

## WIRTSCHAUSKARTE

### STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLE 2 STÜCK

hausgemachte süß-sauer Sauce • geriebener Kren € 8

ECHTE RINDSUPPE mit Leberknödel € 5,8

ECHTE RINDSUPPE mit Frittaten € 5

SALATBUFFET € 6



### GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein mit Beilage nach Wahl € 15 • von der Pute mit Beilage nach Wahl € 17

### MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürsbiskernpanade

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse mit Beilage nach Wahl € 17,5

### GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES

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

### KNUSPRIGE SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

Gefüllt mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthäl, Moosbacher & Goudakäse  
gebacken in der Kürsbiskernpanade buntes Gemüse • Petersilienkartoffel • Dipsauce € 16

### GEBRATENES ZANDERFILET

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 19

### GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 13,5

### KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9



### DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

Moosbacher Cordon Bleu • Kürsbiskern-Putenwiener & Schweinswiener  
Schweinefilet im Speckmantel & Kürsbiskern-Käselaiabchen  
gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel, steirische Frühlingsrolle  
Pommes • Reis • buntes Gemüse • Pfefferoni  
Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce • Kräuterbutter € 39



### MEHLSPEISE & EIS AUS DER VITRINE

# KULINARSCHER HIGHLIGHTS

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge Menü € 45 | 4 Gänge Menü € 52 | 5 Gänge Menü € 59  
inkl. Gruß aus der Küche und Gebäck

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

## MITTAGSMENÜ

Wochentags: Suppenbuffet, Salatbuffet, Hauptspeise ab € 12,5  
Menüdessertaufpreis € 1,5

## 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

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

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

**Samstag, Sonntag und Feiertags:** 9:00 - 16:30 Uhr

*Küchenannahme: 11.00 - 14.30*

*(Samstagabend auf Anfrage für Feiern und Veranstaltungen)*

**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](http://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 <sup>Sommer</sup>	eigener Garten
Salat, Gemüse, Obst	Sihorsch	je nach Saison
Kernöl, Apfelessig	Ölmühle Gruber	Stallhofen
Schweinefleisch	Transgourmet, Karnerta	AMA 4 x AT
Wild	Draxler/Pischler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Limo, Säfte	Brantl Aufhauser	Köflach
Forelle/ Saibling	Kulmer & eigene Zucht	Weizklamm/Geistthal
Rindfleisch & Kalbfleisch	Karnerta/ Transgourmet	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.**