



**Ein herzliches Grüß Gott  
im „Seerestaurant“ und auf der „Rösslterrasse“  
Wir haben täglich ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet  
Durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr  
Täglich frische Torten und Kuchen  
Wir servieren Ihnen typisch österreichische Spezialitäten**



## Vorspeisen / Starters

### Rehcarpaccio

Marinierte Pilze / Preiselbeervinigrette

€ 16,-

### Deer Carpaccio

marinated mushrooms / cranberry vinaigrette



### Geräuchertes „Rösslingfilet“ aus eigener Fischerei

Vogerlsalat / Oberskren

€ 16,-

### Smoked Filet of "Rössling"

lamb's lettuce / horseradish cream

### Aberseer Schafkäse

Paradeiser / Blattsalat / Kürbiskernpesto

€ 10,-

### Sheep's Milk Cheese from "Abersee"

tomatoes / leaf salad / pumpkin seed pesto

### Gebackene Putenstreifen

Blattsalat

€ 13,50

### Deep Fried Strips of Turkey Breast

leaf salad

### Salzfürsten Karreespeck

eingelegter Kürbis / Salat

€ 13,-

### Salt Prince Loin Bacon

pickled pumpkin / salad

### Bunte Blattsalate

wahlweise mit Kürbiskernöl- / Joghurt- /  
Balsamicodressing

€ 4,00

### Mixed Leaf Salad

pumpkin seed-, yoghurt- or balsamic dressing

### Gemischter Salat

Mixed Salad

€ 4,50

Gedeckpreis ab 18.00 Uhr € 2,50

Cover Charge as of 6pm € 2,50

*Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa*

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!*

*Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

## Suppen / Soups

### Erdäpfelsuppe

Schwarzbrotcroûtons

€ 5,-

Potato Cream Soup / rye bread croutons




### Kräftige Rindsuppe

Leberknödel oder Frittaten

€ 4,50

Clear Beef Broth / liver dumpling or sliced pancakes



### Kürbiscremesuppe

Kernöl

€ 5,60

Pumpkin Foam Soup / kernel oil



### Wild Consommé

Markknödel / Gemüsestreifen

€ 6,00

Game Consommé / marrow dumpling / strips of vegetables


## Fisch / Fish

### Forelle „Müllerin“ im Ganzen

braune Butter / Erdäpfel

€ 20,-

Whole Trout "Meuniere Style" / brown butter / potatoes



### Zanderfilet

Gemüse-Quinoa / Dillsauce

€ 21,-

Fillet of pikeperch / vegetable-quinoa / dill sauce



### Saiblingfilet

Spinatcreme / Petersilienerdäpfel

€ 22,-

Fillet of Char / spinach cream / parsley potatoes

*Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/ Imposta compresa*

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!  
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

## Typisch österreichisch / Typical Austrian


**Spinatknödel** / Salbeibutter / Bergkäse € 15,-

Spinach Dumplings / sage butter / mountain cheese



**Dreierlei Knödel** / Paprikakraut / Schnittlauchsauce € 18,-

Three Kinds of Dumplings / bell pepper cabbage / chive sour cream



**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 21,-

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren


Escalope of Veal "Vienna style" / parsley potatoes / cranberries



**Filetspitzen** € 22,-

Pfeffersauce / Erdäpfelstrudel / Karottengemüse


Fillet Tips / pepper sauce / potato strudel / carrot vegetables



**Gekochter Tafelspitz** € 20,-

Rösterdäpfel / Dillfisolen / Apfelkren


Prime Boiled Beef / fried potatoes / green beans with dill / apple horseradish



**Hirschrücken** € 33,-

Rosmarinkartoffel / Rotkraut

Saddle of Venison / rosemary potatoes / red cabbage



**Rehragout** € 22,-

Böhmische Knödel / Rotweibirnen

Deer Ragout / bohemian dumpling / red wine pear

*Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa*

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!  
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

## Nachspeisen / Desserts

**Zwetschkenfleck**  
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers € 5,50

**Plum Crumble Cake**  
with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



**Kaiserschmarr'n**  
Zwetschkenröster € 9,90

**Kaiserschmarr'n**  
austrian pan cake / stewed plums



**Topfenknödel mit Zwetschkenfüllung**  
Zimtsauerrahmsauce / Walnusseis € 8,40

**Curd Cheese Dumpling with Plum Filling**  
cinnamon-sour cream sauce / walnut ice cream



**Apfelstrudel oder flaumiger Topfenauflauf**  
wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis / Vanillesauce / Schlagobers € 5,50

**Apple Strudel or fluffy Curd Cheese Soufflé**  
either with scoop vanilla ice cream / vanilla sauce / whipped cream



**Crème Weisses Rössl**  
Salzkaramell / Birnensorbet / Sesam € 5,60

**Cream "Weisses Rössl"**  
salt caramel / pear sorbet / sesame



**Salzburger Nockerl**  
mit Preiselbeeren – für 2 Personen € 15,80  
(20 Minuten Zubereitungszeit)

**"Salzburger Nockerl"**  
with cranberries – for 2 Persons  
(20 Minutes Preparation Time)



## Zum krönenden Abschluss

**Österreichischer Käseteller**  
Österkron, Mondseer, Steirischer Weinkäse, Rosso € 9,50  
**Austrian Cheese Plate**

*Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT/Taxe compris/Imposta compresa*

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!  
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*

## Weine Glasweise aus der 0,75l Flasche Wine by the Glass (0,1l) from a 0,75l bottle



### Weiße Weine 0,1 l / White Wines 0,1 l

#### 2019 Riesling Fischwein

Weingut Stadt Krems, Krems

Glas(s) 0,1l € 5,00 / Flasche (btl.) € 30,00

#### 2018 Grüner Veltliner „Legenden“ Sonderedition 2020

Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

Glas(s) 0,1l € 5,40 / Flasche (btl.) € 35,00

#### 2019 Sauvignon Blanc

Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark

Glas(s) 0,1l € 4,90 / Flasche (btl.) € 32,-



### Rosé Weine 0,1 l / Rosé Wines 0,1 l

#### 2017 Rosé Federspiel

Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

Glas(s) 0,1l € 5,20 / Flasche (btl.) € 31,00

### Rotweine 0,1 l / Red Wines 0,1 l

#### 2017 Zweigelt Bio

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Glas(s) 0,1l € 5,00 / Flasche (btl.) € 29,00



#### 2017 Cuvée „Legenden“ Sonderedition 2020

Weingut Horst Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Glas(s) 0,1l € 5,60 / Flasche (btl.) € 38,00

### Süßweine 1/16 l / Dessert Wines 1/16 l

#### 2012 TBA No.2 Rössl's Rosenmuskateller

Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

Glas(s) 0,1l € 9,80 / Flasche (btl.) € 58,00

*Inklusivpreise in Euro! Price inclusive VAT! Taxe comprise! Imposta compresa*

*Unsere Servicemitarbeiter/Innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!  
Please inform our service staff if you have any dietary requirements or food allergies.*



## Wir empfehlen...

Rössl-Spritzer: Weißwein, Soda, hausgemachter Veilchensirup 0,25 l	5,50
Benatzky Royal: Sekt, Soda, hausgemachter Rosensirup 0,25 l	5,90
Lillet Spritz: 4cl Lillet Blanc, Holundersirup, Sodawasser, Gurkenscheibe 0,25 l	5,90
Lillet Berry: 4cl Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Garnitur 0,25 l	5,90
„Im Weissen Rössl“: A-NOBIS Grüner Veltliner Sekt, Brut, 0,1 l	5,80
<b>Champagner</b>	
Perrier Jouët Brut Reserve 0,1 l	9,90
Perrier Jouët Brut Rosé 0,1 l	11,90

## Bier

<b>Peterbräu vom Fass</b>	
Pfiff 0,2 l	2,90
Seidel 0,3 l	3,50
Halbe 0,5 l	5,20
<b>Trumer Bier vom Fass</b>	
Pfiff Pils 0,2 l	3,00
Seidel Pils 0,3 l	3,90
Halbe Pils 0,5 l	5,50
Radler Naturtrüb 0,3 l	3,30
Radler Naturtrüb 0,5 l	4,90
<b>Naturtrübes Hefeweißbier in Flaschen</b>	
Die Weisse 0,3 l	3,60
Die Weisse 0,5 l	5,40
<b>Alkoholfreies Bier in Flaschen</b>	
Stiegl Freibier trüb 0,5 l	3,80
Stiegl Sport Weisse alkoholfrei 0,5 l	3,80
<b>Österreichische Edelbrände &amp; Liköre (2 cl)</b>	
<b>Primushäusl (Abersee)</b>	
Apfel-Birne (Obstler)	5,60
Zwetschkenbrand	5,80
Alter Apfel	6,40
Rössl Zirbengeist	4,00
Rössl Zirbenlikör	4,00
Bockbier Brand (Georg Hiebl)	4,00
<b>Matthias Gasteiger (Bad Ischl)</b>	
Williamsbrand	5,80
Marillenbrand (Weltmeisterbrand '20)	6,00
Williamsbrand (Holzfass)	6,40
<b>Zotter</b>	
Uhudler Trauben	4,40
Goldener Apfel	5,40

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser		
Vöslauer prickelnd oder still 0,33 l	3,00	
	0,75 l	5,00
Sodawasser	0,25 l	1,50
Grunderwasser St. Wolfgang	0,25 l	0,80
	0,5 l	1,60
	1 l	3,20

## Limonaden

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33 l	3,60
Mezzo Mix 0,33 l	3,60
Almdudler 0,35 l	3,60
Schartner Bombe, Zitrone/Orange 0,25 l	3,20
Eistee Pfirsich 0,33 l	3,20
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon (Schweppes) (C) 0,20 l	2,70
Red Bull 0,25 l	4,50
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeer-, Marillen-, Birnen-, Zwetschken-, Traubensaft 0,25l	3,60
Apfelsaft naturtrüb/ Orangensaft gespritzt 0,25 l	2,40
Apfelsaft naturtrüb/ Orangensaft mit Grunderwasser 0,50 l	4,40

## Warme Getränke

Rössl-Melange (großer Espresso mit Milchschaum, auf Karamellsirup, dazu ein hausgemachtes Rösslkonfekt)	6,30
Kaiser Melange (großer Espresso mit Schlagobers)	5,50
Wiener Melange (Verlängerter mit Milchschaum)	4,00
Kaffee „Verkehrt“ (Espresso mit Milch und Milchschaum)	4,30
Cappuccino (großer Espresso mit Milchschaum)	5,10
Verlängerter	3,80
kleiner Espresso, kleiner Brauner	3,80
großer Espresso, großer Brauner	4,60
Tasse Kakaogetränk mit Milchschaum mit Schlag	4,50 5,10
Tee im Kännchen serviert	5,20
Earl Grey, Darjeeling, Spring Darjeeling, Assam Barie, Assam Broken-Tee, English Breakfast, St. James, Greenleaf, Refreshing Mint, Sweet Berries, Fruity Camomile, Cream Orange Roibush	