

Gastfreundschaft im Mittelpunkt

Mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit setzen wir alles daran, Ihre Wünsche bestmöglich zu verwirklichen und Ihrer Feier einen stilvollen Rahmen zu verleihen. Unsere vielseitige Menüauswahl vereint unterschiedliche Geschmäcker harmonisch und setzt kulinarische Akzente.

Unsere Küche legt besonderen Wert auf **regionale Produkte, frische Zutaten und nachhaltiges Handeln**. Gemeinsam mit Ihnen setzen wir ein Zeichen im Sinne der Initiative „Vorarlberger Wirte für Vorarlberg“.

Tortenservice

- Mitgebrachte Torten servieren wir gerne. - Gedeck: **€ 2,80 pro Person**

Korkgeld & Tischwäsche

- Mitgebrachte Weine: **€ 18,00 pro 0,7-l-Flasche**
- Tischwäsche bei Menü pro Person unter € 42.--:
 - bis 50 Personen: **€ 100,-**
 - bis 72 Personen: **€ 120,-***(Ab einem Menüpreis von € 42,- pro Person entfällt diese Pauschale)*

Musik & Ausklang

- Musikende: **23:00 Uhr** laute Discomusik durch DJ leider nicht möglich – für eine stilvolle Atmosphäre aller Gäste
- Sperrstunde: **24:00 Uhr**
- Nachtstunden-Zuschlag: **€ 45,- pro angefangener Stunde nach Mitternacht!**

Dauer Ihrer Feier & Ruhetage

- Maximaler Aufenthalt: **7 Stunden**
- Feiern an Ruhetagen:
 - Tagsüber: **11:00–16:00 Uhr**
 - Abends: **17:00–24:00 Uhr**
- Mindestumsatz an Ruhetagen: **€ 2.000,-** (fehlender Umsatz wird als Servicepauschale dazugebucht!)

Zahlungsmöglichkeiten

- Bar oder mit Bankomat-, Mastercard- oder Visa-Karte
- Überweisungen: innerhalb **1 Woche nach Rechnungserhalt**



Ihr unvergessliches Erlebnis

Wir freuen uns, Ihre Feier begleiten zu dürfen.

Mit unserer erlesenen Küche, viel Liebe zum Detail und aufmerksamem Service gestalten wir Ihren besonderen Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis, das Ihre Gäste noch lange in bester Erinnerung behalten werden.

Für persönliche Wünsche oder individuelle Abstimmungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne **mit Herz und Kompetenz** zur Verfügung.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter würden sich sehr über ein Trinkgeld freuen – als Dankeschön für ihren engagierten Service und Ihre Zufriedenheit, dies können Sie gerne mit der Gesamtrechnung überweisen, wir verteilen es dann an die Mitarbeiter im Service und Küche!

Als Einstimmung

für einen gemütlichen Empfang empfehlen wir:

- Glühmost, Glühwein und Apfelpunsch pro Person €6,50
- Raclette Brötchen und/oder Grillwürstchen pro Person € 6,80

- „Aperol Spritz“ Prosecco Aperol, Soda, Orangenschnitz € 8,80
- „Hugo“ Prosecco Holdersaft, Soda, Limette, Minze € 8,80
- Frastanzer BIO Bier 0,3 lt. € 4,50

Einige diese Speisen sind nur für Gruppen ab 10 Personen möglich!
nicht für das a la carte Restaurant bzw. Einzelportionen!

Bitte beachten Sie die Verfügbarkeit der Saisonprodukte!

Bärlauch - März bis Mai
Spargel – April bis Juni
Erdbeeren - Mai bis August
Marillen – Juli bis August

Rhabarber - April bis Juni
Steinpilze - August bis November
Pfifferling – Juni bis September

MARTIN KOCH GMBH
HOTEL RÖSSLE
RAUTENASTRASSE 28
A - 6832 RÖTHIS
2026

☎ +43 5522 44308
☎ +43 5522 44308 8
✉ HOTEL@ROESSLE.AT
🌐 WWW.ROESSLE.AT

ATU: 61028202
LG FELDKIRCH FN 227068Z
IBAN: AT962060403100773922
BIC: SPFKAT2BXXX

Vorspeisen

- Salatcocktail der Saison Hausdressing € 8,10
- Herbst Salat feine Blattsalate Radieschen Scheiben, Kresse, Sonnenblumenkerne Apfel Vinaigrette € 10,80
- Vegetarisches Tartar von Gemüse Tomaten Frischkäse Blattsalat Balsamico Dressing € 13,50
- Gebratene Riesengarnelen 3 St. feinem Blattsalat Sprossen Himbeer- Dressing Brotroutons € 15,80
- Vitello Tonato dünn geschnittenes Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern € 21,80
- Gegrillter Hokkaido-Kürbis Ziegenkäse Honig Kürbiskernen (lauwarm) € 22,20

Suppen

- Rinderkraftsuppe Leberspätzle € 7,10
- Kräftige Gemüsesuppe Griessnockerl € 7,10
- Ingwer - Kürbissuppe Sahnehaube € 9,20
- Französische Zwiebelsuppe Käse-Croutons € 9,20

Fische

- Pochiertes Lachssteak Erbsen-Kren Risotto € 31,70
- Gebratenes Forellenfilet Steinpilzrahmnudeln € 35,70
- Gebratene Garnelen Tomaten-Chilibutter, Spaghetti, pikant € 33,50

Vegetarisch:

- Vegi Burger-Bio-Pilz-Patty, Zwiebeln Tomaten Essiggurken Sauerrahmsauce BBQ-Sauce, Pommes €19,90
- Käsknöpfe ? Regional Röstzwiebeln Kartoffelsalat €23,20
- Kürbisteigwaren mit Kernen und Öl € 22,50

Hauptspeisen

- Cordon Bleu gefüllt Schinken Käse Petersilienkartoffeln Preiselbeeren € 26,80
- Schweinsrückensteak Pfefferrahmsauce Eierspätzle Gemüse € 25,70
- Medaillons vom Schweinsfilet Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsedekor € 28,10
- Schweinefilet im Ganzen gebraten Kräuterkruste Rosmarinjus Eierspätzle Vichy Karotten € 28,10
- Gebratenes Maishühnerbrüstchen Ricotta- Basilikumfülle Grillgemüse Cremepolenta € 29,80
- Kalbsrückensteak vom Ländle Rosmarinjus Steinpilzrisotto € 38,80
- Entrecôte Café de Paris Kräuterbutter Kümmelkartoffeln Bohnengemüse € 37,80
- „Roast Beef“ aus dem Ofen Sauce Hollandaise Kartoffelgratin € 38,20
- Reh Schnitzel in der Kürbiskern Panade Petersilienkartoffeln, Rotkraut € 29,80
- Reh Rücken gebraten Portweinjus, Schupfnudeln, Rosenkohlgemüse € 38,20

Schauen Sie auch auf unsere a la CARTE KARTE!
Dort sind noch mehr Gerichte für Sie:

Desserts

- Apfelkühle mit Zimteis € 11,80
- Mousse au Chocolat fein garniert Früchten € 12,40
- Marillenknödel (nur kurz verfügbar!) hausgemachtem Sauerrahmeis € 8,10
- Creme Brûlée Sorbet € 12,10
- Kaiserschmarren Zwetschkenröster € 15,50 (für 2 Personen!)
- Eisdesserts aus unserer Eiskarte



Unser Küchen Team, bereiten die Speisen frisch für Sie zu.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass alle unsere Speisen Spuren der deklarationspflichtigen Hauptallergene enthalten können!