



**GAST  
HOF  
RÖSSL**  
*Stallhofen*



# SEAFOOD TAGE

## 3.-31. Juli 2026



...

### KLEINER GRUß AUS DER KÜCHE

Octopus am Spieß gebraten in süß-sauer Sauce  
Zitronenjoghurt • marinierte Rote Rübe • Kernöl • Kren € 9,5

### WEINEMPFEHLUNG - SAUVIGNON BLANC

Weingut Lackner, Ligist, Weststeiermark DAC 1/8l € 5,5

...

### THUNFISCHCARPACCIO € 14

mit Zitrus-Olivenölmarinade • Frischkäse-Kräuter Wantan • Kernölmayo  
eingelegerter Garten Kohlrabi • Garten Romanasalat • Gewürzbaguette

### FRUCHTIGE KOKOS-CURRY SCHAUMSUPPE

mit Kaffir Limette € 6,5  
Aufpreis 2 Stück Garnele im Backteig € 4,5

...

### GEGRILLTE CALAMARI € 21

mit Knoblauch, Tomate & Kräutl • Mangold Kartoffeln

### CALAMARI FRITTI € 19

gebackene Calamari • Mangold Kartoffeln • Knoblauch-Zitronendip

### FISCHVARIATION € 27

Lachsforellenfilet, Zander, Seehecht, Kabeljau, Muschel & Garnele  
gebratenes mit Knoblauch, Tomate & Kräutl  
Zartweizenrisotto • buntes Gemüse • Zitrone

### FISH & CHIPS € 21

Kabeljaufilet im Crapbeerbackteig • Pommes • Dipsauce • Zitrone

...

### SOMMERLICHE DESSERTS

nach mündlicher Empfehlung & Konditoreis vom Gensinger



66 Jahre

**GAST  
HOF  
RÖSSL**  
*Stallhofen*



## WIRTSCHAUSKARTE

*HAUSAPERITIF Glas Winzersekt trifft Ribisel-Himbeernektar  
vom Bauernhof Wipfler 0,1l € 5*

### VORSPEISEN & SUPPEN

**STEIRISCHE FRÜHLINGSROLLEN - 2 STÜCK**  
hausgemachte süß-sauer Sauce • geriebener Kren € 8

**RINDSUPPE** mit Leberknödel € 6

**RINDSUPPE** mit Frittaten € 5

**GEMISCHTER SALAT MIT KERNÖL** € 6

**GRÜNER BLATTSALAT MIT KERNÖL** € 6



**WEINEMPFEHLUNG - MUSKATELLER**  
*Weingut Leitner Ilztal Vulkanland DAC 1/8l € 5,2*



### HAUPTSPEISEN

**MOOSBACHER CORDON BLEU** in der Kürsbiskernpanade  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse mit Beilage nach Wahl € 18

**GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART**  
vom Schwein mit Beilage nach Wahl € 16 • von der Pute mit Beilage nach Wahl € 18

**GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES**  
Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel  
Pommes • buntes Gemüse • eingelegte Pfefferoni  
Dipsauce • Kräuterbutter € 19,5

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 19

## KNUSPRIGE SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit BIO Schafskäse vom Poggerhof aus Geistthäl in der Sesampanade  
Petersilienkartoffel • buntes Gemüse • Dipsauce € 16

## DORFWIRTPLATTE - FÜR 2 PERSONEN

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

•••

Pommes • Reis • buntes Gemüse • Pfefferoni  
Ketchup • hausgemachte süß-sauer Sauce • Kräuterbutter € 40

## BACKHENDL VOM STEIRISCHEN MAISHENDL

Ganzes Backhendl € 24 • Halbes Backhendl € 12  
Nur gegen Vorbestellung!

## GUSTOSALAT

gebackene Geflügelstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 14

•••

## KINDERECKE

### KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 10

### KINDER SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

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

•••

## SÜßKRAM

MEHLSPEISE & DESSERT aus unserer Vitrine ab € 4,5

### STAMPERL ZIRBE

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

•••



NEU! Der GASTHOF RÖSSL - Genussclub  
Folge uns auf unserem WhatsApp Kanal.  
Wir posten Events, Menüs & Infos rund um den Gasthof.  
Der Kanal ist anonym somit werden auch keine Nummern veröffentlicht.

# KULINARSICHE HIGHLIGHTS

## WIRTSHAUS ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Ein Auszug aus unseren Empfehlungen veredelt mit feinen Zutaten  
3 Gänge Menü € 45 | 4 Gänge Menü € 55 | 5 Gänge Menü € 65  
inkl. Gruß aus der Küche und Gebäck

*nur gegen rechtzeitige Vorreservierung am Freitagabend*



## 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:** 10:00 - 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: 03142 22945

office@gasthof-roessler.at • [www.gasthof-roessler.at](http://www.gasthof-roessler.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 & Fam. Reiter	Stallhofen
Schweinefleisch	Transgourmet, Karnerta,	AMA 4 x AT
Wild	Draxler	aus der Umgebung
Hühner	Draxler	steirisches Maishendl
Limo, Säfte	Brantl Aufhauser	Köflach
Garnele/Forelle/ Saibling	Kulmer & White Panther	Weizklamm/Rottenmann
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.**