



Speisen

SUPPE

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe „aus heimischen Wäldern“
mit Milchschaum und frischen Kräutern 4,90 €

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing 3,90 €

Gratinierter Ziegenkäse
dazu Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 8,90 €

HAUPTGERICHTE

½ Pfund frischer Spargel aus dem Lech-Donau-Tal
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Neuen Kartoffeln 13,90 €

wahlweise mit:

kleinem paniertem Schweineschnitzel 4,00 €

kleinem Rumpsteak in Kräutern gebraten 10,00 €

kleinem zarten Rinderfilet 12,00 €

T-Bone-Steak in frischen Kräutern gebraten
mit hausgemachten Balsamico-Zwiebeln
und gebratenen Rosmarin-Kartoffeln 25,00 €

Rostbraten vom Rind
in feiner Zwiebelsauce „nach alter Tradition“
mit hausgemachten Spätzle 19,80 €

„Rössle's Klassiker“
Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“
mit Pommes frites und kleinem Blattsalat 10,90 €

VEGETARISCHES GERICHT

Frische Bärlauchpestonudeln „aus heimischen Wäldern“
mit kleinem Blattsalat 8,90 €

DESSERT

Rumtopf mit Früchten aus unserem Garten
dazu Vanilleeis 4,90 €

Bitte verzichten Sie an Sonn- und Feiertagen auf Umbestellungen - vielen Dank!

Extra's: Hausgemachte Sauce 1,00 €/Mayonnaise 0,80 €/Ketchup 0,30 €/Restebox 0,50 €/Umbestellungen 1,00 €

**Da wir alle Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Seit 13.12.2014 ist die Gastronomie verpflichtet, die 14 Hauptallergene in ihrer Speisekarte auszuweisen. Damit unser Angebot nicht an Übersichtlichkeit verliert, sprechen Sie uns bei Fragen zu den Allergenen bitte direkt an.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt und Bedienung.