

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 FRÜHDIENTST UND AN DER REZEPTION:

RENATE MACEK, ANDREA KOCH, MAXIMILIAN KOCH

IM SERVICE:

ANGELIKA KEVENHÖRSTER
LEONIE WELTE

LEHRLINGE:

THERESA EGLE
THALEA BOOG

IN DER KÜCHE:

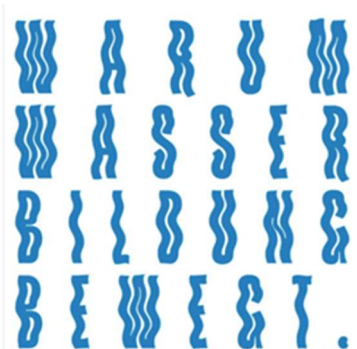
MARTIN BENNER
ZOLTAN VASS
SLOBODANKA ARIVUKOWIC

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.

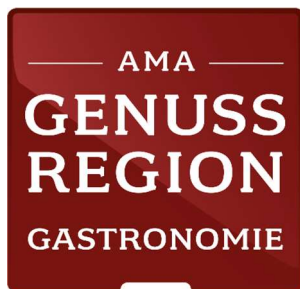
JEDER VORARLBERG HOTEL- UND GASTRONOMIEBETRIEB KANN TEILNEHMEN

BEWERTEN SIE UNS:



HOTEL RESTAURANT RÖSSLE, RÖTHIS

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

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 · STARTERS

GEMISCHTER SALATCOCKTAIL MIT HAUSDRESSING € 7,90
MIXED SALAD WITH HOUSE DRESSING

BEEFSTEAK TATAR PIKANT GEWÜRZTES, FEIN GESCHNITTENES RINDERFILET MIT TOASTBROT € 18,80
STEAK TARTAR SEASONED SPICY FINE SLICED BEEF WITH TOAST



SUPPEN · SOUPS

ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS € 8,80
ONION SOUP WITH CHEESE CROUTONS

KÜRBIS CREMESUPPE MIT SAHNEHAUBE UND CROUTONS € 8,80
PUMPKIN CREAM SOUP WITH CREAM TOPPING AND CROUTONS,

RINDERBOUILLON MIT LEBERSPÄTZLE ODER FLÄDLE € 6,90
BEEF BOUILLON WITH TRADITIONAL DEPOSITS CHOICE



VEGETARISCH · VEGETARIAN

VEGE BURGER BIO-PILZ PATTY MIT ZWIEBELN, TOMATEN, ESSIGGURKEN, SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHSAUCE, BBQ- SAUCE UND POMMES FRITES € 19,90
VEGI- BURGER ORGANIC MUSHROOM PATTY WITH ONIONS, TOMATOES, SOUR CREAM CHIVE SAUCE, FRENCH FRIES

VLBG. KÄSKNÖPFLE RÖSTZWIEBELN UND KARTOFFELSALAT € 21,90
REGIONAL SPECIALTY WITH CHEESE, FRIED ONIONS AND POTATO SALAD

KÜRBIS RAVIOLI MIT BRAUNER BUTTER PETERSILIE UND PARMESAN € 20,20
PUMPKIN RAVIOLI WITH BROWN BUTTER, PARSLEY, AND PARMESAN CHEESE

STEINPILZ RISOTTO KRÄUTERPESTO UND PARMESAN € 19,90
PUMPKIN RAVIOLI WITH BROWN BUTTER, PARSLEY, AND PARMESAN CHEESE

FISCH · FISH

GEBRATENES SAIBLING FILET MIT STEINPILZ RISOTTO, KRÄUTER PESTO UND PARMESAN € 29,70

ROASTED CHAR FILLET WITH PORCINI MUSHROOM RISOTTO, HERB PESTO AND PARMESAN

GEBRATENE GARNELEN AUF SPAGHETTI MIT TOMATEN- CHILIBUTTER „PIKANT“ € 33,50

FRIED PRAWNS SPAGHETTI WITH TOMATO CHILLI BUTTER „SPICY“

KLASSIKER · CLASSICS

GEBRATENER REHRÜCKEN IM SPECKMANTEL MIT STEINPILZRAHM, SCHUPFNUDELN UND RAHMWIRSING € 36,90

ROASTED SADDLE OF VENISON WRAPPED IN BACON WITH PORCINI CREAM SAUCE, POTATO NOODLES, AND CREAMED SAVOY CABBAGE

ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES VOM KALB MIT RÖSTI € 33,90

ZURICH CREAM STRIPS OF VEAL WITH RÖSTI

„RÖSSLE – BURGER“ GEGRILLTER FLEISCHBURGER MIT KÄSE, BBQ - SAUCE, EISBERGSALAT, TOMATEN, ZWIEBELN, ESSIGGURKEN UND POMMES FRITES € 19,90

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 € 19,90

VOM SCHWEINEKARREE MIT SALATCOCKTAIL UND HAUSDRESSING € 20,50

VOM SCHWEINEKARREE MIT POMMES FRITES UND SALATCOCKTAIL MIT HAUSDRESSING € 26,10

BREADED PORK CUTLET, VIENNA TYPE, WITH VARIOUS SALADS AND/OR FRENCH FRIES

GRILL SPIESS VOM SCHWEIN, RIND, GEFLÜGEL MIT SPECK UND WÜRSCHEN AUF GESCHMORTEM GEMÜSE MIT POMMES FRITES UND KRÄUTERBUTTER € 28,50

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 € 32,80

ROAST BEEF WITH CRISPY ONIONS, ROASTED POTATOES AND GREEN BEANS WITH BACON

PICCATA VOM HUHN MIT TOMATENSAGHETTI UND PARMESAN € 29,10

CHICKEN PICCATA WITH TOMATO SPAGHETTI AND PARMESAN CHEESE



SÜSSER ABSCHLUSS · SWEET FINALE

SCHOKOMUS FEIN GARNIERT <i>CHOCOLATE FINELY GARNISHED</i>	€ 10,80
APFELKÜCHLE MIT VANILLEEIS <i>APPLE FRITTERS WITH VANILLA ICE CREAM</i>	€ 11,80
CRÈME BRÛLÉE MIT MANGO SORBET <i>CRÈME BRULEE WITH MANGO SORBET</i>	€ 10,80



EIS · ICE CREAM

HEISSE LIEBE VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN, SAHNE UND HIPPEN <i>COUP "HOT LOVE" – VANILLA ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRYS WHIPPED CREAM AND CORNET</i>	€ 9,50
COUPE DÄNEMARK VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADENSAUCE, SAHNE UND HIPPEN <i>COUP „DANMARK“ – VANILLA ICECREAM WITH HOT CHOCOLATESAUCE AND WHIPPED CREAM</i>	€ 9,50
EISKAFFEE GERÜHRT VANILLEEIS MIT KAFFEE UND SAHNE CREMIG GERÜHRT <i>COUP "STIRRED ICED COFFEE" - VANILLA ICECREAM WITH COFFEE, CREAMY STIRRED</i>	€ 10,10

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