

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

#### Lehrlinge:

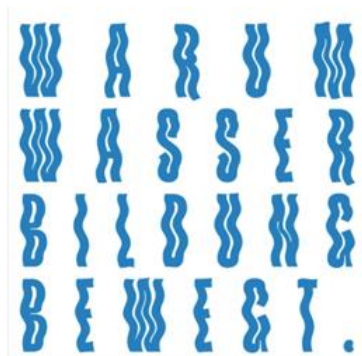
Theresa Egle  
Thalea Boog

#### 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

Vorarlberg isst... echt!



## 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“*

Vorarlberg isst... echt!



## 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. Käsknöpfe** 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*

Vorarlberg isst... echt!



### 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 Brûlée 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 raspberrys 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 RÖSLE, RÖTHIS