

66 Jahre



## WOCHENEMPFEHLUNGEN

### APERITIF EMPFEHLUNG

Nani Rizzi Prosecco DOCG € 5,5



### VORSPEISEN VARIATION € 12

BIO Schafkäse vom Pogerhof im Speckmantel, Kren & Radieschen • Honigsenf  
Steirische Frühlingsrolle & hausgemachte süß-sauer Sauce  
Vitello Tonnato im Glas mit Rucola & Gebäck



### KNOBLAUCHCREMESUPPE € 6,5

mit Obershaube, Croutons & Bärlauchöl



### FISCH VARIATION € 24

Lachsforelle, Zander, Garnele & Saiblingsfilet  
gebraten mit Knoblauch & Kräutl - auf Spargelrisotto, Grüner Spargel & Radieschen

### WEINEMPFEHLUNG - SAUVIGNON BLANC

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



### MAIBOCK SCHNITZERL IN DER KÜRBISKERNPANADADE

mit Beilage nach Wahl & Preiselbeeren € 21



### FRÜHLINGS CORDON BLEU

gefüllt mit Schinken, Gouda, Spargel & Wildkräuter, gebacken in der knusprigen Pankopanade  
mit Beilage nach Wahl & Bärlauchdipsauce € 20



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.



66 Jahre



## 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 Pogerhof 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 Pogerhof 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

•••



WIR LADEN ZUM  
**JUBILÄUMSFEST**  
**66**  
JAHRE  
GASTHOF RÖSSL

GASTHOF RÖSSL  
Stallhofen



**FR. 26.06.2026**  
**AB 18 UHR**  
auf der Terrasse & den Gaststuben  
bei Schlechtwetter im Saal  
**Gratis Eintritt**  
Live Musik & Unterhaltung

**Mitwirkende Vereine & Standln**  
MGV Stallhofen  
Round Table  
Lipizzanerheimat  
Imker Stallhofen  
OKB Stallhofen  
Stallhofner Barln

**MENÜ Vorverkaufsaktion**  
1 Getränk nach Wahl  
1 Hauptspeise nach Wahl  
+ Salatbuffet  
**Menü - Ticketpreis € 15**  
Erhältlich beim Gasthof  
bis 22. Juni 2026

**NACHTS IM MUSEUM**  
+ ab 21 Uhr  
Krampus & Antiquitätenmuseum geöffnet.  
+ Weinkellerparty

*Wir freuen uns auf einen gemütlichen Wirtshausabend*

# KULINARISCHE 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.**