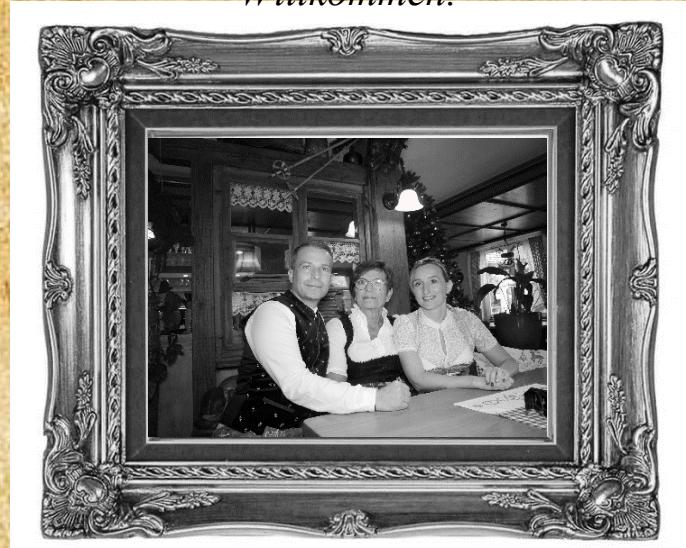


*Lieber Guest,
we welcome you very warmly
at the Gasthaus Rössle in Mittelstenweiler.
Welcome.*



A saying goes: „Whoever does not work, will be a master.“

I however say, it is a matter of the heart what one does and lives.

For this reason we have decided together with my mother Gabi to continue the Gasthaus Rössle in its uniqueness.

Our Gasthaus is to be a meeting point for young and old. Together eat, drink and laugh. Short summary:

We are happy to have you as our guest today.

The Rössle team sets great value on the quality of our dishes. That's why we always prepare our food fresh for you.

Homemade Spätzle, Bratkartoffeln, Soups and Dressings are prepared with love and served here.

We therefore ask for understanding that there may be waiting times during the main operating hours.

Whether Vegi, Vegan or Allergy sufferer, we have something for everyone. Please speak to us about the Allergy card, as this is always available for you.

Good luck wishes Daniel and team

Use the time for nice conversations and relaxation. Should you however leave for the digital world, user name: GastzugangRoessle password: GastRoessle



SUPPEN & Vorspeise

Px Peiya

Vegi Frühlingsrollen an asiatischer Süß-Sauer Soße

€5,50

Mum Phak

Vegi Ecken an asiatischer Soße

€5,50

Flädle Suppe

mit hausgemachter Rinderkraftbrühe

€6,20

Leberspätzle Suppe

mit hausgemachter Rinderkraftbrühe

€6,20

Mama Suppe

thailändische Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfiletstreifen

€7,90

Die Mama-Suppe ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

SALATE

Beilagen Salat

kleiner gemischter Salatteller der Saison

€6,20

Salatplatte

große gemischte Salatplatte der Saison

€14,50

Fitnesssteller

große gemischte Salatplatte mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

€17,80

Salatteller „Neptun“

große gemischte Salatplatte mit Fisch Knusperle und Remouladen Soße

€18,90



Schnitzel vom Schweinerücken

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

Wahlweise mit:

*Hausgemachten Spätzlen und Bratensoße, oder Pommes
dazu gemischter Salat*

€19,90

Oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€16,90

Rahmschnitzel

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen
und Rahmsoße, dazu gemischter Salat*

€19,90

Jägerschnitzel

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen und
Champignonrahmsoße, dazu gemischter Salat*

€21,90

Allgäuer Rahmschnitzel

*„natur“ gebraten auf Käsespätzlen und Rahmsoße
mit Röstzwiebel, dazu gemischter Salat*

€23,90

Cordon Bleu

*paniert mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes und gemischter Salat*

€23,90

Sie erhalten alle Gerichte gegen einen Aufpreis von 2€ auch von der Hähnchenbrust.



Steaks vom Schwein

Schweinerückensteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes,
dazu ein gemischter Salat*
€22,90

Schweinerückensteak

mit Champignonrahmsoße und Kroketten, dazu gemischter Salat
€24,90

Steaks vom Rind

Zwiebelrostbraten

*mit hausgemachten Spätzlen und Bratensoße,
dazu Röstzwiebeln*
€29,90

Rumpsteak `ala Chef

*mit frisch geröstetem Knoblauch, dazu hausgemachte
Bratkartoffeln*
€30,90

Rumpsteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes,
dazu gemischter Salat*
€30,90

Salat ala Chef

große gemischte Salatplatte mit Rumpsteak & Kräuterbutter
€27,90

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Roastbeef!



Ofenfrische, knusprige ½ Bauernente

*Mit 2 Kartoffelknödeln und Entensoße nach Art des Hauses,
dazu Blaukraut
€30,90*

Unsere Ente servieren wir dir vom 01.10. bis zum 15.03.

Knuspriges Hähnchen

**½ Hähnchen in der Variation:
Natur, Pfeffer, Knoblauch, Chili oder Asia**

Als Beilage servieren wir wahlweise

*selbstgemachtem Brot
€11,90*

*oder einen kleinen gemischten Salat,
oder hausgemachten Kartoffelsalat,
oder hausgemachten Kartoffel – Gurkensalat
oder Pommes
€14,90*



Thailändische Gerichte

Thailändische Nudelpfanne

gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse und Hähnchenbrustfiletstreifen ohne Chili (nicht scharf)
€19,90

oder mit Garnelen (Erzeugnis mit Wasser)
€21,90

Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

Pad Gra Pau

Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischem Thai – Basilikum, Chili und Knoblauch in Austernpilz – Sauce, dazu Jasmin-Reis
€18,90

Gäng Gari Gai

*Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln und Kartoffelstückchen mit thailändischen Gewürzen und Thaicurrypaste,
dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Traditionelles Thai - Curry

*Hähnchenbrustfiletstreifen und thailändisches Gemüse mit roter Thaicurrypaste in Kokosmilch,
dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Garnelen in Thai - Curry

Garnelen (Erzeugnis mit Wasser) mit Thai-Gemüse und roter Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu Jasmin-Reis
€22,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Vegi und Co.

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln, dazu gemischter Salat
€14,90

„Herdäpfelteller“

*2 gebackene Ofenkartoffeln mit Kräuter-Quark Sößle,
serviert an Salat der Saison*
€16,90

Thailändische Nudelpfanne

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse ohne Chili
(nicht scharf)*
€19,90

Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

Gäng Gari Gai

*gelbes Thaicurry mit Blumenkohl, Zwiebeln und
Kartoffelstückchen, dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Traditionelles Thai - Curry

*thailändisches Gemüse, rote Thaicurrypaste in Kokosmilch,
dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Beilagen

Portion Pommes

mit Ketchup oder Mayonnaise

€6,20

Portion Spätzle

mit Braten- oder Rahmsoße

€6,70

Portion Reis

original thailändischer Jasmin – Reis

€5,00

Portion hausgemachte Bratkartoffeln

€7,30

Portion hausgemachter Kartoffelsalat

€6,20

Portion hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat

€6,20

Würste

1 Paar geschlagene Bratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße

€15,60

„Rössle Curry“

Riesencurrywurst mit Pommes

€14,50



Vespergerichte

Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€11,10

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,60

Schweizer Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€12,20

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€16,70

Saurer Käs'

Limburger, würzig und sauer mit Zwiebeln angemacht

mit selbstgemachtem Brot

€11,10

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,60



Eis und Dessert

Gemischtes Eis

3 Kugeln, Vanille-, Schoko- und Erdbeereis

€5,50

oder mit Sahne €6,60

Schokosplitter

3 Kugeln Schoko mit Sahne und Schokoladensoße

€9,90

Eierlikörbecher

3 Kugeln, Vanille-, Schoko - und Haselnusseis mit Sahne und Eierlikör

€9,90

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€9,90

Eisbecher Rössle

1 Kugel Haselnusseis auf Espresso und Baileys mit Sahne

€8,90



Affogato

1 Kugel Vanilleeis auf Espresso

€5,50

Eisschokolade

mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne

€7,70

Eiskaffee

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

€7,70

Warmer Apfelstrudel

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

€8,90

Schäufele

Apfelküchle im Bierteig an Zimt&Zucker,

garniert mit Vanilleeis und Sahne

€9,90

Steffi's Träumchen

*Warmes Schokoladen-Soufflé auf Mango Püree und Vanillesoße,
dazu Bananeneis auf Sahne*

€9,90



HEIßE GETRÄNKE

Espresso € 3,20

Doppelter Espresso € 6,20

Tasse Kaffee € 3,20

Cappuccino € 4,20

Latte Macchiato € 4,50

Milchkaffee € 4,50

Heiße Schokolade € 4,50

Tee € 3,50

Meßmer Tee

Früchte, Minze, Schwarz, Kräuter, Kamille, Grün



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40		
	0,4l	€ 3,40		
	Karaffe	0,5l	€ 3,90	
		Flasche	0,75l	€ 4,90
Stilles Wasser	0,2l	€ 2,40		
	0,4l	€ 3,40		
Fanta, Cola, Spezi, Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		
Cola Zero	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		
SCHWEPPES Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		
Frucade Apfel naturtrüb	0,2l	€ 3,80		
	0,4l	€ 4,80		
Frucade Johannisbeere	0,2l	€ 3,80		
	0,4l	€ 4,80		
Orangensaft	0,2l	€ 3,80		
	0,4l	€ 4,80		
Sauerkirsch – Nektar	0,2l	€ 3,80		
	0,4l	€ 4,80		
Saftschorle	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		
Holunderschorle	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		
Eis Tee	0,2l	€ 2,80		
	0,4l	€ 3,80		



APERITIF & SEKT

Vescovino Frizzante Prosecco	0,1l	€ 3,50
Flasche	0,75l	€21,00
Aperol Spritz Prosecco	0,25l	€ 6,90
Limoncello Spritz Prosecco	0,25l	€ 6,90
Hugo Prosecco	0,25l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,90
Campari Orange	0,25l	€ 6,90
Campari Soda	0,25l	€ 6,90

APFEL – KIRSCH – MOST

*von der Seemosterei Kellerei Weishaupt
Meckenbeuren – Hohenreute
vollmundig & süffig 7,5 % vol.*

Most vom Fass	0,3l	€ 4,90
	0,5l	€ 5,70
Mostschorle vom Fass	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60



LEIBINGER BIER VOM FASS

Export	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,60
Radler	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,60
Hefeweizen hell	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,60
Cola – Hefeweizen	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,60
Russen – Hefeweizen	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,60
Pils	0,31	€ 4,20
	0,51	€ 5,20

LEIBINGER FLASCHENBIERE

Hefeweizen dunkel	0,51	€ 4,60
Hefeweizen leicht	0,51	€ 4,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,51	€ 4,60
Kellerbier alkoholfrei	0,331	€ 4,30

FARNY FLASCHENBIERE

Kristallweizen normal / leicht	0,51	€ 4,60
---------------------------------------	------	--------

Ein Genuss aus Thailand

Singha Bier	0,331	€ 4,90
--------------------	-------	--------



WEISSWEINE

Baden – Bodensee

Meersburger Müller – Thurgau mild	0,25 l	€ 6,90
Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>		
Meersburger Müller – Thurgau trocken	0,25 l	€ 6,90
Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>		
Meersburger Weißburgunder trocken	0,25 l	€ 6,90
Qualitätswein <i>elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>		
Meersburger Grauburgunder trocken	0,25 l	€ 6,90
Qualitätswein <i>klare Frucht, kraftvoll</i>		
Meersburger Weinschorle trocken	0,25 l	€ 4,90
Weinschorle	0,25 l	€ 4,20
Kiefer Müller-Thurgau trocken		



WEISSHERBST

Meersburger Spätburgunder „Rose“

Weißherbst halbtrocken oder trocken 0,25 l € 6,90

*Qualitätswein
fruchtig und dienende Süße*

Weinschorle Rose‘ 0,25 l € 4,90

ROTWEINE

Meersburger Spätburgunder mild 0,20 l € 7,40

*Qualitätswein
warm und fruchtig*

Meersburger Spätburgunder trocken 0,20 l € 7,40

*Qualitätswein
gehaltvolle Burgunderart*

Weinschorle 0,20 l € 5,40

International

Nero d' Avola Merlot 0,20 l € 6,90

*trocken und kräftig im Barrique gereift
Sizilien*

~ Rössle Empfehlung ~

Doppio Selone Primitivo 0,20 l € 7,90

*halbtrocken fruchtig würzig vollmundig
Italien / Apulien*



Meersburger Flaschenweine

Grauburgunder, trocken

1L

€24,90

*Ein üppiger, voller Burgunder mit
einem weichen Schmelz, der den
Gaumen ausfüllt.*

Weißburgunder, trocken

1L

€24,90

*Ein eleganter und zugleich
Temperamentvoller Wein.
Feinstrukturiert mit Aromen und Zitrus.*

Weißherbst halbtrocken / trocken

1L

€24,90

*Qualitätswein
fruchtig und dienende Süße*



SPIRITUOSEN & DEGISTIF

Senft Bodensee-Williams mit Fruchtauszug	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Pfirsich mit Fruchtauszug	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Cöxchen mit Fruchtauszug	2 cl	€ 5,00
Senft Bodensee-Sauerkirsch Likör	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Zwetschgen Likör	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Whisky Likör	2 cl	€ 6,00
Senft Bodensee-Rum	2 cl	€ 5,50
Prinz Hausschnaps Marille	2 cl	€ 4,00
Prinz Haselnuss – Schnaps	2 cl	€ 4,00
Prinz Williams – Birne	2 cl	€ 4,00
Prinz Sauerkirsch – Likör	2 cl	€ 4,00
Malteser	2 cl	€ 4,50
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Fernet – Branca	2 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Eierlikör	4 cl	€ 4,00
Ramazotti Amaro	4 cl	€ 6,00
Baillys	4 cl	€ 6,00