

24.9.2021



**Ein herzliches Grüß Gott
im „Seerestaurant“ und auf der „Rösslterrasse“**

Wir haben ab 11 Uhr für Sie geöffnet.

Durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr.

Täglich frische Torten und Kuchen

Wir servieren Ihnen typisch österreichische Spezialitäten



Vorspeisen / Starters

Hausgemachte Kalbssülze € 14,-
Kren / Schnittlauch / Kernöl

Homemade Veal Brawn
horseradish / chive / kernel oil



Geräuchertes „Rösslingfilet“ aus der eigenen Fischerei € 17,50

Dill-Senfsauce / Gurke

Smoked Fillet of "Rössling"
dill-mustard sauce / cucumber



Rehcarpaccio € 18,-

Rucola / schwarze Nüsse / Preiselbeer-Vinaigrette

Deer Carpaccio
rucola / black nuts / cranberry vinaigrette



Bunte Blattsalate € 5,50

Croûtons / Rössl-Hausdressing

Mixed Leaf Salad
croutons / Rössl-homemade dressing



Gemischter Salat € 6,50
Mixed Salad

Handsemmel, Mohnflesserl, Laugenstangerl,
Kraftweckerl € 0,80

Glutenfreies Gebäck auf Anfrage (Backzeit ca. 10 Minuten)

Gedeckpreis ab 18:00 Uhr € 3,00
Cover Charge as of 6 pm € 3,00

Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe comprise/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.*

Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe € 6,00
Leberknödel oder Frittaten

Clear Beef Broth
liver dumpling or sliced pancakes


Krenschaumsuppe € 6,50
Erdäpfelstrudel / Wacholderschinken

Cream of Horseradish Soup
potato strudel / juniper ham


Kürbis-Cappuccino € 7,-
Kernöl / Croûtons

Pumpkin-Cappuccino
kernel oil / croutons

Fisch / Fish

Forelle „Müllerin“ im Ganzen € 22,-
Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel

Whole Trout "Meuniere Style"
spice butter / parsley potatoes


Saiblingfilet € 24,-
Blattspinat / Safran / Erdäpfel

Fillet of Char
leaf spinach / saffron / 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.*

Steaks

Filetsteak vom Almochsen / 150g € 32,-

Hirschrücken / 150g € 34,-

jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan

Alpine Ox Fillet Steak / 150 g € 32,-

Saddle of Venison / 150 g € 34,-

each with rosemary-potatoes / balsamic-sauce / shalotts / parmesan



Filetspitzen Stroganoff

€ 25,-

Lauchspätzle / Karottengemüse

Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables



Rehragout

€ 24,-

Serviettenknödel / Portwein-Birnen

Deer Ragout / napkin dumplings / port wine pears

Regionale Hauptspeisen / Regional Main Dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

€ 24,-

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



Tagliatelle

€ 16,-

Eierschwammerl / Rucola

Tagliatelle / chanterelle / rucola



Rosa gegrillter Tafelspitz

€ 25,-

Semmelkrensaucе / Drillinge / Spinat / Apfelkren

Pink grilled Prime Beef / roll-horseradish / potatoes "Drillinge" / spinach / apple horseradish



Geschmortes Schulterscherzel

€ 22,-

Serviettenknödel / Wurzelgemüse

Stewed special Meat of Beef / napkin dumplings / root vegetable

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** € 5,50
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Plum Crumble Cake
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



- Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster** € 10,-
Kaiserschmarr'n / austrian pan cake / stewed plums



- Topfenknödel mit Zwetschkenfüllung** € 8,50
Zimtsauerrahmsauce / Walnusseis
Curd Cheese Dumpling with Plum Filling
Cinnamon-sour cream sauce / walnut ice cream



- Apfelstrudel oder flaumiger Topfenauflauf** € 5,50
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Apple Strudel or fluffy Curd Cheese Soufflé
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



- Crème Weisses Rössl** € 5,60
Schokolade / Bananensorbet / Streusel
Cream "Weisses Rössl" / chocolate / banana sorbet / crumble



- Salzburger Nockerl** € 17,-
mit Preiselbeeren – für 2 Personen
(20 Minuten Zubereitungszeit)
"Salzburger Nockerl"
with cranberries – for 2 persons
(20 minutes preparation time)

Zum krönenden Abschluss

- Österreichischer Käseteller** € 12,-
Österkron, Mondseer, Steirischer Weinkäse, Rosso
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**

2018 Grüner Veltliner „Legenden“ Sonderedition 2020

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau
Glas(s) 0,1l € 5,60 / Flasche (btl.) € 35,00

2019 Riesling Fischwein

Stadt Krems, Krems
Glas(s) 0,1l € 5,10 / Flasche (btl.) € 30,00

2020 Sauvignon Blanc

Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark
Glas(s) 0,1l € 5,50 / Flasche (btl.) € 35,00



2017 Rosé Federspiel

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



2017 Cuvée „Legenden“ Sonderedition 2020

Horst Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Glas(s) 0,1l € 5,80 / Flasche (btl.) € 38,00

2019 Zweigelt Neusiedlersee DAC

H. Reeh, Andau, Neusiedlersee
Glas(s) 0,1l € 5,10 / Flasche (btl.) € 29,00

2018 Pinot Noir Amore Naturale

Casa Amore, Schlüßlberg, Bergland Österreich
Glas(s) 0,1l € 6,50 / Flasche (btl.) € 44,00



2012 TBA No.2 Rössl's Rosenmuskateller

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

Inklusiopreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe comprise/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,
Rössl-Eiswürfel 0,25 l 6,90

Benatzky Royal: A-Nobis Sekt, Soda,
hausgemachter Rosensirup 0,25 l 6,90

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 7,00

Champagner

Perrier Jouët Brut Reserve 0,1 l 11,90

Perrier Jouët Brut Rosé 0,1 l 14,90

Bier

Peterbräu vom Fass

Pfiff 0,2 l 3,00

Seidel 0,3 l 3,90

Halbe 0,5 l 5,80

Trumer Bier vom Fass

Pfiff Pils 0,2 l 3,10

Seidel Pils 0,3 l 4,20

Halbe Pils 0,5 l 6,00

Radler Naturtrüb 0,3 l 3,50

Radler Naturtrüb 0,5 l 5,30

Naturtrübes Hefeweißbier in Flaschen

Die Weisse 0,3 l 3,90

Die Weisse 0,5 l 5,90

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Stiegl Freibier trüb 0,5 l 3,90

Stiegl Sport Weisse alkoholfrei 0,5 l 3,90

Österreichische Edelbrände & Liköre (2 cl)

Primushäusl (Abersee)

Apfel-Birne (Obstler) 5,60

Zwetschenbrand 5,80

Alter Apfel 6,40

Vogelbeere 7,20

Rössl Zirbengeist 6,40

Rössl Zirbenlikör 4,00

Bockbier Brand (Georg Hiebl) 4,00

Herzkirsche Göllles 6,20

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, mild od. still 0,33 l 3,30
0,75 l 5,40

Sodawasser 0,25 l 1,90

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 3,70

Mezzo Mix 0,33 l 3,70

Almdudler 0,35 l 3,70

Schartner Bombe, Zitrone/Orange 0,25 l 3,50

Eistee Pfirsich 0,33 l 3,70

Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon
(Schweppes) (C) 0,20 l 3,30

Red Bull 0,25 l 4,70

Apfelsaft naturtrüb, Orangen-, Johannisbeer-,
Marillen-, Birnen-, Zwetschkensaft, 0,25 l 3,60

Traubensaft von Horst Gager 0,25 l 3,60

Apfelsaft naturtrüb/ Orangensaft
gespritzt 0,25 l 2,60

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 oder Koffeinarmer Kaffee 3,80

kleiner Espresso, kleiner Brauner 3,80

großer Espresso, großer Brauner 4,60

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

Tee im Kännchen serviert 5,20

Earl Grey, Spring Darjeeling, Assam Barie,

English Breakfast St. James, Greenleaf,

Refreshing Mint, Sweet Berries, Fruity

Camomile, Cream Orange Roibush oder

Wellness Tee