

Herzlich Willkommen im Gasthaus Rössle



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

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

Aus diesem Grund haben meine Frau Steffi und ich gemeinsam mit meiner Mutter Gabi entschieden, das Gasthaus Rössle in seiner Einzigartigkeit weiterzuführen.

Denn unser Gasthaus soll ein Treffpunkt sein für Jung und Alt. 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 und 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 euch Daniel mit Team

Informationen:

Räuberteller:	2,50€
Kaffee-Gedeck ohne Kuchen	2,50€
Kaffee-Gedeck mit Kuchen	0,00€
Verpackung:	0,50€
Weiß eindecken pro/Person:	1,00€



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

€6,50

Leberspätzle Suppe

mit hausgemachter Rinderkraftbrühe

€6,50

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

€14,90

Fitnesssteller

große gemischte Salatplatte mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

€17,90

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

€17,90

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 dazu gemischter Salat*

€33,90

Rumpsteak `ala Chef

*mit frisch geröstetem Knoblauch, dazu hausgemachte
Bratkartoffeln*

€32,90

Rumpsteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes,
dazu gemischter Salat*

€34,90

Salat ala Chef

große gemischte Salatplatte mit Rumpsteak & Kräuterbutter

€29,90

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Roastbeef!



Ofenfrische, knusprige ½ Bauernente

*Mit 2 Kartoffelknödeln und Entensoße nach Art des Hauses,
dazu Blaukraut*
€31,90

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)*

€20,90

oder mit Garnelen (Erzeugnis mit Wasser)

€22,90

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*

€19,90

Gäng Gari Gai

*Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln und Kartoffelstückchen mit
thailändischen Gewürzen und Thaicurrypaste,*

dazu Jasmin-Reis

€19,90

Traditionelles Thai - Curry

*Hähnchenbrustfiletstreifen und thailändisches Gemüse mit roter
Thaicurrypaste in Kokosmilch,*

dazu Jasmin-Reis

€19,90

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

€16,90

„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)

€20,90

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

Gäng Gari Gai

gelbes Thaicurry mit Blumenkohl, Zwiebeln und

Kartoffelstückchen, dazu Jasmin-Reis

€19,90

Traditionelles Thai - Curry

thailändisches Gemüse, rote Thaicurrypaste in Kokosmilch,

dazu Jasmin-Reis

€19,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Beilagen

Portion Pommes

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

€16,90

„Rössle Curry“

Riesencurrywurst mit Pommes

€15,90



Vespergerichte

Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€11,90

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,90

Schweizer Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€12,90

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€16,90

Saurer Käs'

Limburger, würzig und sauer mit Zwiebeln angemacht

mit selbstgemachtem Brot

€11,90

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,90



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 Baillys mit Sahne

€8,90



Affogato

1 Kugel Vanilleeis auf Espresso

€5,50

Eisschokolade

mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne

€7,90

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*

€11,90



HEIßE GETRÄNKE

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 6,20
Tasse Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
Tee	€ 3,50
<i>Meißner 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	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
Cola Zero	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
SCHWEPPE'S Bitter Lemon	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
Frucade Apfel naturtrüb	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
Frucade Johannisbeere	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
Albi Orangensaft	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
Dietz Maracuja – Nektar	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
Saftschorle	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
Holunderschorle	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
Eis Tee	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20



APERITIF & SEKT

Vescovino Frizzante Prosecco	0,11	€ 3,60
	Flasche 0,75l	€21,00
Aperol Spritz Prosecco	0,25l	€ 7,90
Limoncello Spritz Prosecco	0,25l	€ 7,90
Hugo Prosecco	0,25l	€ 7,90
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	€ 5,90
Mostschorle vom Fass	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90



LEIBINGER BIER VOM FASS

Export	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
Radler	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
Hefeweizen hell	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
Cola – Hefeweizen	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
Russen – Hefeweizen	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
Pils	0,31	€ 4,20
	0,51	€ 5,20

LEIBINGER FLASCHENBIERE

Hefeweizen dunkel	0,51	€ 4,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,51	€ 4,80
Kellerbier alkoholfrei	0,331	€ 4,80

FARNY FLASCHENBIERE

Kristallweizen	0,51	€ 4,80
-----------------------	------	--------



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 Müller-Thurgau Pfalz trocken	0,25 l	€ 4,60



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

Bio Merlot Puglia 0,20 l € 6,90
trocken und kräftig im Barrique gereift
Italien
bioCertification DE-ÖKO-039

~ Rössle Empfehlung ~

Doppio Selone Primitivo 0,20 l € 7,90
halbtrocken fruchtig würzig vollmundig
Italien / Apulien



Meersburger Flaschenweine

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



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