

# Speisen



## SUPPE

Hausgemachte Kürbiscremesuppe vom Butternut-Kürbis  
mit Kürbiskernöl, Milchschaum und frischen Kräutern 4,90 €

## VORSPEISEN

Kleiner gemischter Blattsalat  
mit hausgemachtem Dressing 3,90 €

## HAUPTGERICHTE

Traditioneller Gänsebraten „frisch aus dem Ofen“  
an hausgemachter Rosmarin-Thymian-Sauce  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel 19,80 €

Rehbraten „aus heimischen Wäldern“  
in hausgemachter Lembergersauce geschmort  
mit Spätzle 16,90 €

Rehragout „aus heimischen Wäldern“  
mit handgedrehtem Semmelknödel  
und Preiselbeeren 15,90 €

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

## VEGETARISCHES GERICHT

Hausgemachter Wildkräutersemmelknödel  
auf frischen Rahmwirsing  
mit kleinem Blattsalat 8,90 €  
(Gerne kochen wir Ihnen auch ein veganes Gericht, sprechen Sie uns einfach an...)

## DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle „aus unserem Garten“  
mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

**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.