

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

VORSPEISEN & SUPPEN

STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE 2 STÜCK

hausgemachte süß-sauer Sauce • geriebener Kren € 8

RÄUCHERFORELLENTERRINE IM ZUCCHINIMANTEL

Forellenkaviar • Buttermilch-Zitrus-Sud • Kräuteröl
Rote-Rüben-Chutney • knuspriger Strudelteig • Gebäck € 13

ECHTE RINDSUPPE mit Leberknödel € 5,5

ECHTE RINDSUPPE mit Frittaten € 4,5

...

...

HAUSAPERITIF

Frizzante trifft
Ribisel-Himbeernektar
vom Bauernhof Wipfler
0,1l € 4,5

...

HAUPTSPEISEN

SAUVIGNON BLANC

Weingut Lackner, Ligist,
Weststeiermark DAC
1/8l € 4,9

...

WEIßBURGUNDER

Weingut Dreisiebner
Gamlitz,
Südsteiermark DAC
1/8l € 4,7

GRILLTELLER „EDITION 2024“

Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel
Pommes • buntes Gemüse • eingelegte Pfefferoni
Dijonsenf-Pfeffer Dipsauce • Kräuterbutter € 19

MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürsbiskernpanade

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse € 12,5

KLASSISCHES KALBSWIENERSCHNITZERL - 180g

vom österreichischen Kalb 4xAT
mit Beilage nach Wahl • Preiselbeeren • Zitrone € 24

DER RÖBL BURGER - Rindfleischlaibchen 180 g

mit Speckstreifen und Käse im Brioche Brötchen • Tomate
karamellisierter Zwiebel • Salat • Haussauce • Pommes € 16

GEBRATENES ZANDERFILET IN DER POLENTAKRUSTE

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 18

KÜRBISKERN - KÄSELAIBCHEN

*Gefüllt mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthol,
Moosbacher & Goudakäse* gebacken in der Kürbiskernpanade
buntes Gemüse • Petersilienkartoffel • Preiselbeeren € 15

DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

Moosbacher Cordon Bleu • Kürbiskernwiener & Schweinswiener
NEU! mit Schweinefilet im Speckmantel & Kürbiskern-Käselaiabchen
gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel, steirische Frühlingsrolle

•••

Pommes • Reis • buntes Gemüse • Pfefferoni
Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce € 39

GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein € 10 von der Pute € 12

BACKHENDL VOM STEIRISCHEN MAISHENDL

Ganzes Backhendl € 23 • Halbes Backhendl € 11,5

- Vorreservierung empfohlen -

•••

KINDERECKE

KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9,5

KINDER KÜRBISKERN-KÄSE-LAIBCHEN

Gefüllt mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthtal, Moosbacher & Goudakäse
gebacken in der Kürbiskernpanade • Gemüse • Petersilienkartoffel • Preiselbeeren € 11

•••

SALATE & BEILAGEN

GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen
auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 13

STEIRERSALAT

Gebatener BIO Schafskäse vom Pogerhof im Speckmantel
auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 14,5

GEMISCHTER SALAT € 5,8 • GRÜNER BLATTSALAT € 5,2

PETERSILIENKARTOFFELN € 4,5 • REIS € 4
POMMES € 4,5 • GEMÜSE € 4,5

•••

SÜBKRAM

MOUSSE AU CHOCOLAT

Beerencocktail • Schlagobers € 8

MEHLSPEISE aus unserer Vitrine

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Gager,
Deutschkreutz,
Mittelburgenland
DAC

1/8l € 5,2

•••

Schilcherflamme - süß

Weingut Bäuchl - Da
Finz, Mooskirchen,
Steiermark

1/8l € 5

*leicht, rote Beeren, süß,
spielerische Säure*

KULINARSCHHE HIGHLIGHTS

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge Menü € 45 | 4 Gänge Menü € 55 | 5 Gänge Menü € 65
inkl. Gruß aus der Küche und Gebäck

WIRTSCHAUSVÖLLEREI

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 & Wirtshausvöllerei servieren wir am
Freitag- & Samstagabend nur gegen rechtzeitige Vorreservierung*

MITTAGSMENÜ

Wochentags: Suppe, Hauptspeise, Salat, Dessert ab € 11,9

ALLERGENINFORMATION

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

...

ÖFFNUNGSZEITEN

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 - Michael Rößl e.U.
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.

HIER IST EINE ÜBERSICHT UNSERER PARTNER

...

PRODUKT	LIEFERANT	HERKUNFT & INFO
Salat, Kräuter	Bernhard Rössl ^{Sommer}	eigener Garten
Salat, Gemüse, Obst	Sihorsch	je nach Saison
Kernöl, Apfelessig	Ölmühle Gruber	Stallhofen
Schweinefleisch	Gangl, Transgourmet, Karnerta	AMA 4 x AT
Wild	Draxler/Pischler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Rindfleisch,	Karnerta	4 x AT aus Österreich
Forelle/ Saibling	Kulmer & eigene Zucht	Weizklamm/Geistthal
Kalbfleisch	Karnerta	4 x AT 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	DA FINZ, Zweiger, Bäuchl, Schober	

...

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