

12.03.2024



**Ein herzliches Grüß Gott
im Seerestaurant vom Weissen Rössl**



Vorspeisen / Starters

Hausgemachte Kalbssülze

Kren / Schnittlauch / Kernöl

Homemade Veal Brawn

horseradish / chive / pumpkin seed oil

€ 16,-



Geräuchertes „Rösslingfilet“ aus der eigenen Fischerei

Dill-Senfsauce / Gurke

Smoked Fillet of "Rössling"

dill-mustard sauce / cucumber

€ 19,-



Bunte Blattsalate

Croûtons / Rössl-Hausdressing

Mixed Leaf Salad

croutons / Rössl-homemade dressing

€ 6,-



Gartensalat / Gemüsestreifen mit Aberseer-Schafskäse

Garden salad / vegetable strips
with sheep's cheese from Abersee

€ 21,-



Jour Gebäck

Handsemmel, Mohnflesslerl, 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,-



Krenschaumsuppe

Erdäpfelstrudel / Wacholderschinken

Cream of Horseradish Soup

potato strudel / juniper ham

€ 8,-



Bärlauchsuppe

Sahnehaube / Wiesenkräuter

Wild garlic soup

Cream / herbs

€ 8,-

Fisch / Fish

Forelle "Müllerin" im Ganzen (30 Minuten Zubereitungszeit)

Gewürzbutter / Petersilienerdäpfel

Whole Trout "Meuniere Style"

spice butter / parsley potatoes

€ 25,50



Saiblingsfilet

Honigkarotten / Safran / Erdäpfel

Fillet of Char

honey carrot / saffron / potatoes

€ 26,50

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.

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

€ 34,-



Filetspitzen Stroganoff / Lauchspätzle / Karottengemüse
Fillet Tips / leek spaetzle / carrot vegetables

€ 29,-

Regionale Hauptspeisen / Regional Main Dishes

Rehragout / Serviettenknödel / Rotwein Birne
Deer ragout / napkin dumplings / red wine pear

€ 30,-



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

€ 28,00



Tagliatelle / Schwammerlsauce / Spinat / Parmesan
Tagliatelle / mushroom sauce / spinach / parmesan

€ 20,-



Rosa gegrillter Tafelspitz / Semmelkrensaucе / Drillinge / Mangold / Apfelkren
Pink grilled boiled Beef / roll-horseradish / potatoes "Drillinge" / chard / apple horseradish

€ 28,50



Österreichischer Kalbsbraten / Serviettenknödel / Wurzelgemüse
Austrian veal roast / napkin dumplings / root vegetables

€ 26,50

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.

Nachspeisen / Desserts

Kaiserschmarr'n / Zwetschkenröster
Kaiserschmarr'n / Austrian Pancake / stewed plums
€ 12,-



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



Salzburger Nockerl
mit Preiselbeeren für 2 Personen (20 Minuten Zubereitungszeit)
„Salzburger Nockerl“
with cranberries – for 2 persons (20 minutes preparation time)
€ 21,-



Creme Weisses Rössl / Himbeersorbet / Schokoladencookie
Cream „Weisses Rössl“ / rasperry sorbet / chocolate cookie
€ 8,-



Rhabarberstreuselkuchen
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers
Rhubarb pie
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream
€ 5,50



Zum krönenden Abschluss

Österreichischer Käseteller
Österkron / Mondseer / Steirischer Weinkäse / Rosso
Austrian Cheese Plate
€ 13,-

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**

2022 Grüner Veltliner Bachgarten **„Mehr Wert am See“ Sonderedition 2023**

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau
Glas(s) 0,1l € 6,50 / Flasche (btl.) € 40,00

2020 Riesling Fischwein

Stadt Krems, Krems
Glas(s) 0,1l € 6,00 / Flasche (btl.) € 31,00

2021 Sauvignon Blanc

Eschlböck, Hörsching, Bergland Österreich
Glas(s) 0,1l € 6,50 / Flasche (btl.) € 36,00



2019 Rosé Federspiel

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau
Glas(s) 0,1l € 5,50 / Flasche (btl.) € 31,00



2018 Blauer Zweigelt

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Glas(s). 0,1l € 6,- / Flasche (btl.) € 36,-

2018 Cuvée Kreos

Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland
Glas(s) 0,1l € 7,- / Flasche (btl.) € 38,-



2012 TBA No.2 „Rössl’s Rosenmuskateller

Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee
Glas(s) 0,1l € 10,00 / Flasche (btl.) € 58,-

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, Rössl-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, 0,1 l	8,50
---	------

Champagner

Nicolas Feuillatte Reserve Brut 0,1 l	13,50
Nicolas Feuillatte Rose 0,1l	15,00

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	4,50
Seidel Pils 0,3 l	5,50
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	5,50
Stiegl Sport Weisse alkoholfrei 0,5 l	5,50

Österreichische Edelbrände & Liköre (2 cl)

Primushäusl (Abersee)

Apfel-Birne (Obstler)	6,50
Zwetschenbrand	6,50
Alter Apfel	7,00
Vogelbeere	9,00
Rössl Zirbengeist	7,00
Rössl Zirbenlikör	5,00

Matthias Gasteiger (Bad Ischl)

Williamsbrand	7,00
Marillenbrand (Weltmeisterbrand '20)	7,00
Williamsbrand (Holzfass)	8,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Vöslauer prickelnd, mild od. still	0,33 l	4,00
	0,75 l	7,00
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
------------------------------------	------

Saft 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 Rösslkonfekt)	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 Koffeinarmer Kaffee	5,00
---------------------------------------	------

kleiner Espresso, kleiner Brauner	4,00
-----------------------------------	------

großer Espresso, großer Brauner	6,50
---------------------------------	------

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