

der Steirerwirt im...
Rössli hü

Griass Eich!

*Schee, dass Ihr do
seids*

Offene Tröpferl Traube hell

Unser Hauswein es Achterl
1.25dl

Massimo - Masser/Stmk 8.80
Welschriesling, Muskateller, Sauvignon Bl.

Grüner Veltliner - Neumann, Wien
Nussberg 9.80

Morillion (Chardonnay)-Masser/Stmk 10.50

Traube rosè

Tetuna Rosè - Goldenits/Bgld 9.80

Offene Tröpferl Traube dunkel

Unser Hauswein es Achterl
1.25dl

Zweigelt Goldberg Werner Achs/Bgld 9.50

Das Phantom - Kirnbauser/Bgld 11.90
Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc und Syrah

Big John - Scheiblhofer/Bgld 10.90
Zweigelt, Cabernet Sauv. & Pinot Noir

Grand Cuvee «Josanna» Salzl/Bgld 11.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet & Blaufränkisch

Blaufränkisch Leithaberg
Sommer Leo/Bgld 11.80

Vorspeisen

Supperl des Tages 10.50


Hausgemachtes Rindsupperl mit 14.80
Fritatten, Leberknödel
oder Griessnockerl

Saures Rindfleisch
Siedfleisch-Salat an einer Vinaigrette
mit steirischem Kürbiskernöl 15.90

Rüeбли-Ingwer Supperl 14.50

Rössli's gemischter Salat 15.50
mit Hausdressing

Rössli hü Salat 15.80
Nüsslisalat mit Speck und Ei

Gemüsetatar mit frischen Kräutern
und unsere hausgemachte Focaccia  22.50

Als Hauptspeise 31.50

Hauptgang

Rinderfilet an hausgemachter Sauce Bernaise

dazu ein feines Weisswein Risotto und
Marktgemüse 54.50

Geschmorrt Kalbshaxe

in seinem Safterl, Spätzli und Marktgemüse
45.50

Paprikarahmschnitzerl vom Schweizer Poulet

Marktgemüse, Weisswein Risotto 33.50

Rindsfiletspitzen

an Dattel-Thymiansauce, Spätzli
und Marktgemüse 49.50

Steirischer Schweinsbraten

Im sauren Most gegart, dazu Semmelknödel
und Marktgemüse 32.50

s`Zürigeschnetzelt

an Rösti Frites & Marktgemüse 46.50

Zanderfilet im Bierteig

Fitnesssteller oder mit Pommes 31.50

Gemüse-Spätzli Pfanne



29.90

Zucchetti Schnitzerl

auf Weissweinrisotto



29.90

Steirerwirt Schnitzelkarte

**Schnitzerl „Wiener Art“ vom saftigen
Schweinderl** 33.00

Original Wiener Schnitzerl 45.50

**Abgestürztes Hendl Schnitzerl
(Poulet)** in der Cornflake Panade 33.50

Steirer Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken & Frischkäse an
Kürbiskernöl 39.50

**Cordon Bleu vom Kalb in der gesunden Körner-
Panade** 47.50
mit Räucherschinken & rezentem Käse gefüllt

Wir servieren unsere Schnitzerl & Cordon
Bleu`s
mit steirischem Erdäpfelsalat & Gemüas.

Steirisches Backhendl Pfanderl 32.50
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 104.00

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.
Kalb CH & EU Rind CH & URY Schwein CH

Unsre hausgmächtn siassn Schmankerl

Kaiserschmarren

mit Zwetschgenröster oder Glace nach Wahl
14.90

Als Hauptspeise
26.50

Apfelstrudl mit Rahm

14.90

mit Vanillesauce
16.90

Unsere hausgemachten Glacesorten

Schokolade, Spekulatius, Zwetschgensorbet
Pro Kugel 5.30
mit Rahm 6.80

Schweizer Glace aus dem Hause Emmi

Vanille, Cafe, Eiercognac, Caramel & Zimt
Pro Kugel 4.80
mit Rahm 6.30

Glacekreationen

Weisser Eiskaffee

11.50

mit Kirsch

14.50

Wiener Walzer

Vanille & Cafe Glace mit
Baileys & gebrannten Mandeln

14.90

Zwetschgen Topfenknödel

15.50

Coupe «Oide Zwetschgen»

Hausgemachtes Zwetschgensorbet &
ein Schuss Vielle Prune

14.90

B`soffenes Ei

Eiercognac Glace mit Eierlikör & Rahm

14.90

Apfelchüechli mit Vanillesauce

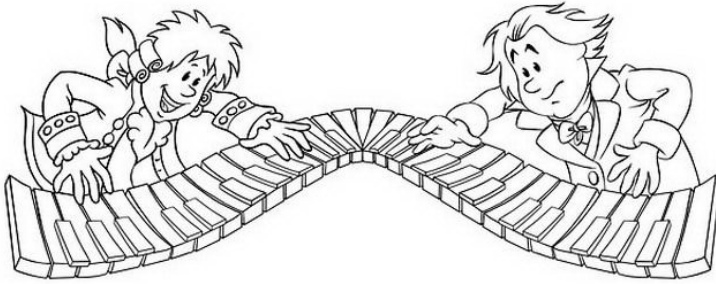
14.50

Vermicelles

10.50

Coupe Nesselrode

13.50



**...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 der Cornflake Panade,
dazu Pommes Frites & Gmüas
16.50

Portion Pommes Frites

9.00



