

Was besonders

Blutorangen-Spritz

mit Aperol und Haussekt

6,90 €

Suppe und Vorspeise

Leberspätzlesuppe mit Gemüsestreifen



5,90 €

Süßkartoffelrahmsüppchen
mit Ingwer und Curry

6,60 €

Ziegenkäse-Lauchtarte
mit Apfel-Zwetschgenkonfit
an Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette

13,90 €

Carpaccio vom
Hirschkalbsschinken mit Birnenspalten
an Feldsalat mit Nüssen und Himbeerdressing 2



15,60 €

Hauptgänge

Grilliertes Zanderfilet
mit Kirschtomaten und Lavendel
in Lavendel-Chili-Tomatenbutter
auf gekräutertem Blattspinat und Basmatireis

25,80 €

Geschmorter Rehbraten
in Spätburgunderrahmsauce
Apfelblaukraut und Dinkelspätzle
und Wildpreiselbeeren



26,60 €

Gesottener Kalbstafelspitz
an Heublumensauce
gekräuterter Blattspinat und Bratkartoffeln



25,90 €

Die Süße Verführung

Espresso mit einer kleinen Dessertüberraschung

7,50 €

Kürbis-Tiramisu mit grünem Apfelsorbet

8,70 €

Dessertvariation

8,90 €

Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Service.

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeitern erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,20 Euro.

Zusatzstoffe: 1 „mit Farbstoff“, 2 „mit Konservierungsstoff“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 8 „mit Phosphat

Kräuterkarte

Suppe

Rindsbrühe mit Kräuter-Flädle		5,20 €
Rahmsüppchen vom Allgäuer Bergwiesen-Heu mit Chili-Bergkäskrusteln und Heublumenstaub		6,60 €

Salat

Wirtshaussalat mit Hausdressing		7,70 €
Rucola mit Balsamicoglace und gehobelem Parmesan		8,70 €
Grillierte Zander- und Lachsforellensstreifen mit Speck auf Blattsalatschüssel und Holundervinaigrette		19,90 €
Putenbrustscheiben vom Grill auf bunter Salatschüssel mit Hausdressing und geröstetem Mais		18,90 €

ohne Fleisch

Allgäuer Dinkel-Kässpatzen an Zwiebelschmelze mit gestoßenem Pfeffer und Blattsalat		15,90 €
Wildkräuterknödel mit frischen Champignons in Landrahmsauce und Bergkäse und Rucola		15,90 €
Kichererbsen-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis gebratenem Mais	Vegan	18,80 €

Axel's Kräuterküche

Gekräuterte Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce und Dinkelspätzle		20,80 €
Rumpsteak vom Allgäuer Rind der Metzgerei Giray mit heißer Bärlauch-Wildkräuterbutter und Pommes Frites		28,80 €
Lammnüsschen pikant gekräutert an Wildkräuter-Spätburgundersauce auf Paprika-ZucchiniGemüse und Rosmarinkartoffel		25,20 €

Preis- und Angebotsänderung auf dieser
kompletten Speisekarte vorbehalten.

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeitern erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,20 Euro.

Zusatzstoffe: 1, "mit Farbstoff", 2 "mit Konservierungsstoff", 3 "mit Antioxidationsmittel", 8 "mit Phosphat

Krustenmenü

Kleiner Wirtshaussalat
mit Hausdressing

Krustenbraten vom Schwein
an Zwicklbiersauce mit Semmelknödel

Hausgemachter Zwetschgenröster
mit Vanilleeis

Menü	€ 24,40
Nur Hauptgang	€ 15,90

Vom Grill

Bärlauchpfännle Gemischtes Geschnetzeltes mit Bärlauchpesto und Bergkäse in Landrahmsauce dazu Bandnudeln		20,90 €
Garnelen pikant grilliert auf Bandnudeln mit Kirschtomaten und Blattspinat an Rieslingssauce		20,40 €
Grilliertes Zanderfilet an heißer Bärlauch-Wildkräuterbutter auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Basmatireis		24,90 €

Rössle Klassiker

Schweinerückenscheiben vom Grill mit feuriger Zigeunersauce und Pommes Frites		19,30 €
Topf „Saure Kutteln“ (nach Oma Hanne´s Rezept) mit Bratkartoffeln		16,50 €
„Rössle-Topf“ Schweinefilet auf Dinkelspätzle mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken ^{2 3 8}		22,20 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten grilliertes Allgäuer Rumpsteak der Metzgerei Giray auf Dinkel-Kässpatzen mit Röstzwiebeln		29,90 €

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeitern erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,20 Euro.

...ebas Siases

Oma's Liebster Apfel-Zwetschgenröster mit Vanilleeis		7,60 €
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis		7,90 €
Opa's Liebster Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis		9,20 €
Heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis		8,80 €
Caramelisierten Kaiserschmarr'n mit gerösteten Mandeln und Vanilleeis		11,20 €

Aus Axel's Kräuterwerkstatt

- **Suppen, Saucen, Spätzle, Brot werden mit regionalem Dinkelmehl von der Weissachmühle in Oberstaufen produziert**
- **Kräutertee diverse vom eigenen Kräutergarten**
- **Bergwiesenheu**
- **Biologische Kräuter aus eigenem Anbau**
- **Dinkel-Holzofenbrot (auch alle Pizza)**
- **Räucherfleisch aus dem warmen/kalten Rauch**
- **Leckere hausgemachte Marmeladen und Limonaden**

Unsere regionalen Partner

Biere:	Schäffler Brauerei Missen + Meckatzer Brauerei
Mineralwasser:	Allgäuer Mineralwasser aus Oberstaufen
Säfte:	FZ Zimmermann, Lindavia, Burkhard
Kaffee:	Rösterei Bühler in Oy/Mittelberg
Käse:	Sennerei Rutzhofen und Käs Baur aus Grünenbach
Gemüse:	Obst Häusler Immenstadt (u.a. Insel Reichenau)
Fleisch:	Metzgerei Giray und regionales Fleisch der Firma Füss
Wild:	aus heimischer Jagd und regionales Wildbret
Getreide/Mehl:	Mehl der Weissachmühle Oberstaufen
Eis:	Allgäuer Eismanufaktur in Isny



In unserem Landzunge-Betrieb finden verstärkt heimische Produkte (wie Rindfleisch, Wild und Käse) Verwendung.

Gerichte mit dem Landzunge-Logo  werden überwiegend mit heimischen Produkten hergestellt, welche ebenso wie die Landzunge-betriebe einer strengen objektiven Kontrolle unterzogen werden.

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
Ihre Familie Kulmus und das Rössle - Team**

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeitern erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,20 Euro.

Brotzeit

“ Wurstsalat“ mit Zwiebeln und Holzofen-Brot ^{2 3 8}		10,90 €
“Allgäuer Wurstsalat“ mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und Holzofen-Brot ^{2 3 8}		11,90 €
Vesperplatte mit hausgeräuchertem Rauchfleisch und Bauernschinken, Bergkäse Butter und hausgebackenem Holzofen-Brot ^{2 3 8}		14,50 €

Pizza (nur Fr. Sa. So. Abends)

1	mit Käse und Tomaten	8,70 €
2	Nach “Art des Chefs“ mit Salami, Gemüse, Peperoni Speck und frischen Champignons ^{2 3}	12,70 €
3	mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch	15,20 €
4	mit Salami	10,20 €
5	„Rössle-Art“ mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und frische Kräutern ^{2 3}	12,80 €
7	mit Schinken ^{2 3 8}	10,20 €
8	„Vegetarisch“ mit Gemüse und Champignons	12,80 €
9	mit Salami und Peperoni ^{2 3 8}	11,20 €
10	mit Schinken und frischen Champignons ^{2 3 8}	11,80 €
11	mit Schinken, Salami, Champignons Peperoni und Artischocken ^{2 3 8}	12,80 €
12	mit Salami, Champignons und Zwiebeln	12,50 €

**Wir verarbeiten für den Pizzaboden Dinkelmehl.
Für Änderungen berechnen wir 1.- € pro Extrabeilage
(Garnelen 3,00 €).**

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeitern erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 2,20 Euro.