



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

Lehrlinge:

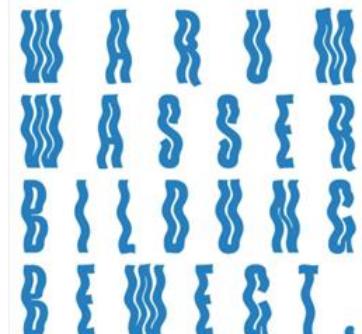
Theresa Egle
Thalea Boog

In der Küche:

Martin Benner
Zoltan Vass
Slobodanka Arivukowic
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:

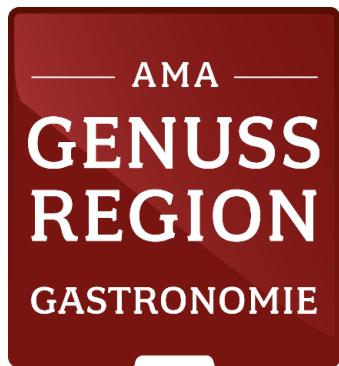


HOTEL RESTAURANT RÖSSLE, RÖTHIS

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



Vorspeisen

Salatcocktail mit Hausdressing € 7,90
Mixed salad with house dressing

Beefsteak Tatar pikant gewürzt, Toastbrot € 18,80
Steak tartar seasoned spicy with toast

Suppen

Zwiebelsuppe Käsecroutons € 8,80
Onion soup cheese croutons

Sellericremesuppe Sahnehaube Trüffelöl € 8,80
Celery cream soup a dollop of cream truffle oil

Rinderbouillon Leberspätzle oder Flädle € 6,90
Beef bouillon with traditional deposits choice

Salate als Hauptspeise

Rössle Salatteller Gemüsesalate gebratene Hühnerstreifen Zwiebeln und Curry,
Cocktailsauce €18,80
*Rössle Salad Plate Various vegetable salads with fried chicken strips with onions and
curry, cocktail sauce*

Wurstsalat Schübling von Bassigerhof – Dünserberg, Essig und Öl Zwiebeln € 14,70
Sausage salad marinated in vinegar and oil, onions

Lumpensalat Schübling vom Bassigerhof – Dünserberg, Bergkäse von der Sennerei
Schnifis, Essig und Öl Zwiebeln € 17,20
Sausage and cheese salad marinated in vinegar and oil, onions

Fisch

Gebratenes Saibling Filet Rote Beete Kren Risotto € 29,70
Roasted char fillet, beetroot and horseradish risotto

Gebratene Garnelen Tomaten- Chilibutter Spaghetti „pikant“ € 32,50
Fried shrimp, tomato and chili butter, spaghetti „Spicy“



Vegetarisch

Vege Burger Bio-Pilz Patty Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Sauerrahm-Schnittlauchsauce, BBQ- Sauce, Pommes frites € 19,90

Vegi- Burger Organic mushroom patty with onions, tomatoes, Sour Cream Chive Sauce, French fries

Vlbg. Käsknöpfle Röstzwiebeln Kartoffelsalat € 21,90

Regional specialty with cheese, fried onions and potato salad

Rote Bete Risotto Kren € 16,40

Beetroot risotto with horseradish

Stein Pilz Polenta mit Trüffelöl Parmesan € 21,30

Porcini mushroom polenta truffle oil Parmesan

Klassiker

Rinderfilet Spitzen Steinpilzrahm Sauce Spätzle € 36,10

Beef tenderloin tips Porcini mushroom cream sauce and spaetzle

„Rössle – Burger“ Fleischburger mit Käse, BBQ - Sauce, Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Pommes frites € 18,80

Rössle – Burger, Grilled meat burger with cheese, BBQ sauce, iceberg lettuce, tomatoes, onions and French fries

Geröstete Kalbsleber Kartoffelrösti Marktgemüse € 29,80

Roasted Calf liver - our classic -with fresh herbs, hash browns and seasonal vegetables

Schnitzel Wiener Art vom Schweinekarree, Pommes frites € 18,90

vom Schweinekarree, Salatcocktail mit Hausdressing € 19,50

vom Schweinekarree, Pommes frites, 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 Würstchen geschmortem Gemüse, Pommes Frites, Kräuterbutter € 28,50

Mixed BBQ of pork, beef, chicken with bacon and sausages on French fries with herb butter and roasted vegetables

Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln, Speckbohnen € 31,80

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

Gebratene Hühnerbrust Rahmpolenta Grillgemüse € 28,90

Roasted chicken breast with creamy polenta and grilled vegetables

Wildragout Eierspätzle Blaukraut € 28,90

Venison ragout, egg spaetzle, red cabbage



Süßer Abschluss

Zwetschgen Knödel Sauerrahmeis (ca. 30 min.) € 7,60
Plum dumplings sour cream ice cream

Apfelküchle Vanilleeis € 11,80
Apple fritters vanilla ice cream

Crème Brûléé mit Mango Sorbet € 10,80
crème brulee mango sorbet

Eisbecher:

Heisse Liebe Vanilleeis heissen Himbeeren Sahne € 9,50
Coup "hot Love" – Vanilla ice-cream with hot raspberries whipped cream and cornet

Coupe Dänemark Vanilleeis heißer Schokoladensauce Sahne € 9,50
Coup „Danmark“ – Vanilla icecream with hot chocolatesauce and whipped cream

Eiskaffee gerührt Vanilleeis, Kaffee und Sahne cremig gerührt € 10,10
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 RÖSSELE, RÖTHIS