

Lieber Gast,

*wir das Team vom Gasthaus Rössle in Mittelstenweiler heißen dich recht herzlich
Willkommen.*



Ein Sprichwort sagt: „Wer nichts wird, wird Wirt“.

Ich hingegen sage, es ist eine Herzenssache was man tut und lebt.

*Genau aus diesem Grund habe ich mich entschieden, gemeinsam mit meiner
Frau Steffi und meiner Mutter Gabi das Gasthaus Rössle in seiner
Einzigartigkeit weiter zu führen.*

*Denn unser Gasthaus soll ein Treffpunkt für Jung und Alt sein. Gemeinsam
essen, trinken und lachen. Kurz um:*

Wir freuen uns heute dein Gastgeber zu sein.

*Das Rössle Team setzt ganz bewusst auf eine hohe Qualität unserer Gerichte.
Darum werden unsere Speisen für dich immer frisch zubereitet. Hausgemachte
Spätzle, Bratkartoffeln, Suppen, Soßen und Dressings werden hier mit Liebe
zubereitet. Salate der Saison werden in Bioqualität serviert.*

*Wir bitten daher um Verständnis, dass es in den Hauptbetriebszeiten zu
Wartezeiten kommen kann.*

*Ob Vegi, Vegan oder Allergiker für jeden haben wir eine Auswahl. Gerne
sprichst du uns bezüglich der Allergiker Karte persönlich an, denn diese liegt
immer für dich bereit.*

En Guten wünscht Daniel mit Team

*Nutze die Zeit für tolle Gespräche und Gemütlichkeit. Sollte es dich doch in die digitale Welt ziehen
Benutzername: GastRoessle Passwort: 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 Salatteller*

€19,90

Jägerschnitzel

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

€21,90

Allgäuer Rahmschnitzel

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

€23,90

Cordon Bleu

*paniert mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und gemischter Salatteller*

€23,90

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



Steaks vom Schwein

Schweinerückensteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites,
dazu ein gemischter Salatteller*

€22,90

Schweinerückensteak

mit Pfefferrahmsoße und Kroketten, dazu Speckbohnen

€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 Frites,
dazu Speckbohnen*

€30,90

Salat ala Chef

große gemischte Salatplatte mit Rumpsteak & Kräuterbutter

€26,90

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Roastbeef!



Ofenfrische, knusprige ½ Bauernente

*Wahlweise mit hausgemachten Kartoffel - oder
Semmelknödel 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 Frites*
€14,90



Thailändische Gerichte

Thailändische Nudelpfanne

gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse und Hähnchenbrustfiletstreifen ohne Chili (nicht scharf)

€18,90

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 original thailändischer Jasmin - Reis

€18,90

Gäng Gari Gai

Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln und Kartoffelstückchen mit thailändischen Gewürzen und Thaicurrypaste, dazu original thailändischer Jasmin - Reis

€18,90

Traditionelles Thai - Curry

Hähnchenbrustfiletstreifen und thailändisches Gemüse mit roter Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu original thailändischer Jasmin - Reis

€18,90

Garnelen in Thai - Curry

Garnelen und thailändisches Gemüse mit roter Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu original thailändischer Jasmin - Reis

€22,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Vegi und Co.

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln, dazu gemischter Salatteller

€14,90

„Herdäpfelteller“

Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark Sößle,

serviert an Salat der Saison

€16,90

Thailändische Nudelpfanne

gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse ohne Chili

(nicht scharf)

€18,90

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

Gäng Gari Gai

*gelbes Thaicurry mit Blumenkohl, Zwiebeln und
Kartoffelstückchen, dazu original thailändischer Jasmin - Reis*

€18,90

Traditionelles Thai - Curry

*thailändisches Gemüse, rote Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu
original thailändischer Jasmin - Reis*

€18,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Fischgerichte

Seelachs Curry

*Variation von Seelachs und Garnelen
in gelben Thaicurry mit Gemüse
serviert mit original thailändischem - Jasminreis*
€27,90

Mekong Pfanne

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse,
Garnelen und Fisch ohne Chili
(nicht scharf)*
€24,90

Die thailändische Mekong Pfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!



Beilagen

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

€6,20

Portion Spätzle

mit Braten- oder Rahmsauce

€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 Frites

€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

Bananensplit

1/2 Banane, 1x Bananen- 1x Schoko- 1x Vanille Eis mit Sahne

€8,90

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€9,90

Eisbecher Rössle

1 Kugel Haselnusseis auf Espresso und Baillys 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-Souffle 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
<i>Meßmer Tee</i>	
<i>Früchte, Minze, Schwarz, Kräuter, Kamille, Grün</i>	



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
SCHWEPPE'S 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
Widemann Orangensaft	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Widemann Sauerkirsch – Nektar	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Saftschorle	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
Eis Tee	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80



APERITIF & SEKT

Rilling Prosecco	0,11	€ 3,50
	Flasche 0,75l	€21,00
Aperol 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	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Radler	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen hell	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Cola – Hefeweizen	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Russen – Hefeweizen	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Pils	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,20

LEIBINGER FLASCHENBIERE

Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen leicht	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Kellerbier alkoholfrei	0,33l	€ 4,30

FARNY FLASCHENBIERE

Kristallweizen normal / leicht	0,5l	€ 4,60
---------------------------------------	------	--------

Ein Genuss aus Thailand

Singha Bier	0,33l	€ 4,90
--------------------	-------	--------



WEISSWEINE

Baden - Bodensee

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



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
<i>Ein üppiger, voller Burgunder mit einem weichen Schmelz, der den Gaumen ausfüllt.</i>		
Weißburgunder, trocken	1L	€24,90
<i>Ein eleganter und zugleich Temperamentvoller Wein. Feinstrukturiert mit Aromen und Zitrus.</i>		
Weißherbst halbtrocken / trocken	1L	€24,90
<i>Qualitätswein fruchtig und dienende Süße</i>		



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