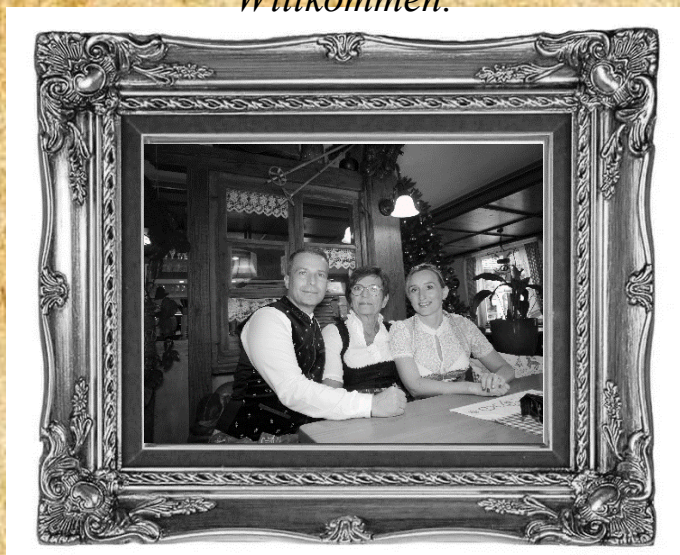


Lieber Gast,

*wir das Team vom Gasthaus Rössle in Mittelstenweiler heißen dich recht herzlich
Willkommen.*



Ein Sprichwort sagt: „Wer nichts wird, wird Wirt“.

Ich hingegen sage, es ist eine Herzenssache was man tut und lebt.

*Aus diesem Grund haben meine Frau Steffi und ich gemeinsam mit meiner Mutter
Gabi entschieden, das Gasthaus Rössle in seiner Einzigartigkeit weiterzuführen.*

*Denn unser Gasthaus soll ein Treffpunkt sein für Jung und Alt. Gemeinsam essen,
trinken und lachen. Kurz um:*

Wir freuen uns heute dein Gastgeber zu sein.

*Das Rössle Team setzt ganz bewusst auf eine hohe Qualität unserer Gerichte. Darum
werden unsere Speisen für dich immer frisch zubereitet.*

*Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Suppen, Soßen und Dressings werden hier mit
Liebe zubereitet und serviert.*

*Wir bitten daher um Verständnis, dass es in den Hauptbetriebszeiten zu Wartezeiten
kommen kann.*

*Ob Vegi, Vegan oder Allergiker für jeden haben wir eine Auswahl. Gerne sprichst du
uns bezüglich der Allergiker Karte persönlich an, denn diese liegt immer für dich
bereit.*

En Guten wünscht Daniel mit Team

*Nutze die Zeit für tolle Gespräche und Gemütlichkeit. Sollte es dich doch in die
digitale Welt ziehen Benutzername: GastzugangRoessle Passwort: GastRoessle*



SUPPEN & Vorspeise

Px Peiya

Vegi Frühlingsrollen an asiatischer Süß-Sauer Soße

€5,50

Mum Phak

Vegi Ecken an asiatischer Soße

€5,50

Flädle Suppe

mit hausgemachter Rinderkraftbrühe

€6,20

Leberspätzle Suppe

mit hausgemachter Rinderkraftbrühe

€6,20

Mama Suppe

thailändische Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfiletstreifen

€7,90

Die Mama-Suppe ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

SALATE

Beilagen Salat

kleiner gemischter Salatteller der Saison

€6,20

Salatplatte

große gemischte Salatplatte der Saison

€14,50

Fitnesssteller

große gemischte Salatplatte mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

€17,80

Salatteller „Neptun“

große gemischte Salatplatte mit Fisch Knusperle und Remouladen Soße

€18,90



Schnitzel vom Schweinerücken

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

Wahlweise mit:

*Hausgemachten Spätzlen und Bratensoße, oder Pommes
dazu gemischter Salat*

€19,90

Oder mit Hausgemachtem Kartoffelsalat

€16,90

Rahmschnitzel

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen
und Rahmsoße, dazu gemischter Salatteller*

€19,90

Jägerschnitzel

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen und
Champignonrahmsoße, dazu gemischter Salatteller*

€21,90

Allgäuer Rahmschnitzel

*„natur“ gebraten auf Käsespätzlen und Rahmsoße
mit Röstzwiebel, dazu gemischter Salatteller*

€23,90

Cordon Bleu

*paniert mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und gemischter Salatteller*

€23,90

Sie erhalten alle Gerichte gegen einen Aufpreis von 2€ auch von der Hähnchenbrust.



Steaks vom Schwein

Schweinerückensteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites,
dazu ein gemischter Salatteller*

€22,90

Schweinerückensteak

mit Pfefferrahmsoße und Kroketten, dazu Speckbohnen

€24,90

Steaks vom Rind

Zwiebelrostbraten

*mit hausgemachten Spätzlen und Bratensoße,
dazu Röstzwiebeln*

€29,90

Rumpsteak `ala Chef

*mit frisch geröstetem Knoblauch, dazu hausgemachte
Bratkartoffeln*

€30,90

Rumpsteak

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites,
dazu Speckbohnen*

€30,90

Salat ala Chef

große gemischte Salatplatte mit Rumpsteak & Kräuterbutter

€26,90

Wir verwenden ausschließlich argentinisches Roastbeef!



Ofenfrische, knusprige ½ Bauernente

*Wahlweise mit hausgemachten Kartoffel - oder
Semmelknödel und Entensoße nach Art des Hauses,
dazu Blaukraut*
€30,90

Unsere Ente servieren wir dir vom 01.10. bis zum 15.03.

Knuspriges Hähnchen

**½ Hähnchen in der Variation:
Natur, Pfeffer, Knoblauch, Chili oder Asia**

Als Beilage servieren wir wahlweise

selbstgemachtem Brot
€11,90

*oder einen kleinen gemischten Salat,
oder hausgemachten Kartoffelsalat,
oder hausgemachten Kartoffel – Gurkensalat
oder Pommes Frites*
€14,90



Thailändische Gerichte

Thailändische Nudelpfanne

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse und
Hähnchenbrustfiletstreifen ohne Chili (nicht scharf)*

€18,90

Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

Pad Gra Pau

*Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischem Thai – Basilikum, Chili
und Knoblauch in Austernpilz – Sauce, dazu Jasmin-Reis*

€18,90

Gäng Gari Gai

*Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln und Kartoffelstückchen mit
thailändischen Gewürzen und Thaicurrypaste,*

dazu Jasmin-Reis

€18,90

Traditionelles Thai - Curry

*Hähnchenbrustfiletstreifen und thailändisches Gemüse mit roter
Thaicurrypaste in Kokosmilch,*

dazu Jasmin-Reis

€18,90

Garnelen in Thai - Curry

*Garnelen (Erzeugnis mit Wasser) mit Thai-Gemüse und roter
Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu Jasmin-Reis*

€22,90

Schärfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Vegi und Co.

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln, dazu gemischter Salatteller
€14,90

„Herdäpfelteller“

*Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark Sößle,
serviert an Salat der Saison*
€16,90

Thailändische Nudelpfanne

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse ohne Chili
(nicht scharf)*
€18,90

Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!

Gäng Gari Gai

*gelbes Thaicurry mit Blumenkohl, Zwiebeln und
Kartoffelstückchen, dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Traditionelles Thai - Curry

*thailändisches Gemüse, rote Thaicurrypaste in Kokosmilch,
dazu Jasmin-Reis*
€18,90

Schürfegrad:

Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf



Fischgerichte

Seelachs Curry

*Variation von Seelachs und Garnelen (Erzeugnis mit Wasser)
in gelben Thaicurry mit Gemüse
serviert mit Jasmin-Reis
€27,90*

Mekong Pfanne

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse,
Garnelen und Fisch (Erzeugnis mit Wasser) ohne Chili
(nicht scharf)
€24,90*

Die thailändische Mekong Pfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!



Beilagen

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

€6,20

Portion Spätzle

mit Braten- oder Rahmsoße

€6,70

Portion Reis

original thailändischer Jasmin – Reis

€5,00

Portion hausgemachte Bratkartoffeln

€7,30

Portion hausgemachter Kartoffelsalat

€6,20

Portion hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat

€6,20

Würste

1 Paar geschlagene Bratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße

€15,60

„Rössle Curry“

Riesencurrywurst mit Pommes Frites

€14,50



Vespergerichte

Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€11,10

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,60

Schweizer Wurstsalat (Lyoner)

mit selbstgemachtem Brot

€12,20

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€16,70

Saurer Käs'

Limburger, würzig und sauer mit Zwiebeln angemacht

mit selbstgemachtem Brot

€11,10

oder mit hausgemachten Bratkartoffeln

€15,60



Eis und Dessert

Gemischtes Eis

3 Kugeln, Vanille-, Schoko- und Erdbeereis

€5,50

oder mit Sahne €6,60

Schokosplitter

3 Kugeln Schoko mit Sahne und Schokoladensoße

€9,90

Eierlikörbecher

*3 Kugeln, Vanille-, Schoko - und Haselnusseis mit Sahne und
Eierlikör*

€9,90

Bananensplit

1/2 Banane, 1x Bananen- 1x Schoko- 1x Vanille Eis mit Sahne

€8,90

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€9,90

Eisbecher Rössle

1 Kugel Haselnusseis auf Espresso und Baillys mit Sahne

€8,90



Affogato

1 Kugel Vanilleeis auf Espresso

€5,50

Eisschokolade

mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne

€7,70

Eiskaffee

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

€7,70

Warmer Apfelstrudel

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

€8,90

Schäufele

Apfelküchle im Bierteig an Zimt&Zucker,

garniert mit Vanilleeis und Sahne

€9,90

Steffi`s Träumchen

*Warmes Schokoladen-Souffle auf Mango Püree und Vanillesoße,
dazu Bananeneis auf Sahne*

€9,90



HEIßE GETRÄNKE

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 6,20
Tasse Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
Tee	€ 3,50
<i>Meßmer Tee</i>	
<i>Früchte, Minze, Schwarz, Kräuter, Kamille, Grün</i>	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,40
	Karaffe	0,5l € 3,90
	Flasche	0,75l € 4,90
Stilles Wasser	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,40
Fanta, Cola, Spezi, Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
Cola Zero	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
SCHWEPPE'S Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
Frucade Apfel naturtrüb	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Frucade Johannisbeere	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Widemann Orangensaft	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Widemann Sauerkirsch – Nektar	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,80
Saftschorle	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80
Eis Tee	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,80



APERITIF & SEKT

Vescovino Frizzante Prosecco	0,11	€ 3,50
	Flasche 0,75l	€21,00
Aperol Spritz Prosecco	0,25l	€ 6,90
Limoncello Spritz Prosecco	0,25l	€ 6,90
Hugo Prosecco	0,25l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,90
Campari Orange	0,25l	€ 6,90
Campari Soda	0,25l	€ 6,90

APFEL – KIRSCH – MOST

*von der Seemosterei Kellerei Weishaupt
Meckenbeuren – Hohenreute
vollmundig & süffig 7,5 % vol.*

Most vom Fass	0,3l	€ 4,90
	0,5l	€ 5,70
Mostschorle vom Fass	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60



LEIBINGER BIER VOM FASS

Export	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Radler	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen hell	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Cola – Hefeweizen	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Russen – Hefeweizen	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,60
Pils	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,20

LEIBINGER FLASCHENBIERE

Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen leicht	0,5l	€ 4,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,60
Kellerbier alkoholfrei	0,33l	€ 4,30

FARNY FLASCHENBIERE

Kristallweizen normal / leicht	0,5l	€ 4,60
--------------------------------	------	--------

Ein Genuss aus Thailand

Singha Bier	0,33l	€ 4,90
-------------	-------	--------



WEISSWEINE

Baden – Bodensee

Meersburger Müller – Thurgau mild Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>	0,25 l	€ 6,90
Meersburger Müller – Thurgau trocken Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>	0,25 l	€ 6,90
Meersburger Weißburgunder trocken Qualitätswein <i>elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>	0,25 l	€ 6,90
Meersburger Grauburgunder trocken Qualitätswein <i>klare Frucht, kraftvoll</i>	0,25 l	€ 6,90
Meersburger Weinschorle trocken	0,25 l	€ 4,90
Weinschorle Kiefer Müller-Thurgau trocken	0,25 l	€ 4,20



WEISSHERBST

Meersburger Spätburgunder „Rose“

Weißherbst halbtrocken oder trocken <i>Qualitätswein</i> <i>fruchtig und dienende Süße</i>	0,25 l	€ 6,90
---	--------	--------

Weinschorle Rose‘	0,25 l	€ 4,90
--------------------------	--------	--------

ROTWEINE

Meersburger Spätburgunder mild <i>Qualitätswein</i> <i>warm und fruchtig</i>	0,20 l	€ 7,40
---	--------	--------

Meersburger Spätburgunder trocken <i>Qualitätswein</i> <i>gehaltvolle Burgunderart</i>	0,20 l	€ 7,40
---	--------	--------

Weinschorle	0,20 l	€ 5,40
--------------------	--------	--------

International

Nero d‘ Avola Merlot <i>trocken und kräftig im Barrique gereift</i> <i>Sizilien</i>	0,20 l	€ 6,90
--	--------	--------

~ Rössle Empfehlung ~

Doppio Selone Primitivo <i>halbtrocken fruchtig würzig vollmundig</i> <i>Italien / Apulien</i>	0,20 l	€ 7,90
---	--------	--------



Meersburger Flaschenweine

Grauburgunder, trocken <i>Ein üppiger, voller Burgunder mit einem weichen Schmelz, der den Gaumen ausfüllt.</i>	1L	€24,90
Weißburgunder, trocken <i>Ein eleganter und zugleich Temperamentvoller Wein. Feinstrukturiert mit Aromen und Zitrus.</i>	1L	€24,90
Weißherbst halbtrocken / trocken <i>Qualitätswein fruchtig und dienende Süße</i>	1L	€24,90



SPIRITUOSEN & DEQISTIF

Senft Bodensee-Williams mit Fruchtauszug	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Pfirsich mit Fruchtauszug	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Cöxchen mit Fruchtauszug	2 cl	€ 5,00
Senft Bodensee-Sauerkirsch Likör	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Zwetschgen Likör	2 cl	€ 4,50
Senft Bodensee-Whisky Likör	2 cl	€ 6,00
Senft Bodensee-Rum	2 cl	€ 5,50
Prinz Hausschnaps Marille	2 cl	€ 4,00
Prinz Haselnuss – Schnaps	2 cl	€ 4,00
Prinz Williams – Birne	2 cl	€ 4,00
Prinz Sauerkirsch – Likör	2 cl	€ 4,00
Malteser	2 cl	€ 4,50
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Fernet – Branca	2 cl	€ 4,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Eierlikör	4 cl	€ 4,00
Ramazotti Amaro	4 cl	€ 6,00
Baillys	4 cl	€ 6,00