

Glacekreationen

Weisser Eiskaffee

11.50

mit Kirsch

14.50

Wiener Walzer

Vanille & Cafe Glace mit
Baileys & gebrannten Mandeln

14.50

B`soffenes Ei

Eiercognacglace mit
einem Schuss Eierlikör

14.50

Steirerbecher

Vanilleglace mit steirischem Kürbiskernöl
& Kürbiskernen

14.50

Kreation Romanoff

Vanilleglace & hausgemachtes Erdbeersorbet
mit frischen Erdbeeren & Rahm

15.50

Eispalatschinken

mit Glace nach Wahl

14.50

Vorspeisen

Supperl des Tages

10.50

Hausgemachtes Rindsupperl mit

Fritatten, Leberknödel
oder Griessnockerl

14.50

Spargelsuppe mit Einlage

14.50

Rössli's gemischter Salat

mit Hausdressing

14.50

Rössli hü Salat

mit frischen Früchten & Himbeerdressing

12.50

Gemüsetatar mit frischen Kräutern
und unsere hausgemachte Focaccia

20.50

Als Hauptspeise

31.50

Hand geschnittenes Tatar vom Rinderfilet

Mit unserer Rössli hü Marinade angemacht und
hausgemachten Focaccia serviert

26.50

Als Hauptspeise

39.50

Hauptgang

Tournedo vom Rinderfilet an Sauce Béarnaise,
Spargeln und neue Bratkartoffeln 57.00

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce, dazu in
Butter geschwenkte Tagliatelle und Gemüse nach
Marktangebot 45.00

Spargelrisotto

Cremiges Risotto mit Spargeln,
aromatisch abgeschmeckt mit Kräutern 29.50

Spargel-Hauptgang

Serviert mit Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise
und österreichischen Schinken 35.50

Pochiertes Saiblingsfilet

von Benedikt Meyer aus Root,
an Honig-Dill-Sauce, Spargeln
neue Bratkartoffeln 44.00

Steirerwirt Schnitzelkarte

**Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen
Schweinderl** 32.00

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsbäggli 44.50

**Abgestürztes Hendl Schnitzerl „Wiener Art“
(Poulet)** in der Cornflake Panade 32.50

Steirer Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Frischkäse an
Kürbiskernöl 38.50

**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-
Panade** 46.50
mit Räucherschinken & rezentem Käse gefüllt

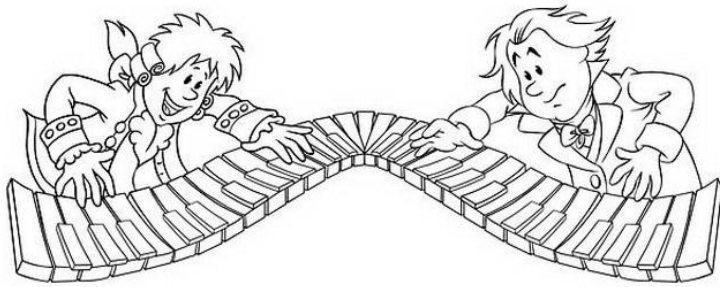
Wir servieren unsere Schnitzerl & Cordon Bleu`s
mit steirischem Erdäpfelsalat & Gemüse oder auf
Wunsch auch gerne mit einer anderen Beilage aus
unserer Karte.

Steirisches Backhendl Pfanderl 31.50
mit Erdäpfelsalat & Gmüas
Dazu echt steirisches Kürbiskernöl + CHF 2.00

**Original Wiener Schnitzel für 2 Personen, 400 g
am Stück**
mit hausgemachten Pommes Frites von der
Süßkartoffel, steirischem Erdäpfelsalat &
Gmüas 99.00

Deklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Unsere Mitarbeiter
beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Wir verwenden, wenn immer möglich
Schweizer Fleisch & Fisch aus der Region.

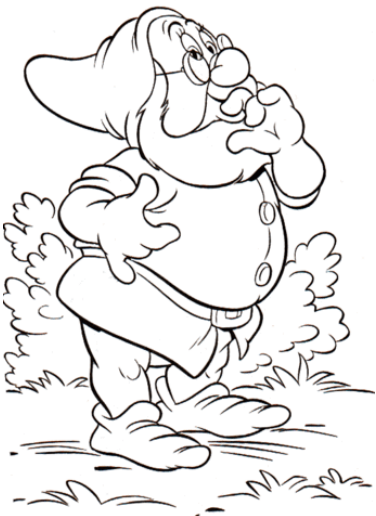


**...für unsere klanen Gäst - Kinderkarte
(bis 12 Jahre)**

Hänsel & Gretel
Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes Frites & Gmüas
16.50

Erzherzog Johann
Hausgemachte Chicken Nuggets
in einer Cornflake Panade,
dazu Pommes Frites & Gmüas
16.50

Portion Pommes Frites
9.00



der Steirerwirt im ***
Rosslühü

Offene Tröpferl Traube hell

Unser Hauswein	es Achterl	
		12.5cl
Massimo - Masser/Stmk		8.50
Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.		
Grüner Veltliner - Neumann, Wien		
Nussberg		9.50
Leutschacher Morillion - Masser/Stmk		9.90
Rotgipfler Rodauner -Alphart/NÖ		9.70
Traube rosè		
Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld		9.50
Schaumwein		
White Secco - Schlumberger/Wien		9.50
Offene Tröpferl Traube dunkel		
Blauer Zweigelt - Masser/Stmk		9.00
Das Phantom - Kirnbauser/Bgld		11.50
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah		
Big John - Scheiblhofer/Bgld		10.50
Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir		
St. Laurent Gols - Juris/Bgld		9.50
unsre hausgmächtn siassn Schmankerl		

Kaiserschmarren
mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl
13.50

Als Hauptspeise
25.50

Apfelstrudl mit Rahm
14.50

mit Vanillesauce
16.50

**Unsere hausgemachten Glacesorten sind vegan,
laktose- & glutenfrei**

Schokolade, Erdbeersorbet, Zitronensorbet
Pro Kugel 5.00
mit Rahm 6.50

Schweizer Glace aus dem Hause Emmi

Vanille, Cafe, Eiercognac, Caramel & Pistazie
Pro Kugel 4.50
mit Rahm 6.00