



KALTE VORSPEISEN KREATIONEN

Tartar vom einheimischen Rind	ACGM	150 g	180 g
hausgemachtes Brot		22	27
Spezialitäten aus Südtirol – von den Bergen auf den Teller	GM		17
Speck Kaminwurze Käse Rindsgeselchtes Meerrettich Essiggurke			
Burrata auf Tomaten	G		15
Basilikumpesto			
Mediterraner Salat	vegan		14,5
Datteltomaten Taggiasche Oliven getrocknete Tomaten Rucola			
mit Ziegencamembert	G		17

RÖSSL SÜDTIROLER LIEBLINGE

Gulaschsuppe	L		11
Tiroler Speckknödelsuppe	ACGL		9
Traditionelle Rössl Milzschmittensuppe	ACGL		8,5
Rinderbouillon mit Frittaten	ACGL		8,5
Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen	ACG		16
Spinat Topfen Nussbutter Parmesan DOP Schnittlauch			
Dreierlei Knödel	ACG		16,5
Käse Rote Beete Spinat Parmesan DOP			
Kartoffel Pilz Gröstl	vegan F		19
grüner Salat Apfel			

PASTA KREATIONEN

Linguine aglio, olio e peperoncino auf Blumenkohlcreme	vegan A		15
Knoblauch Zitronenbrösel			
Spaghetti alla carbonara	ACG		15
Spaghetti mit Ragù alla bolognese	Rind & Kalb ALO		14
Rigatoni alla puttanesca	ADL		15
Tomaten Sardellen Kapern Taggiasche Oliven			

FISCH & FLEISCH

Rucola Risotto einheimisches Saiblingsfilet	DGL		19
Goldbrassenfilet vom Grill	DG		29
Sellerie Creme mediterranes Gemüse Zucchini, Tomaten, Oliven & Kapern			
Wiener Schnitzel vom Kalb	ACLM		24
Kartoffelsalat Preiselbeeren			
Rib-Eye-Steak vom Grill	250 g AG		35
Kräuterbutter Grillgemüse Pommes frites			

RÖSSL KLASSIKER

Forelle vom Grill	DG		27
Südtiroler Forelle im Ganzen serviert Röstkartoffeln			
Zart gebratene Kalbsleber venezianischer Art	LO		26,5
geschmorte Zwiebeln Reis			
Rinds Stroganoff	LO		29,5
Champignons Zwiebel Essiggurke Paprika Reis			
Tiroler Rostbraten	AL		27
gebackene Zwiebeln Röstkartoffeln			

SÜSSES VOM RÖSSL

Rössls Apfelstrudel			9
hausgemachter Blätterteig Vanilleeis Schlagsahne			
Kastanien Mousse			8,5
Amaretto			
Affogato			4,5
hausgemachtes Vanilleeis Espresso			
Crème-Brûlée			8,5
Südtiroler Käsevariation			14
Feigensenf			