

Wir schätzen das Alte. Wir begeistern uns für Neues.
Wir lieben den Genuss. Wir freuen uns auf euch.

VORSPEISEN & SUPPEN

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE 2 STÜCK

hausgemachte süß-sauer Sauce € 6,2

BIO SCHAFKÄSE VOM POGERHOF

gebraten im „homemade“ Speckmantel • Honigsenf
Salatbouquet • Kürbiskernöl • Gebäck € 9,5

ECHTE RINDSUPPE mit hausgemachtem Leberknödel € 4,5

ECHTE RINDSUPPE mit hausgemachten Frittaten € 3,9

...

...

HAUSAPERITIF

Frizzante trifft
Ribisel-Himbeernektar
vom Bauernhof Wipfler
0,1l € 4,2

...

HAUPTSPEISEN

GELBER MUSKATELLER

Weingut Krispel | Straden
Vulkanland DAC
1/8l € 4,5

...

WEIßBURGUNDER

Weingut Dreisiebner
Gamlitz,
Südsteiermark DAC
1/8l € 4,2

MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürbiskernpanade
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse € 11,5

GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES

gegrilltes vom Schwein, Pute, Speck & Würstel
Pommes • Gemüse • Haussauce € 15,5

DER RÖBL BURGER

- Rindfleischlaibchen 180 g
mit Speckstreifen und Käse im Brioche Brötchen • Tomate
karamellisierter Zwiebel • Salat • Haussauce • Pommes € 14

GEBRATENES SEEHECHTFILET

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafteerl • Zitrone € 15

HAUSGEMACHTE SESAMLAIBCHEN

mit *BIO* Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthal
Spinat & Schafskäse gebacken in der Sesampanade
Gemüse • Petersilienkartoffel • Dipsauce € 13,5

DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

Moosbacher Cordon Bleu • steirische Frühlingsrolle • Würstel
Gegrilltes & Gebackenes von Schwein und Geflügel • Speck
•••

Pommes • Reis • buntes Gemüse • Pfefferoni
Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce € 35

GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein € 9 von der Pute € 10

BACKHENDL VOM STEIRISCHEN MAISHENDL

Ganzes Backhendl € 20 • Halbes Backhendl € 10

- Vorreservierung empfohlen -

•••

GRÜNER VELTLINER

Ried Ganslgraben,
Kamptal DAC

Weingut Höllner
Langenlois | Kamptal
1/8l € 3,8

•••

*schlanker Körper,
spannende Würze,
frisches Kernobst,
animierende Säure*

KINDERECKE

KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9

HAUSGEMACHTES SESAMLÄIBCHEN 1 STÜCK

Spinat & Schafskäse-Kartoffeläibchen, gebacken in der Sesampanade
Petersilienkartoffel • Dipsauce € 9

•••

BEILAGEN & SALATE

GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat
Kernöl • gekochtes Ei € 12

GEMISCHTER SALAT € 4,8 • GRÜNER BLATTSALAT € 4,5

PETERSILIENKARTOFFELN € 3,5 • REIS € 3,5

POMMES € 3,5 • GEMÜSE € 3,5

•••

Schilcherflamme - süß

Weingut Bäuchl - Da
Finz, Mooskirchen,
Steiermark

1/8l € 4,2

*leicht, rote Beeren, süß,
spielerische Säure*

SÜBKRAM

MOUSSE AU CHOCOLAT

Portweinkirschen • Schlagobers € 6,5

MEHLSPEISE

aus unserer Vitrine

•••

KULINARSCHHE HIGHLIGHTS

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge Menü € 37 | 4 Gänge Menü € 44 | 5 Gänge Menü € 52

WIRTHSHAUSVÖLLEREI

verschiedene steirische Schmankerl, Wirthausklassiker und was Süßes kommen in mehreren Durchgängen, in der Mitte vom Tisch eingestellt.
ab 4 - 12 Personen € 55 pro Person

Überraschungsmenü & Wirthausvöllerei servieren wir am Freitag- & Samstagabend nur gegen rechtzeitige Vorreservierung

MITTAGSMENÜ

Wochentags: Suppe, Hauptspeise, Salat, Dessert ab € 10,5

ALLERGENINFORMATION

Gerne beraten wir euch mündlich über die Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind und finden gemeinsam das passende Gericht für euch und eure Ernährungsweise

...

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag: 9:00 - 21:30+ Uhr

Küchenannahme: 11:30 bis 14:30 und 18:00 bis 20:30 Uhr

Montag, Sonntag und Feiertags: 9:00 - 16:30 Uhr

Küchenannahme: 11:00 - 14:30

Dienstag, Mittwoch: Ruhetag

KONTAKT

Gasthof Rössl - Röbl OG
Stallhofen 11 • 8152 Stallhofen
Telefon: 03142 22945
office@gasthof-roessl.at • www.gasthof-roessl.at

WOHER KOMMTS?

Weil das Thema der Herkunft für uns auch eine große Bedeutung spielt, bekennen wir uns mit gutem Gewissen zu hoher Qualität.

Ein Beispiel:

Beim beliebten Schweinskarree bevorzugen wir **das Vulkanlandschwein** aus der Steiermark. Das weitere Schweinefleisch trägt bei uns ansonsten das AMA Gütesiegel bzw. ist 4 x AT zertifiziert, das bedeutet: geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich.

HIER IST EINE GROBE ÜBERSICHT UNSERER PARTNER

...

PRODUKT	LIEFERANT	HERKUNFT & INFO
Salat, Kräuter	Bernhard Rössl ^{Sommer}	eigener Garten
Salat, Gemüse	Sihorsch	je nach Saison
Kernöl, Apfelessig	Ölmühle Gruber	Stallhofen
Schweinefleisch	Gangl, Transgourmet, AGM	AMA 4 x AT
Wild	Draxler/Pischler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Rindfleisch	Perschtaller Hubert	Gschnaidt
Forelle/ Lachsforelle	Kulmer	Weizklamm
Kalbfleisch	Transgourmet, Karnerta	aus Österreich
Eier	Draxler	Steiermark
BIO Schafkäse	Pogerhof, Fam. Rainer	Geistthal
Honig	Schober / Schwar	Geistthal
Mehl	Agrarhandel Eckhardt	Uitz Steiermark
Nektar, Apfelsaft	Fam. Wipfler	Ligist
Liköre	A.L. Genussmanufaktur	Krottendorf-Gaisfeld
regionale Brände & Liköre	Hartlieb, Zweiger, Bäuchl usw.	

...

Bei allen weiteren Produkten die hier nicht angeführt sind, handeln wir nach bestem Wissen und Gewissen. **Euer GASTHOF TEAM.**