOLTAN VASS

SLOBODANKA ARIVUKOWIC

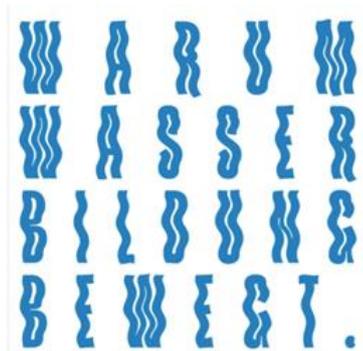
LEHRLING:

STEFANO ARIVUKOWIC

IM STOCK:

NATALIA STEPIEN

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

BEWERTEN SIE UNS:

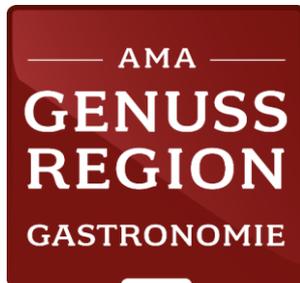


HOTEL RESTAURANT RÖSSLE, RÖTHIS

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

FLEISCH AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT	KARNERTA FELDKIRCH; RIND, KALB, SCHWEIN RÄTIKON, BRAZ: GEFLÜGEL
MILCH UND MILCHPRODUKTE	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH,
FRISCHEIER AUS BODEN- UND FREILANDHALTUNG	WELTE CARMEN, VIKTORSBERG BÜTZEN HOF, SULZ
KARTOFFELN	FRUCHTEXPRESS, FRASTANZ, FAM. KECKEIS, MEINIGEN
GEMÜSE UND SALATE, ÄPFEL	FRUCHTEXPRESS, FRASTANZ, SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT, SULZ GÄRTNEREI RAUCH, RANKWEIL
WILD	GENOSSENSCHAFTSJAGD DÜNSERBERG, BEFREUNDETE JAGDREVIERE IN VORARLBERG
KÄSESPEZIALITÄTEN	BERG- UND ALPKÄSE, SENNEREI SCHNIFIS, VORARLBERG MILCH
HOLDER-APFELSAFT, MOST	BUR PUR FAM. EBENHOCH, RÖTHIS
SPECK UND WURSTWAREN	BASSIGHOF FAM. SOHM, DÜNSERBERG
BIERSPEZIALITÄTEN	BRAUEREI FRASTANZ, BIO KELLER BIER, KLOSTERBIER
SCHNAPSSPEZIALITÄTEN	AMANN WILLI, WEILER GENUSSKELLER STURN, RANKWEIL

Vorarlberg isst... echt!



VORSPEISEN

- GEMISCHTER SALATCOCKTAIL** € 7,90
MIT HAUSDRESSING
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING
- GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** € 14,80
AUF TOASTBROT MIT SALATBOUQUET
GOAT CHEESE AU GRATIN ON TOAST WITH SALAD BOUQUET
- BEEFSTEAK TATAR** € 18,80
PIKANT GEWÜRZTES, FEIN GESCHNITTENES RINDERFILET MIT TOASTBROT
STEAK TARTAR SEASONED SPICY FINE SLICED BEEF WITH TOAST

SALATE ALS HAUPTSPESI

- BURRATA CAPRESE** € 16,90
BURRATA MIT FRISCHEN TOMATEN UND OLIVENÖL, BASILIKUM
BURRATA WITH FRESH TOMATOES AND OLIVE OIL, BASIL
- RÖSSLE SALATTELLER** € 18,20
VERSCHIEDENE GEMÜSESALATE MIT GEBRATENEN HÜHNERSTREIFEN MIT ZWIEBELN
UND CURRY, COCKTAILSAUCE
*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*
- “BACKHENDL SALAT”**
GEBACKENES HUHN IN KÜRBISKERNPANADE MIT KARTOFFEL- UND BLATTSALAT,
STEIRISCHES KERNÖL € 18,30
*“FRIED CHICKEN SALAD” CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEED BREADING, POTATO AND
LEAF SALAD STYRIAN PUMPKIN SEED OIL*

Vorarlberg isst... echt!



SUPPEN

- STEINPILZ CREMESUPPE** € 8,80
MIT SAHNEHAUBE UND CROUTONS,
- RINDERBOUILLON** MIT LEBERSPÄTZLE ODER FLÄDLE € 6,90
BEEF BOUILLON WITH TRADITIONAL DEPOSITS CHOICE

VEGETARISCH

- GEBACKENE STEINPILZE** KARTOFFEL UND SAUCE TARTAR € 21,80
BAKED PORCINI MUSHROOMS, POTATOES, AND TARTAR SAUCE
- VEGE BURGER** BIO-PILZ PATTY MIT ZWIEBELN, TOMATEN, ESSIGGURKEN, SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHSAUCE, BBQ- SAUCE UND POMMES FRITES € 18,80
VEGI- BURGER ORGANIC MUSHROOM PATTY WITH ONIONS, TOMATOES, SOUR CREAM CHIVE SAUCE, FRENCH FRIES
- VLBG. KÄSKNÖPFLE** RÖSTZWIEBELN UND KARTOFFELSALAT € 19,90
REGIONAL SPECIALTY WITH CHEESE, FRIED ONIONS AND POTATO SALAD
- PIFFERLING RAGOUT** MIT SEMMELKNÖDEL € 24,20
CHANTERELLE RAGOUT WITH BREAD DUMPLING

FISCH

- GEBRATENES SAIBLING FILET** MIT PFIFFERLING RISOTTO, KRÄUTER PESTO UND PARMESAN € 29,70
ROASTED CHAR FILLET WITH CHANTARELLE RISOTTO, HERB PESTO AND PARMESAN
- GEBRATENE GARNELEN** AUF SPAGHETTI MIT TOMATEN- CHILIBUTTER „PIKANT“ € 32,50
FRIED PRAWNS SPAGHETTI WITH TOMATO CHILLI BUTTER „SPICY“

Vorarlberg isst... echt!



WILDGERICHTE VON DER GENOSSENSCHAFTSJAGD DÜNSERBERG

„ALPILA“ REHSCHNITZEL MIT KREN UND SENF, IN DER KÜRBISPANADE GEBACKEN,
PETERSILKARTOFFELN UND BLAUKRAUT € 26,70
*"ALPILA" VENISON SCHNITZEL WITH HORSERADISH AND MUSTARD, BAKED IN PUMPKIN
BREADING, POTATO AND RED CABBAGE*

WILDRAGOUT MIT BLAUKRAUT UND EIERSPÄTZLE € 27,80
DEER RAGOUT WITH RED CABBAGE AND EGGNOGS

KLASSIKER

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

„RÖSSLE – BURGER“ GEGRILLTER FLEISCHBURGER MIT KÄSE, BBQ - SAUCE,
EISBERGSALAT, TOMATEN, ZWIEBELN, ESSIGGURKEN 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 € 29,80
*ROASTED CALF LIVER - OUR CLASSIC -WITH FRESH HERBS, HASH BROWNS AND SEASONAL
VEGETABLES*

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEINEKARREE MIT POMMES FRITES € 18,90
VOM SCHWEINEKARREE MIT SALATCOCKTAIL UND HAUSDRESSING € 19,50
VOM SCHWEINEKARREE MIT POMMES FRITES UND SALATCOCKTAIL MIT HAUSDRESSING € 25,10
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 € 27,50
*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 € 29,80
ROAST BEEF WITH CRISPY ONIONS, ROASTED POTATOES AND GREEN BEANS WITH BACON

HÜHNERSCHNITZEL IN CORNFLAKES PANADE MIT CURRYSAUCE, REIS UND
MANDEL BROCCOLI € 28,90
*CHICKEN SCHNITZEL IN CORNFLAKES BREADING WITH CURRY SAUCE, RICE AND ALMOND
BROCCOLI*

Vorarlberg isst... echt!



SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKOMUS FEIN GARNIERT <i>CHOCOLATE FINELY GARNISHED</i>	€ 10,20
SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN MIT SAUERRAHMEIS <i>LIQUID CENTER CHOCOLATE CAKE WITH SOUR CREAM ICE CREAM</i>	€ 11,20
CRÈME BRÛLÉE MIT MANGO SORBET <i>CRÈME BRULEE WITH MANGO SORBET</i>	€ 10,20

AUS UNSERER EISKARTE

HEISSE LIEBE VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN, SAHNE UND HIPPEN <i>COUP "HOT LOVE" – VANILLA ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRYS WHIPPED CREAM AND CORNET</i>	€ 8,90
COUPE DÄNEMARK VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADENSAUCE, SAHNE UND HIPPEN <i>COUP „DANMARK“ – VANILLA ICECREAM WITH HOT CHOCOLATESAUCE AND WHIPPED CREAM</i>	€ 8,90
EISKAFFEE GERÜHRT VANILLEEIS MIT KAFFEE UND SAHNE CREMIG GERÜHRT <i>COUP "STIRRED ICED COFFEE" – VANILLA ICECREAM WITH COFFEE, CREAMY STIRRED</i>	€ 9,70

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 RÖSSE, RÖTHIS