



FRÜHLING / SOMMER 2025

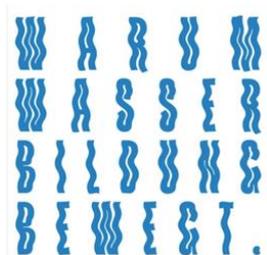
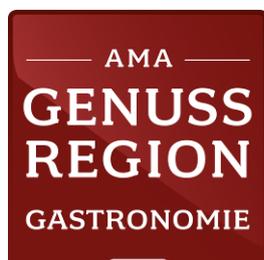
## LIEBE GÄSTE,

DA DER GAST BEI UNS IM MITTELPUNKT STEHT, GEBEN WIR UNSER BESTES, UM IHRE WÜNSCHE ZU ERFÜLLEN. WIR HABEN FÜR IHRE FEIER EINE AUSWAHL AN MENÜS ZUSAMMENGESTELLT, DIE FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS BIETEN. DABEI SETZEN WIR AUF REGIONALE PRODUKTE, FRISCHE ZUTATEN UND NACHHALTIGE WERTE. SO UNTERSTÜTZEN WIR NICHT NUR DIE HEIMISCHE WERTSCHÖPFUNG, SONDERN AUCH EINEN KLEINEREN ÖKOLOGISCHEN FUBABDRUCK. GEMEINSAM MIT IHNEN MÖCHTEN WIR EINEN WEITEREN SCHRITT IN RICHTUNG „VORARLBERGER WIRTE FÜR VORARLBERG“ GEHEN.

### UNSERE LEISTUNGEN:

- **KOSTENLOSE MENÜKARTEN** MIT IHREM NAMEN UND ANLASS
- UNSER **SCHÖNER GARTEN** BIETET SICH FÜR DEN APERITIF AN.
- FÜR **MITGEBRACHTE TORTEN** VERRECHNEN WIR EINEN GEDECK PREIS VON € 2,80 PRO PERSON.
- **KORKGEBÜHR** FÜR MITGEBRACHTE WEINE € 17,00 PRO 0,7LT. FLASCHE.
- AUF GRUND DER **STARK GESTIEGENEN KOSTEN** VERRECHNEN WIR FÜR DIE **TISCHWÄSCHE** BIS 50 PERSONEN IM SPEISESAAL € 100.— BIS 72 PERSONEN € 120.— (AB MENÜPREIS AB € 35.—PRO PERSON ENTFALLEN DIE KOSTEN!)
- AUS RÜCKSICHT AUF UNSERE NACHBARN UND HAUSGÄSTE HABEN WIR UM **00.00 UHR MUSIKSPERRSTUNDE**. WIR SIND GEZWUNGEN, DIESE AUCH EINZUHALTEN! WIR BITTEN SIE UM VERSTÄNDNIS. **SPERRSTUNDE 01:00 UHR**
- AUF GRUND **DES NEUEN KOLLEKTIVVERTAG FÜR DAS GASTGEWERBE** VERRECHNEN WIR AB 00:00 EINEN DIENSTLEISTUNGSBETRAG VON € 45.—PRO ANGEFANGENE ½ STUNDE!
- **UNSERE ZAHLUNGSMODALITÄTEN:** SIE KÖNNEN IN BAR, BANKOMAT-, MASTER- UND VISA CARD DIE LEISTUNGEN BEGLEICHEN. ÜBERWEISUNGEN BITTEN WIR INNERT 1 WOCHE AB RECHNUNG ERHALT ZU TÄTIGEN.
- **DAUER DER VERANSTALTUNG:**  
DER AUFENTHALT IHRER GÄSTE IST AUF MAXIMAL 6 STUNDEN BEGRENZT, DA WIR NUR EINE VERANSTALTUNGSSCHICHT ANBIETEN UND AUSREICHEND ZEIT FÜR VOR- UND NACHBEREITUNGEN BENÖTIGEN. VIELN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS UND IHRE KOOPERATION.
- **MUSIK:**  
DAS ABSPIELEN VON LAUTER DISCOMUSIK DURCH EINEN DJ IST IN UNSEREM HAUS LEIDER NICHT ERLAUBT, DA WIR GROßEN WERT AUF EINE ANGENEHME ATMOSPHÄRE FÜR ALLE GÄSTE UND MITARBEITER LEGEN. VIELN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.
- **WIR SIND AUCH AN RUHETAGEN FÜR SIE DA SIND!**  
FÜR GESCHLOSSENE VERANSTALTUNGEN MIT VORBESTELTLEM MENÜ. UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN SIND MITTAGS VON 11:00 BIS 15:00 UHR UND ABENDS VON 17:00 BIS 24:00 UHR. MIN. UMSATZ € 2000

ES WÄRE UNS EINE GROBE FREUDE, WENN UNSER ANGEBOT IHREN ERWARTUNGEN ENTSPRICHT. WIR SIND ÜBERZEUGT, DASS WIR IHNEN MIT UNSERER HOCHWERTIGEN KÜCHE UND UNSEREM AUFMERKSAMEN SERVICE UNVERGESSLICHE STUNDEN BEREITEN KÖNNEN.



MARTIN KOCH GMBH  
HOTEL RÖSSLE  
RAUTENASTRASSE 28  
A - 6832 RÖTHIS  
2025

☎ +43 5522 44308  
☎ +43 5522 44308 8  
✉ HOTEL@ROESSLE.AT  
🌐 WWW.ROESSLE.AT

ATU: 61028202  
LG FELDKIRCH FN 227068Z  
IBAN: AT962060403100773922  
BIC: SPFKAT2BXXX



## ALS EINSTIMMUNG

FÜR EINEN GEMÜTLICHEN EMPFANG EMPFEHLEN WIR:

- „**APEROL SPRITZ**“ PROSECCO MIT APEROL, SODA, ORANGENSCHNITZ UND EIS € 8,80
- „**HUGO**“ PROSECCO MIT HOLDERSAFT, SODA, LIMETTE, MINZE UND EIS € 8,80
- FRASTANZER **BIO BIER** 0,3 LT. € 4,50

**EINIGE DIESE SPEISEN SIND NUR FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN MÖGLICH!  
NICHT FÜR DAS A LA CARTÉ RESTAURANT BZW. EINZELPORTIONEN!**

**BITTE BEACHTEN SIE DIE VERFÜGBARKEIT DER SAISONPRODUKTE!**

**BÄRLAUCH** - MÄRZ BIS MAI  
**SPARGEL** – APRIL BIS JUNI

**ERDBEEREN** - MAI BIS AUGUST  
**RHABARBER** - APRIL BIS JUNI

## VORSPEISEN

- **SALATCOCKTAIL** DER SAISON MIT HAUSDRESSING € 7,90
- **FRÜHLINGS SALAT** FEINE BLATTSALATE RADIESCHEN SCHEIBEN, KRESSE, SONNENBLUMENKERNE UND APFEL VINAIGRETTE € 10,20
- **GRÜNER SPARGEL GEBRATEN** MIT ROHSCHINKEN UND FELDSALAT BALSAMICO KRÄUTERDRESSING UND ERDBEEREN € 15,50
- **VEGETARISCHES TARTAR** VON GEMÜSE, TOMATEN UND FRISCHKÄSE, BLATTSALAT, BALSAMICO DRESSING € 11,50
- **GEBRATENE RIESENGARNELEN 3 ST.** AUF FEINEM BLATTSALAT, SPROSSEN UND HIMBEER- DRESSING UND BROTCROUTONS € 15,80

**MARTIN KOCH GMBH**  
HOTEL RÖSSLE  
RAUTENASTRASSE 28  
**A - 6832 RÖTHIS**  
2025

☎ +43 5522 44308  
☎ +43 5522 44308 8  
✉ HOTEL@ROESSLE.AT  
🌐 WWW.ROESSLE.AT

**ATU:** 61028202  
**LG FELDKIRCH** FN 227068z  
**IBAN:** AT962060403100773922  
**BIC:** SPFKAT2BXXX

## SUPPEN

- RINDERKRAFTSUPPE MIT LEBERSPÄTZLE ODER FRITTATEN € 6,90
- KRÄFTIGE GEMÜSESUPPE MIT GRIESSNOCKERL € 6,90
- SPARGELCREMESUPPE CROUTONS UND SAHNEHAUBE € 8,80
- BÄRLAUCH SCHAUMSUPPE CROUTONS € 8,80
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSE CROUTONS € 8,80

## FISCHE

- GEGRILLTES SAIBLINGSFILET MIT GEBRATENEM SPARGEL UND GEMÜSE, GEKOCHTEM EI UND JUNGZWIEBEL, NEUE KARTOFFELN € 27,70
- POCHIERTES LACHSFILET AUF PFIFFERLING RISOTTO € 31,70
- GEBRATENES FORELLENFILET MIT SPARGELRISOTTO UND BLAUEN KARTOFFELCHIPS, PARMESAN € 33,70
- LACHSFORELLENFILET VOM GRILL AUF SAFRANRISOTTO MIT GEDÜNSTETEN JUNGZWIEBELN UND GARNELE € 31,70



## VEGETARISCH:

- HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN MIT RICOTTA SPINAT FÜLLE, BRAUNER BUTTER UND SCHNITTLAUCH € 18,80
- PFIFFERLING RAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL € 23,20
- ROTES THAICURRY MIT BASMATIREIS UND GEMÜSE € 19,20
- GRÜNER SPARGEL GEBRATEN MIT KARTOFFELN, KIRSCHTOMATEN UND JUNGLAUCH € 19,60
- WEIBER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE UND NEUE KARTOFFELN € 24,40

## HAUPTSPESSEN

- **CORDON BLEU** GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,  
PETERSILIENKARTOFFELN, HAUSGEMACHTE PREISELBEEREN € 25,80
- **SCHWEINSRÜCKENSTEAK** MIT PFEFFERRAHMSAUCE, EIERSPÄTZLE UND  
FRÜHLINGSGEMÜSE € 25,70
- **MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET** MIT PFIFFERLING RAHMSAUCE,  
KARTOFFELGRATIN, GEMÜSEDEKOR € 27,10
- **SCHWEINFILET** IM GANZEN GEBRATEN MIT KRÄUTERKRUSTE, EIERSPÄTZLE  
UND VICHY KAROTTEN € 27,10
- **GEBRATENES MAISHÜHNERBRÜSTCHEN** MIT RICOTTA - BASILIKUMFÜLLE,  
GRILLGEMÜSE UND CREMEPOLENTA € 28,80
- **ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS**, KRÄUTERBUTTER, KARTOFFELGRATIN UND  
GRILLGEMÜSE € 32,80
- **KALBSRÜCKENSTEAK** VOM LÄNDLE, WEIBER SPARGEL MIT SAUCE  
HOLLANDAISE, NEUE KARTOFFELN € 35,80
- **ROAST BEEF AUS DEM OFEN** MIT SAUCE HOLLANDAISE, WEIßEM SPARGEL  
UND NEUE KARTOFFEL € 38,60



**SCHAUEN SIE AUCH AUF UNSERE A LA CARTE KARTE!  
DORT SIND NOCH MEHR GERICHTE FÜR SIE:**

**MARTIN KOCH GMBH**  
HOTEL RÖSSLE  
RAUTENASTRASSE 28  
**A - 6832 RÖTHIS**  
2025

☎ +43 5522 44308  
☎ +43 5522 44308 8  
✉ HOTEL@ROESSLE.AT  
🌐 WWW.ROESSLE.AT

**ATU:** 61028202  
**LG FELDKIRCH** FN 227068z  
**IBAN:** AT962060403100773922  
**BIC:** SPFKAT2BXXX

## DESSERTS

- RHABARBER JOGHURT MOUSSE MIT MANDEL CRACKER € 8,90
- MOUSSE AU CHOCOLAT FEIN GARNIERT MIT FRÜCHTEN € 9,70
- MARINIERTE ERDBEEREN MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMEIS € 8,90
- CREME BRÛLÉE MIT SORBET € 10,20
- RHABARBER PARFAIT DAZU, ERDBEEREN MIT PFEFFER € 10,50
- SORBET VARIATION MIT BEEREN (MANGO, ERDBEERE, LIMETTE) € 7,90
- EISDESSERTS AUS UNSERER EISKARTE

**BITTE BEACHTEN SIE DIE VERFÜGBARKEIT DER SAISONPRODUKTE!**

BÄRLAUCH - MÄRZ BIS MAI  
 SPARGEL – APRIL BIS JUNI

ERDBEEREN - MAI BIS AUGUST  
 RHABARBER - APRIL BIS JUNI



UNSER KÜCHENCHEF, MARTIN BENNER UND SEIN TEAM, BEREITEN DIE SPEISEN FRISCH IN DER KÜCHE FÜR SIE ZU. WIR MACHEN SIE DARAUF AUFMERKSAM, DASS ALLE UNSERE SPEISEN SPUREN DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN HAUPTALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN!

**MARTIN KOCH GMBH**  
 HOTEL RÖSSLE  
 RAUTENASTRASSE 28  
 A - 6832 RÖTHIS  
 2025

☎ +43 5522 44308  
 📠 +43 5522 44308 8  
 ✉ HOTEL@ROESSLE.AT  
 🌐 WWW.ROESSLE.AT

**ATU:** 61028202  
**LG FELDKIRCH** FN 227068z  
**IBAN:** AT962060403100773922  
**BIC:** SPFKAT2BXXX