



**Ein herzliches Grüß Gott
im „Seerestaurant“ und auf der „Rösslterrasse“
Wir haben täglich ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet
Durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr
Täglich frische Torten und Kuchen
Wir servieren Ihnen typisch österreichische Spezialitäten**



Vorspeisen / Starters



Geräuchertes „Rösslingfilet“ aus eigener Fischerei

€ 16,-

Vogelersalat / Oberskren

Smoked Filet of "Rössling"

lamb's lettuce / horseradish cream



Aberseer Schafkäse

€ 10,-

Paradeiser / Blattsalat / Kürbiskernpesto

Sheep's Milk Cheese from "Abersee"

tomatoes / leaf salad / pumpkin seed pesto



Gebackene Putenstreifen

€ 13,50

Blattsalat

Deep Fried Strips of Turkey Breast

leaf salad



Salzfürsten Karreespeck

€ 13,-

Eierschwammerl / Salat

Salt Prince Loin Bacon

chanterelles / salad



Bunte Blattsalate

€ 3,80

wahlweise mit Kürbiskernöl- / Joghurt- /
Balsamicodressing

Mixed Leaf Salad

pumpkin seed-, yoghurt- or balsamic dressing



Gemischter Salat

€ 4,20

Mixed Salad

Gedeckpreis ab 18.00 Uhr € 2,50

Cover Charge as of 6pm € 2,50

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

Vegetarisch / Vegetarian

Spinatknödel / Salbeibutter / Bergkäse € 15,-

Spinach Dumplings / sage butter / mountain cheese



Eierschwammerl in Rahmsauce / Semmelknödel € 20,-

Chanterelles in Cream / bread dumpling

Suppen / Soups


Erdäpfelsuppe / Schwarzbrotcroûtons € 5,-

Potato Cream Soup / rye bread croutons



Kräftige Rindsuppe / Leberknödel oder Frittaten € 4,50

Clear Beef Broth / liver dumpling or sliced pancakes



Rösslingschaumsuppe / Croûtons / Gartenkresse € 5,-

Rössling Foam Soup / croûtons / garden cress

Fisch / Fish

Forelle „Müllerin“ im Ganzen € 20,-

braune Butter / Erdäpfel


Whole Trout "Meuniere Style" / brown butter / potatoes



Zanderfilet € 21,-

Gemüse-Quinoa / Dillsauce / Ofentomaten

Fillet of pikeperch / vegetable-quinoa / dill sauce / oven tomatoes



Saiblingfilet € 22,-

Spinatcreme / Petersilienerdäpfel

Fillet of Char / spinach cream / parsley potatoes

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

Typisch österreichisch / Typical Austrian

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,-
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

Escalope of Veal "Vienna style" / parsley potatoes / cranberries



Filetspitzen € 22,-
Pfeffersauce / Erdäpfelstrudel / Karottengemüse

Fillet Tips / pepper sauce / potato strudel / carrot vegetables



Gekochter Tafelspitz € 20,-
Rösterdäpfel / Dillfisolen / Apfelkren

Prime Boiled Beef / fried potatoes / green beans with dill / apple horseradish



Almochse € 33,-
Rosmarin-Erdäpfel / Balsamico Schalotten / Parmesan

Mountain Pasture Ox / rosemary potatoes / balsamico shallots / parmesan



Kalbsrahmgulasch € 20,-
Böhmische Knödel / Sauerrahm

Creamy Veal Goulash / bohemian dumpling / sour cream



Gebackener Blutwurstspieß € 19,-
Paprikakraut / Braterdäpfel / Schnittlauchsauce

Baked blood sausage / fried potatoes / chive sauce

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

Nachspeisen / Desserts

Zwetschkenfleck
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers € 5,50

Plum Crumble Cake
with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



Kaiserschmarr'n
Zwetschkenröster € 9,90

Kaiserschmarr'n
austrian pan cake / stewed plums



Topfenknödel mit Zwetschkenfüllung
Zimtsauerrahmsauce / Walnusseis € 8,40

Curd Cheese Dumpling with Plum Filling
cinnamon-sour cream sauce / walnut ice cream



Apfelstrudel oder flaumiger Topfenauflauf
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers € 5,50

Apple Strudel or fluffy Curd Cheese Soufflé
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



Crème Weisses Rössl
Salzkaramell / Birnensorbet / Sesam € 5,60

Cream "Weisses Rössl"
salt caramel / pear sorbet / sesame



Salzburger Nockerl
mit Preiselbeeren – für 2 Personen € 15,80
(20 Minuten Zubereitungszeit)

"Salzburger Nockerl"
with cranberries – for 2 Persons
(20 Minutes Preparation Time)



Zum krönenden Abschluss

Österreichischer Käseteller
Österkron, Mondseer, Steirischer Weinkäse, Rosso € 9,50
Austrian Cheese Plate

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

Weine Glasweise aus der 0,75l Flasche Wine by the Glass (0,1l) from a 0,75l bottle



Weiße Weine 0,1 l / White Wines 0,1 l

2019 Riesling Fischwein

Weingut Stadt Krems, Krems

Glas(s) 0,1l € 5,00 / Flasche (btl.) € 30,00

2018 Grüner Veltliner „Legenden“ Sonderedition 2020

Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

Glas(s) 0,1l € 5,40 / Flasche (btl.) € 35,00

2019 Sauvignon Blanc

Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark

Glas(s) 0,1l € 4,90 / Flasche (btl.) € 32,-



Rosé Weine 0,1 l / Rosé Wines 0,1 l

2017 Rosé Federspiel

Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

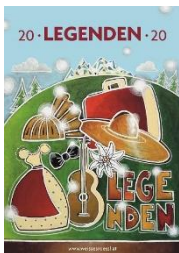
Glas(s) 0,1l € 5,20 / Flasche (btl.) € 31,00

Rotweine 0,1 l / Red Wines 0,1 l

2017 Zweigelt Bio

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Glas(s) 0,1l € 5,00 / Flasche (btl.) € 29,00



2017 Cuvée „Legenden“ Sonderedition 2020

Weingut Horst Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Glas(s) 0,1l € 5,60 / Flasche (btl.) € 38,00

Süßweine 1/16 l / Dessert Wines 1/16 l

2012 TBA No.2 Rössl's Rosenmuskateller

Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

Glas(s) 0,1l € 9,80 / Flasche (btl.) € 58,00

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

Wir empfehlen...

Rössl-Spritzer: Weißwein, Soda,
hausgemachter Veilchensirup 0,25 l 5,50

Benatzky Royal: Sekt, Soda,
hausgemachter Rosensirup 0,25 l 5,90

Lillet Spritz:
4cl Lillet Blanc, Holundersirup,
Sodawasser, Gurkenscheibe 0,25 l 5,90

Lillet Berry:
4cl Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry,
Garnitur 0,25 l 5,90

„Im Weissen Rössl“:
A-NOBIS Grüner Veltliner Sekt,
Brut, 0,1 l 5,80

Champagner

Perrier Jouët Brut Reserve 0,1 l 9,90

Perrier Jouët Brut Rosé 0,1 l 11,90

Bier

Peterbräu vom Fass

Pfiff 0,2 l 2,90

Seidel 0,3 l 3,50

Halbe 0,5 l 5,20

Trumer Bier vom Fass

Pfiff Pils 0,2 l 3,00

Seidel Pils 0,3 l 3,90

Halbe Pils 0,5 l 5,50

Radler Naturtrüb 0,3 l 3,30

Radler Naturtrüb 0,5 l 4,90

Naturtrübes Hefeweißbier in Flaschen

Die Weisse 0,3 l 3,60

Die Weisse 0,5 l 5,40

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Stiegl Freibier trüb 0,5 l 3,80

Stiegl Sport Weisse alkoholfrei 0,5 l 3,80

Österreichische Edelbrände & Liköre (2 cl)

Primushäusl (Abersee)

Apfel-Birne (Obstler) 5,60

Zwetschkenbrand 5,80

Alter Apfel 6,40

Rössl Zirbengeist 4,00

Rössl Zirbenlikör 4,00

Bockbier Brand (Georg Hiebl) 4,00

Matthias Gasteiger (Bad Ischl)

Williamsbrand 5,80

Marillenbrand (Weltmeisterbrand '20) 6,00

Williamsbrand (Holzfass) 6,40

Zotter

Uhudler Trauben 4,40

Goldener Apfel 5,40

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Vöslauer prickelnd oder still 0,33 l 3,00
0,75 l 5,00

Sodawasser 0,25 l 1,50

Grunderwasser St. Wolfgang 0,25 l 0,80
0,5 l 1,60

1 l 3,20

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33 l 3,60

Mezzo Mix 0,33 l 3,60

Almdudler 0,35 l 3,60

Schartner Bombe, Zitrone/Orange 0,25 l 3,20

Eistee Pfirsich 0,33 l 3,20

Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon
(Schweppes) (C) 0,20 l 2,70

Red Bull 0,25 l 4,50

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeer-, Marillen-,
Birnen-, Zwetschken-, Traubensaft 0,25l 3,60

Apfelsaft naturtrüb/ Orangensaft
gespritzt 0,25 l 2,40

Apfelsaft naturtrüb/ Orangensaft mit
Grunderwasser 0,50 l 4,40

Warme Getränke

Rössl-Melange

(großer Espresso mit Milchschaum, auf
Karamellsirup, dazu ein hausgemachtes
Rösslkonfekt) 6,30

Kaiser Melange
(großer Espresso mit Schlagobers) 5,50

Wiener Melange
(Verlängerter mit Milchschaum) 4,00

Kaffee „Verkehrt“
(Espresso mit Milch und Milchschaum) 4,30

Cappuccino
(großer Espresso mit Milchschaum) 5,10

Verlängerter 3,80

kleiner Espresso, kleiner Brauner 3,80

großer Espresso, großer Brauner 4,60

Tasse Kakaogetränk mit Milchschaum
mit Schlag 4,50
5,10

Tee im Kännchen serviert 5,20

Earl Grey, Darjeeling, Spring Darjeeling,
Assam Barie, Assam Broken-Tee, English
Breakfast, St. James, Greenleaf, Refreshing
Mint, Sweet Berries, Fruity Camomile, Cream
Orange Roibush