



Werter Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. und der Genuss Region Österreich ausgezeichnet und zertifiziert. Wir verwenden Produkte, bei denen wir wissen: Wie sie hergestellt bzw. gezüchtet werden, deren Herkunft Nachweisbar ist und die Produktion bis zu Ihrem Teller nachvollzogen werden kann.

Dear Guest!

For the use of products from Austria or from surrounding culinary regions we were from the AMA Marketing GesmbH. and the Region of Delight Austria awarded and certified. We use products where we know how they are made or grown, its origin is provable and production can be traced to your plate.

Unsere heimischen Partner sind / Our local partners are

Norbert Feurstein, Der Metzger, Andelsbuch mit Rind, Schwein und Kalb

Vorarlberg Milch, Feldkirch mit Milch und Milchprodukten

Florian Metzler, Bezau, mit Bergkäse

Käse Casper aus dem Bregenzerwald

Geflügelhof Daniel Bell, Feldkirch mit Eiern aus Bodenhaltung

Fruchtexpress, Frastanz, mit saisonalen Gemüse und Salaten

Bauernhof Möking, Uhldingen-Seefeld am Bodensee, mit Spargel

Hartmann, Feldkirch, mit Kartoffeln

Frischhandel 2000, Bürs, mit Frischgeflügel

Zöls, Ried im Innkreis, mit Wildspezialitäten



Das Essen beginnt mit ... / The food starts with ...



Beefsteak Tartare vom Wälder Rind "Nach Art des Hauses"
mit getoastetem Wurzelbaguette und Butter

Vorspeise 85 Gramm | 3 Ounces

Hauptspeise 170 Gramm | 6 Ounces

Beefsteak Tartare with toasted baguette and butter

ACFGMOP

12,80

16,80

Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten

Clear beef broth with pancake slices

ACFGL

4,40

Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel

Clear beef broth with cheese dumpling

ACFGL

4,40

Tomaten Basilikum Suppe

Tomato and basil soup

4,70

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Goulash soup with bread

AFLMOP

4,70

Salate - Vitamine / Salad variation



Vital Knackige Salate mit Karotten, Gurken und Tomaten, French Dressing und gebratenen Hühnerstreifen Salad mix with french dressing and grilled chicken slices	GLP	12,50
Steirisch Blattsalatteller mit Kernöldressing und Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade Seed oil marinated leaf salad with breaded fried chicken	ACEHLMP	12,50
Bunt Knackige Salate mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing Salad mix with french dressing	GL	5,20
Brise Kleiner Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing Salad mix with french dressing	GL	3,90
4 Stück Wurzelbaguette Scheiben mit Knoblauch 4 pieces garlic baguette slices	AFLOP	3,50

Toast / Toast



Toast Garten
Vollkorn Toast mit Getrockneten Tomaten, Zucchini und Mozzarella
Toasted whole grain bread with dried tomatoes, courgettes and mozzarella

ACEFGHLP 7,50

Toast Gsiberg
Vollkorn Toast mit Schinken, Speckstreifen, Zwiebeln, Käse
Toasted whole grain bread with ham, bacon, onions, cheese

ACEFGHLP 7,50

An speziellen Tagen - frisch - regional / Only on certain days

Montag und Dienstag
Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln
Monday and Tuesday
Roast pork with sauerkraut and potatoes

LMNO 13,50

Mittwoch und Donnerstag
Lebergeschnetzeltes vom Ländle Kalb mit Kartoffelrösti
Wednesday and Thursday
Sliced veal liver with potato „rösti“

LMO 15,50

Für unsere Kleinen (bis 14 Jahre) / For our young guests (under 15)



Spätzle mit Sauce Small dumplings with sauce	ACGLMP	4,80
Würstl mit Pommes frites Sausages with french fries	AFGLMOP	5,80
5 Chicken Nuggets mit Pommes frites 5 Chicken Nuggets with french fries	ACFGLMOP	6,80
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes frites Breaded escalope with french fries	ACFGLMOP	6,80
Für Kinder - Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs		6,80

Steaks - immer ein Genuss / Steaks - Always a pleasure



Feinstes Rinderfiletsteak aus dem Bregenzer Wald mit Kräuterbutter oder Peffersauce, Pommes frites und grünen Bohnen		
Lady 170 Gramm 6 Ounces	AFGLMO	19,50
Regulär 225 Gramm 8 Ounces		26,50
Diplom 280 Gramm 10 Ounces		32,50
Mega 450 Gramm 16 Ounces		43,50
Finest beef steak from the Bregenzerwald with Herb butter or pepper sauce, french fries and green beans		

Beilagen / Side dishes

Bunter Salat Salad variation	GL	5,20
<hr/>		
Ofen Tomate mit Kräutern Braised tomato with herbs	AFGLO	3,60
<hr/>		
Sauerrahm Dip Sour cream dip		1,60

Falls Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium. If you express no other desire, we grill your steak medium.

Hauptspeisen / Main courses



Knusprige Rippe mit Pommes frites Spare ribs with french fries	AFGLMO	14,50
<hr/>		
Sauerrahm Dip / Sour cream dip	AFGLO	1,60
Extra Chili Dip / extra chili dip	AFLNO	1,60
<hr/>		
Pikantes Rindsgulasch Spätzle Spicy beef goulash with small dumplings	ACFGLMO	13,50
<hr/>		
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Breaded veal escalope with parsley potatoes	ACGL	16,80
<hr/>		
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Breaded pork escalope with french fries	ACGL	13,50
<hr/>		
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs		9,80
<hr/>		
Zwiebelrostbraten an Natursauce mit Bohnen und Kroketten Roast beef with brown onions, sauce, green beans and croquettes	ACGLMO	16,80

Hauptspeisen / Main courses



Grillteller „Rössle Park“ mit Kräuterbutter und Pommes frites Mixed grill with herb butter and french fries	FML	16,80
<hr/>		
Gebratener Zander mit gegrillter Ofentomate und Petersilienkartoffeln Fried pikeperch with grilled tomato and parsley potatoes	D	18,80
<hr/>		
Ramschwag Saibling aus Nenzing mit gegrillter Ofentomate, Petersilienkartoffeln Char from Nenzing with grilled tomato and parsley potatoes	D	24,80
<hr/>		
Hausgemachte Spinatknödel mit grünem Salat Spinach dumplings with green salad	ACGL	11,20
<hr/>		
Brauhaus-Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei Potato „rösti“ with bacon, onions and fried egg	C	12,50
<hr/>		
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel Creamed veal tripe with bread dumpling	ACGLMOP	11,50
<hr/>		
Vorarlberger Käsknöpfle mit grünem Salat Small dumplings with mountain cheese brown onions and green salad	ACG	12,80

Jausenkarte / Snacks



Wienerle mit Senf und Brot Sausages with mustard and bread	AFLM	4,80
2 Stück Original Münchner Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezn Bavarian veal sausages with mustard and a pretzel	ACFGLMO	5,50
Haussulze mit Zwiebelringen und Kernöldressing Pork in aspic with onion rings in a pumpkin seed dressing	AFLMOP	6,50
1 Paar „Bura-Würscht“ mit Sauerkraut 2 „farmer’s sausages“ from pork with sauerkraut	AFLMOP	8,50
Lumpensalat mit Wurst und Käse Mixed-sausage and cheese salad with farmer’s bread	AFGLMO	7,20
Kalter Schweinebraten mit Kren und Senf Cold roast pork with horse radish and mustard	AFLMO	9,50
Wälder Brettel Jause – Alles drauf – Alles Wälder Selection cheese and bacon on a wooden plate	ACFGLMO	13,80
Montafoner Suura Käs mit Zwiebel und Essig Marinated sour cheese plate „montafon“	AFGLMO	7,80
Caspers Käseteller – Spezialitäten aus dem Bregenzerwald Local selected cheeses Bregenzerwald	ACFGLMO	14,50

Dessert / Something sweet



Apfelstrudel oder Topfenstrudel Apple strudel or white cheese strudel	ACEGHP	3,70
Portion Sahne / Whipped cream	G	1,40
Portion Vanillesauce / Vanilla sauce	CG	2,00
Mohr im Hemd mit Schlagrahm Chocolate cake with whipped cream	ACEFGHO	7,20
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt Pancakes with apricot jam	ACEG	7,20
Kaiserschmarren mit Apfelmus (eventuell Wartezeit) Pancake slices with apple puree (please may wait)	ACEG	12,50
Gemischtes Eis Sundae ice cream	ACEGH	4,50
Gemischtes Eis mit Schlagrahm Sundae ice cream with whipped cream	ACEGH	5,50
Coup Danmark, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	ACEGH	6,80
Heiße Liebe, Vanilleeis, Heiße Himbeeren, Sahne Vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	ACEGH	6,80

Bier vom Fass / Beer from the Barrell

AC



Rössle Park Kellerbier oder Gold Spezial

0,5 l	3,90
0,3 l	3,10
0,2 l	2,60

Frastanzer Natur Radler - Zitrone Naturtrüb

0,5 l	3,90
0,3 l	3,10
0,2 l	2,60

Ice Kellerbier - in Tonkrug

0,5 l	3,90
-------	------

Frastanzer s´dunkle

0,5 l	4,10
0,3 l	3,30

Franziskaner Weizen Hefe Hell oder Hefe Dunkel

0,5 l	4,10
0,3 l	3,30

Biergenuss aus der Flasche / Beer from the bottle

AC



Frastanzer Honigbier
0,33 l € 3,40

Franziskaner Weizen - Dunkel
0,5 l € 4,10

Becks Bier - Alkoholfrei
0,33 l € 3,40

Franziskaner Weizen - Alkoholfrei
0,5 l € 4,00



Hoppy - Die bittere Wahrheit
Helles mit bestem Bio Citra Hopfen
Alk. 7,2% / 16° Stammwürze € 4,90

Dark - Die dunkle Seite
Essenz vom Untergärigen
Alk. 6,9% / 16° Stammwürze € 4,90

Hornet - Der süsse Stich
Leidenschaft mit Honig Note
Alk. 7,3% / 16,6° Stammwürze € 4,90

Samuel Smith`s Organic Chocolate Stout 0,5l - 14,0° 5,0 alk.%vol
Gebraut wird dieses Bier mit biologisch angebautem Schokolade Malz und biologischen Kakao Bohnen. Eine tolle Verbindung vom klassischen Stout mit hochwertiger Schokolade.
€ 5,80

Brew Dog Punk IPA 0,33l - 16,0° 7,3 alk.%vol
Dieses Bier ist liiert mit neuen Hopfen Sorten, die den Charakter dieses Bieres bestimmen. Eine Explosion tropischer Früchte füllt die Nase.
€ 5,30

Schneiders Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse 0,5l - 18,5° 8,2 alk.%vol
Dieses Bier ist wahrscheinlich das einzige Weissbier mit einer derart dominanten Hopfennote. Der angenehme Duft dieses Bieres erinnert an Tropische Früchte und Ananas. Passt sehr gut zu Spareribs, Chilli und ähnlichen würzigen Speisen.
€ 5,40

Bierol - Mountain Pale Ale 0,33l - 16,0° 7,3 alk.%vol
Ein Double IPA, gebraut mit Cascade und Magnum und zusätzlich kaltgehopft mit vier verschiedenen Aromahopfen. Ein sehr aromareiches charakterstarkes Bier. Passt sehr gut zu Salaten, Suppen und würzigem Käse.
€ 5,30

Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen 0,5l - 13,5° 5,1 alk.%vol
Ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier. Das - nach frisch geräuchertem Speck schmeckende Aroma, kommt vom Malz. Passt zur Brettljause, Selchfleisch, Hauswürste mit Sauerkraut...
€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

AGHO



Kräuter 0,33 l	€ 3,20	Glas Coca Cola oder Sprite 0,3 l	€ 2,90
Holunder 0,33 l	€ 3,20	Glas Eistee Pfirsich 0,3 l	€ 2,90
Ingwer Orange 0,33 l	€ 3,20	Glas Apfelsaft oder Almdudler 0,3 l	€ 2,90
		Gespr. Apfelsaft oder Almspezi 0,5 l	€ 3,40
Flasche Coca Cola Zero 0,33 l	€ 3,20	Orange, Johannesbeer 0,3 l	€ 2,90
Dose Red Bull 0,25 l	€ 3,90	Mango 0,3 l	€ 2,90
Flasche Montes mit / ohne 0,33 l	€ 2,80	gespritzt mit Soda auf 0,5 l	€ 3,40
Flasche Montes mit / ohne 0,75 l	€ 4,90	gespritzt mit Wasser auf 0,5 l	€ 3,40
Flasche Bitter Lemon		Soda mit Zitrone 0,5 l	€ 3,20
Tonic Water 0,20 l	€ 3,20	Apfelsaft mit Wasser 0,5 l	€ 3,20

Tee und Kaffee

AEGO



SELECTED TEA SINCE 1823

Große Tasse Tee Sortiment	€ 2,80	Verlängerter Espresso	€ 2,80
			€ 2,60
		Cappuchino Milchschaum	€ 3,40
		Latte Machiato	€ 3,40
		Heiße Schokolade	€ 3,00

Aperitif & Digestiv – Zur Einstimmung und Abrundung

AEGHO



Campari mit Soda oder Orange	4cl	€ 4,80	Ramazotti, Averna, Pernod	4cl	€ 4,20
Martini Bianco, Sherry medium	4cl	€ 4,80	Baileys, Amaretto	4cl	€ 3,80
Honigwilliams, Obstler, Haselnuß	2cl	€ 3,20	Bacardi, Asbach Uralt, Rum	2cl	€ 3,80
Williams, Marille	2cl	€ 3,50	Diverse Whiskey	4cl	€ 5,80
Subirer, Vogelbeere, Enzian	2cl	€ 4,20	Cognac	2cl	€ 5,50
			Gordons Gin	2cl	€ 3,80
			Hendrick's Gin	2cl	€ 4,80
			Bombay Sapphire	2cl	€ 4,80
			Absolut Wodka	2cl	€ 3,80

Von der Traube in das Glas

0

Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/8l	€ 2,70	Glas Prosecco	0,1l	€ 4,40
Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/4l	€ 5,40	Flasche Prosecco	0,75l	€ 25,00
Gespritzter / Sommerspritzer	1/4l	€ 3,10	Prosecco Aperol	0,15l	€ 4,90
			Weißwein Spritzer Aperol	1/4l	€ 4,00
Fragen Sie nach unserer Weinkarte			Hugo (Prosecco, Minze, Holunder)	1/4l	€ 5,50

Die 14 Allergene / The 14 allergens



Werter Gast – Wir Kennzeichnen unsere Speisen und Getränke mit den enthaltenen Allergenen. Trotz unserer Kennzeichnung kann ein Produkt, Spuren eines nicht angeführten Allergens enthalten. Lassen Sie unser Personal wissen, wenn Sie eine persönliche Unverträglichkeit haben. Gerne leiten wir dies weiter und werden ihr Gericht entsprechend bereiten. Wir verwenden in unserer Speisekarte die rechts angeführten Kürzungen:

Dear Guest - We characterizing our food and drinks with the contained allergens. Despite our labeling a product can contain traces of not listed allergen. Tell our staff if you have a personal incompatibility. We are happy to take this and her court will prepare accordingly. We use in our menu the right cited cuts:

- A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- B Krebstiere / crustaceans
- C Eier / eggs
- D Fisch / fish
- E Erdnüsse / peanuts
- F Sojabohnen / soybeans
- G Milch/Laktose / milk/lactose
- H Schalenfrüchte / celery
- L Sellerie / cereals containing gluten
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame
- O Schwefeldioxid Sulfite / sulfur dioxide sulphites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

Bitte beachten Sie unseren Aushang
Please note our notice

Braugaststätte Rössle Park
Rössle Park 1
6800 Feldkirch
Österreich
T: 0043 5522 765 43
F: 0043 5522 765 43-2
E: info@roesslepark.at
www.roesslepark.at