

Ein herzliches Grüß Gott im Seerestaurant vom Weissen Rössl



TRITT EIN UND
VERGISS DEINE SORGEN
IM SEERESTAURANT.

VORSPEISEN / STARTERS

Hausgemachte Kalbssülze

Kren / Schnittlauch / Kernöl

Homemade Veal Brawn

horseradish / chive / pumpkin seed oil

€ 18,-

Geräuchertes „Rösslingfilet“

aus der eigenen Fischerei

Dill-Senfsauce / Gurke

Smoked Fillet of "Rössling"

dill-mustard sauce / cucumber

€ 20,-

Bunte Blattsalate

Croûtons / Rössl-Hausdressing

Mixed Leaf Salad

croutons / Rössl-homemade dressing

€ 7,-

Gartensalat / Gemüsestreifen

mit Aberseer-Schafskäse

Garden salad / vegetable strips

with sheep's cheese from Abersee

€ 22,-.

Jour Gebäck

Handsemmel, Salzstangerl, Laugenstangerl, Kraftweckerl
roll, poppy bun, pretzel bun, energy bun

Glutenfreies Gebäck auf Anfrage (Backzeit ca.10 Minuten)

Gluten-free roll/bun on request (10 minutes baking time)

€ 0,80 pro Stück / per piece

Gedeckpreis ab 18:00 Uhr € 3,- pro Person

Jour Gebäck / Butter / Aufstrich

Cover Charge as of 6 pm € 3,- per person

Jour buns / butter / spread

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.

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Frittaten

Clear Beef Broth

liver dumpling or sliced pancakes

€ 7,50

Kremschäumsuppe

Selchfleisch / Schnittlauch

Cream of Horseradish Soup

smoked meat / chives

€ 8,50

Tomatencremesuppe

Basilikum / Croutons

Tomato cream soup

basil / croutons

€ 8,50

FISCH / FISH

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)

Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel

Whole Trout "Meuniere Style"

spice butter / parsley potatoes

€ 27,-

Saiblingsfilet

Honigkarotten / Safran / Erdäpfel

Fillet of Char

honey carrot / saffron / potatoes

€ 28,-

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 (30 Minuten Zubereitungszeit)
jeweils mit Rosmarin-Erdäpfel / Balsamicosauce / Schalotten / Parmesan

Alpine Ox Fillet Steak / 150g
each with rosemary potatoes / balsamic sauce / shallots / parmesan
€ 36,-

Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables
€ 32,-

REGIONALE HAUPTSPEISEN REGIONAL MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb / Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren
Escalope of Austrian Veal „Vienna Style“ / parsley potatoes / cranberries
€ 30,-

Tafelspitz / Semmelkrensauc / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Boiled Beef / roll-horseradish / potatoes “Drillinge” / chard / apple horseradish
€ 29,-

Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / dumplings / root vegetables
€ 27,-

Eierschwammerlrahm / wahlweise mit
Bandnudeln
oder
Serviettenknödel
Chanterelle cream / with tagliatelle or bread dumplings
€ 20,-

Dreierlei Innviertler Knödel / Paprikakraut / Rösterdäpfel / Schnittlauchsauce
“Innviertler” Dumplings / pepper cabbage / roasted potatoes / chive sauce
€ 24,-

NACHSPEISEN / DESSERTS

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster
Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums
€ 13,-

Apfelstrudel
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Apple Strudel
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream
€ 5,50

Flaumiger Topfenauflauf
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Fluffy Curd Cheese Soufflé
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream
€ 5,50

Marillenstreuselkuchen
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Apricot Crumble Pie
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream
€ 5,50

Salzburger Nockerl
mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)
„Salzburger Nockerl“
with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)
€ 22, -

Creme Weisses Rössl / Zitroneneis / Heidelbeerröster / Schokoladencookie
Cream “Weisses Rössl” / lemon ice cream / blueberry stew / chocolate cookie
€ 8,-

Warmer Bauernkrapfen / Marillenröster
Farmer's Doughnut / apricot stew
€ 4,50

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Österreichischer Käseteller
Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso
Austrian Cheese Plate
€ 14,-

WEINE GLASWEISE AUS DER 0,75L FLASCHE

Wine by the Glass (0,1l) from a 0,75l bottle

2025 Grüner Veltliner
Rössl Sonderedition 2026
Franz Pichler, Wösendorf, Wachau
€ 7,00 / € 40,-

2025 Riesling Platin
Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal
€ 7,50 / € 44,-

2025 Blaufränkisch Rosé
Horst Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland
€ 6,50 / € 35,-

2017 Zweigelt Königsegg
Schloss Halbtorn, Halbtorn, Neusiedlersee
€ 8,50 / € 49,-

2021 Privat Cuvée
Rössl Sonderedition 2025
Horst Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland
€ 7,50 / € 42,-

2022 Eiswein
Weingut Türk, Stratzing, Kremstal
€ 12,00 / € 72,-

Wir empfehlen**Rössl-Spritzer**

Weißwein, Soda,
hausgemachter Veilchensirup,
Eiswürfel 0,25 l 9,50

Benatzky Royal

A-Nobis Sekt, Soda,
hausgemachter Rosensirup 0,25 l 9,50

Lillet Spritz

4cl Lillet Blanc, Holundersirup,
Sodawasser, Garnitur 0,25 l 8,50

Lillet Berry

4cl Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry,
Garnitur 0,25 l 8,50

„Im Weissen Rössl“

A-Nobis Grüner Veltliner Sekt, Brut 0,1l 9,00

Champagner

Nicolas Feuillatte Reserve Brut 0,1 l 14,00
Nicolas Feuillatte Rose 0,1l 16,00

Bier**Peterbräu vom Fass**

Pfiff 0,2 l 4,00
Seidel 0,3 l 5,00
Halbe 0,5 l 6,50

Trumer Bier vom Fass

Pfiff Pils 0,2 l 4,00
Seidel Pils 0,3 l 5,00
Halbe Pils 0,5 l 6,50
Radler Naturtrüb 0,3 l 5,00
Radler Naturtrüb 0,5 l 6,50

Naturtrübes Hefeweißbier in Flaschen

Die Weisse 0,3 l 5,00
Die Weisse 0,5 l 7,50

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Stiegl Freibier trüb 0,5 l 6,50
Stiegl Sport Weisse alkoholfrei 0,5 l 6,50

Österreichische Edelbrände & Liköre (2 cl)

Peterbräu Brand gebrannt von unseren
Edelbrand Sommelier Babic Zoran 9,50

Primushäusl (Abersee)

Vogelbeere 9,00
Alte Zwetschke 6,50
Alter Apfel 7,00
Apfel Birne 6,50
Hauszwetschke 6,50
Zirbenlikör 5,00

Matthias Gasteiger (Bad Ischl)

Willi Holz 8,00
Williamsbrand 7,00
Zirben 7,50
Marille 7,00
Himbeere 8,50
Kletznbirnlikör 5,50

Alkoholfreie Getränke**Mineralwasser**

Römerquelle prickelnd, mild, still 0,33 l 4,50
0,75 l 7,50

Soda- oder Granderwasser St. Wolfgang

Servicegebühr Glas 0,25l / 0,50 l 2,50
Karaffe 1,00 l 4,00

Limonaden

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33 l 5,00
Mezzo Mix 0,33 l 5,00
Almdudler 0,35 l 5,00
Schartner Bombe, Zitrone/Orange 0,25 l 5,00
Eistee Pfirsich 0,33 l 5,00
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon
(Schweppes) (C) 0,20 l 4,50
Red Bull 0,25 l 6,50

Apfelsaft naturtrüb, Orangen-, Johannisbeer-,
Marillen-, Birnen-, Zwetschkensaft, 0,25l 5,00

Traubensaft von Horst Gager 0,25 l 5,00

Soft gespritzt mit Soda- oder Granderwasser
0,25 l 4,00
0,50 l 6,00

Warme Getränke**Rössl-Melange**

(großer Espresso mit Milchschaum, auf
Karamellsirup, dazu ein hausgemachtes
Rösslikonfekt) 8,50

Kaiser Melange

(großer Espresso mit Schlagobers) 7,50

Wiener Melange

(Verlängerter mit Milchschaum) 6,50

Kaffee „Verkehrt“

(Espresso mit Milch und Milchschaum) 6,50

Cappuccino

(großer Espresso mit Milchschaum) 6,50

Verlängerter oder Koffeeinärmer Kaffee 5,00

kleiner Espresso, kleiner Brauner 4,00

großer Espresso, großer Brauner 6,50

Tasse Kakaotrunk mit Milchschaum 6,00
mit Schlag 6,50

Tee im Kännchen serviert 6,50

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

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.