



KALTE VORSPEISEN

Gemischte Käsevariation mit Südtiroler Feigensenf	15,00
Mariniertes Grillgemüse an hausgemachtem Polentabrot <i>vegan</i>	13,00
Gemischte Kalte Platte	14,00
Brotzeiteller <i>Speck, Kaminwurz, Käse</i>	13,00
Tiroler Räucherteller <i>Speck, Rindsgeselchtes, Kaminwurz</i>	13,00
Südtiroler Bauernspeck	12,50
Gemischter Salatteller mit gekochtem Südtiroler Freilandeis	11,00
Scamorza Käse vom Grill auf gemischtem Salat	13,00
Wurstsalat	9,00
Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	10,00
Mediterraner Salat <i>vegan</i> Oliven Taggiasche, getrocknete Tomaten, Zucchini, Rucola	12,00
mit Ziegenfrischkäse	14,00

SUPPEN

Südtiroler Speckknödelsuppe	7,50
Traditionelle Milzschnittensuppe	6,50
Terlaner Weißweinsuppe mit Zimtcroûtons	7,00
Nudelsuppe mit gekochtem Rindfleisch	7,50
Frittatensuppe	6,50

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse und Ricotta	13,00
Spinatknödel und Käsenocken mit Krautsalat, Parmesan und zerlassene Butter	12,00
Gemüse-Curry mit Reis Pilaf <i>vegan</i>	12,00
Gegrillter Tomino Käse auf saisonalem Grillgemüse	13,00

NUDELN

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella	10,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>vegan</i>	8,50
Spaghetti alla carbonara	10,00
Hirtenmakkaroni <i>Ragout, Erbsen, Schinken, Champignons</i>	10,00
Penne Spaghetti mit Tomatensauce <i>vegan</i>	8,50
Penne Spaghetti mit Ragout	9,50

FISCH

Forelle vom Grill mit Röstkartoffeln	18,00
Goldbrassenfilet gebraten mit Rosmarin und Kirschtomaten, dazu gegrillte Polentascheiben	18,50

FLEISCH

Kalbsleber auf venezianische Art mit Reis Pilaf	16,50
Tiroler Rostbraten mit Röstkartoffeln	18,00
Saltimbocca alla romana vom Kalb mit Reis Pilaf	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	18,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	14,50
Cordon bleu mit gemischtem Salat	16,00
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter und gedünstetes Marktgemüse	24,00
Tagliata vom Rind mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	22,00
Kalbsschnitzel vom Grill mit gemischtem Salat	17,00
Schweinelendchen vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	16,00
Grillteller mit mediterranem Gemüse und Fleisch	17,00

SÜSSES VOM RÖSSL

Rössls Apfelstrudel mit hausgemachtem Blätterteig <i>unser Gästeliebling</i> mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,50 6,50
Hausgemachtes Tiramisù	5,50
Affogato <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3,20
Zitronensorbet mit Wodka <i>vegan</i>	7,00
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl	1,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Frischer Fruchtsalat <i>vegan</i>	5,50
Südtiroler Käsevariation mit Feigensenf	8,50