

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

VORSPEISEN & SUPPEN

FRÜHLINGSROLLEN - 2 STÜCK "WINTER EDITION"

zusätzlich mit Rotkraut, Karotten, Äpfel, Gewürzen Preiselbeer süß-sauer Sauce • geriebener Kren € 8

ROTE PAPRIKA CREMESUPPE MIT GIN

Gebackenes Risotto-Wild-Bällchen € 7,5

RINDSUPPE mit Leberknödel € 5,8

RINDSUPPE mit Kernölfrittaten € 5

HAUSAPERITIF

Winzersekt trifft Pfirsichnektar vom Bauernhof Wipfler 0,1l € 4,8

• • •

HAUPTSPEISEN

MUSKATELLER

Weingut Leitner Ilztal Vulkanland DAC 1/8l € 5,2

SAUVIGNON BLANC

Weingut Lackner, Ligist, Weststeiermark DAC 1/81 € 5,5 WIRTSHAUS CORDON BLEU - gefüllt mit Beinschinken, Frischkäse, Kräuter & Kren in der knusprigen Pankopanade € 13,5

MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürsbiskernpanade Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse € 12,5

GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein € 10 von der Pute € 12,5

GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES

Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel Pommes • buntes Gemüse • eingelegte Pfefferoni Dipsauce • Kräuterbutter € 19,5

BACKHENDL VOM STEIRISCHEN MAISHENDL

Ganzes Backhendl € 24 • Halbes Backhendl € 12 Gegen Vorbestellung

DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

Moosbacher Cordon Bleu • Kürbiskern-Putenwiener & Schweinswiener Schweinefilet im Speckmantel & Veggie Laibchen gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel, steirische Frühlingsrolle

Pommes · Reis · buntes Gemüse · Pfefferoni

Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce • Kräuterbutter € 39

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Mediterranes Risotto mit getrockneten Tomaten & Kapern Basilikumpesto • Parmesan € 24

GEBRATENES ZANDERFILET

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 19

KNUSPRIGE SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthal in der Sesampanade Petersilienkartoffel • buntes Gemüse • Dipsauce € 16

KINDERECKE

KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9,5

KINDER SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthal gebacken in der Sesampanade • buntes Gemüse • Petersilienkartoffel • Dipsauce € 12

SALATE & BEILAGEN

GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 14

GEMISCHTER SALAT MIT KERNÖL € 6 SALAT VOM BUFFET € 5,8

GRÜNER BLATTSALAT MIT KERNÖL € 5,5

PETERSILIENKARTOFFELN € 4,5 • REIS € 4

POMMES € 5 • GEMÜSE € 5

SÜßKRAM

MEHLSPEISE & DESSERT aus unserer Vitrine ab € 4

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC

1/81 € 5,5

• • •

STAMPERL ZIRBE

A.L. Genussmanufaktur Krottendorf Gaisfeld 2cl € 3,5

•••

KULINARSCHE HIGHLIGTS

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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

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

MITTAGSMENÜ

Wochentags: Suppenbuffet, Salatbuffet, Hauptspeise ab € 13 Menüdessertaufpreis € 2

• • •

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 Küche: 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 20:00 Uhr

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

Küche: 11.00 - 14:30

(Samstagabend auf Anfrage für Feiern, Events und Veranstaltungen)

Dienstag, Mittwoch: Ruhetag

KONTAKT

Gasthof Rössl - Michael Rößl e.U.
Stallhofen 11 • 8152 Stallhofen
Telefon: O3142 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	Transgourmet, Karnerta,	AMA 4 x AT
Wild	Draxler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Limo, Säfte	Brantl Aufhauser	Köflach
Forelle/ Saibling	Kulmer & eigene Zucht	Weizklamm/Geistthal
Rind & Kalb	Karnerta/ Transgourmet, Bauern	4 x AT aus Österreich
Eier	Draxler	Steiermark
BIO Schafkäse	Pogerhof, Fam. Rainer	Geistthal
Honig	Imkerei Schober	Geistthal
Mehl	Agrarhandel Eckhardt	Uitz Steiermark
Nektar, Apfelsaft	Fam. Wipfler	Ligist
Liköre	A.L. Genussmanufaktur	Krottendorf-Gaisfeld
regionale Brände& Liköre	DA FINZ, Zweiger, Bäuchl,	

• • •

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