



Werter Gast!

Die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus umliegenden kulinarischen Regionen ist uns wichtig. 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!

The use of products from Austria or from surrounding culinary regions is important to us. We use products where we know: how they are produced or bred, whose provenance is verifiable and the production can be traced back to your plate.

Unsere heimischen Partner sind / Our local partners are

Norbert Feurstein, Der Metzger, Andelsbuch mit Rind, Schwein und Kalb  
Vorarlberg Milch 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, Uhdlingen-Seefeld am Bodensee, mit Spargel  
Rainer Stroppa, Fische aus Nenzing  
Hartmann, Kartoffeln aus Feldkirch  
Rätikon Frischhandel Bürs, mit Frischgeflügel  
Zöls, Ried im Innkreis, mit Wildspezialitäten

[www.roesslepark.at](http://www.roesslepark.at)

# 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

13,30

Hauptspeise 170 Gramm | 6 Ounces

17,50

Beefsteak Tartare with toasted baguette and butter

---

Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten

4,60

Clear beef broth with pancake slices

---

Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel

4,60

Clear beef broth with cheese dumpling

---

Tomaten Basilikum Suppe

5,10

Tomato and basil soup

---

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

5,10

Goulash soup with bread

## 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	12,80
Steirisch Blattsalatteller mit Kernöldressing und Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade Seed oil marinated leaf salad with breaded fried chicken	12,80
Bunt Knackige Salate mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing Salad mix with french dressing	5,80
Brise Kleiner Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing Salad mix with french dressing	4,40
Wurzelbaguette Scheiben mit Knoblauch Garlic baguette slices	3,50
Gebackene Zwiebelringe Baked onion rings	3,80
Gebackene Zwiebelringe mit Senf-Gurken-Mayo Dip Baked onion rings with mustard cucumber mayo dip	5,40

## *Toast / Toast*



Toast Garten

Vollkorn Toast mit Getrockneten Tomaten, Zucchini und Mozzarella

Toasted whole grain bread with dried tomatoes, courgettes and mozzarella

8,80

Toast Gsiberg

Vollkorn Toast mit Schinken, Speckstreifen, Zwiebeln, Käse

Toasted whole grain bread with ham, bacon, onions, cheese

8,80

## *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

13,80

Mittwoch und Donnerstag

Lebergeschnetzeltes vom Ländle Kalb mit Kartoffelrösti

Wednesday and Thursday

Sliced veal liver with potato „rösti“

16,50

*Für unsere Kleinen (unter 15 Jahre) / For our young guests (under 15)*



	Portion Kinder children	Portion Erwachsene adults
Spätzle mit Sauce Small dumplings with sauce	4,80	7,80
Würtl mit Pommes frites Sausages with french fries	6,80	9,80
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with french fries	6,80	9,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Breaded pork escalope with french fries	7,80	13,80
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs	6,80	9,80
Portion Pommes frites French fries	4,80	4,80

# Steaks - immer ein Genuss / Steaks - Always an enjoyment



Feinstes Rinderfiletsteak aus dem Bregenzer Wald mit  
Kräuterbutter oder Peffersauce, Pommes frites und grünen Bohnen  
Finest beef steak from the Bregenzerwald with  
Herb butter or pepper sauce, french fries and green beans

Lady	170 Gramm	6 Ounces	20,80
Regulär	225 Gramm	8 Ounces	29,60
Diplom	280 Gramm	10 Ounces	37,20
Mega	450 Gramm	16 Ounces	49,50

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

---

Bregenzerwälder Premium Kotelette vom Schwein 300 Gramm | 11 Ounces 19,80  
mit Senf-Gurken-Mayo Dip, Pommes frites und gebackenen Zwiebelringen  
Premium pork chops  
with mustard cucumber mayo dip, french fries and baked onion rings

---

Zwiebelrostbraten an Natursauce mit Bohnen und Kroketten 19,80  
Roast beef with brown onions, sauce, green beans and croquettes

## Beilagen / Side dishes

---

Bunter Salat / Salad variation	5,80
Ofen Tomate mit Kräutern / Braised tomato with herbs	3,60
Sauerrahm Dip / Sour cream dip	1,60

## Hauptspeisen / Main courses



Knusprige Rippe mit Pommes frites Spare ribs with french fries	15,50
<hr/>	
Sauerrahm Dip / Sour cream dip Extra Chili Dip / extra chili dip	1,60 1,60
<hr/>	
Pikantes Rindsgulasch Spätzle Spicy beef goulash with small dumplings	14,20
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Breaded veal escalope with parsley potatoes	18,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat Breaded veal escalope with salad	19,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Breaded pork escalope with french fries	13,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat Breaded pork escalope with salad	14,80
<hr/>	
Grillteller „Rössle Park“ mit Kräuterbutter und Pommes Frites Mixed grill with her butter und french fries	19,80

## Hauptspeisen / Main courses



Vorarlberger Käsknöpfle mit grünem Salat Small dumplings with mountain cheese brown onions and green salad	13,80
<hr/>	
Gebratener Zander mit gegrillter Ofentomate und Petersilienkartoffeln Fried pikeperch with grilled tomato and parsley potatoes	18,80
<hr/>	
Ramschwag Saibling aus Nenzing mit gegrillter Ofentomate, Petersilienkartoffeln Char from Nenzing with grilled tomato and parsley potatoes	24,80
<hr/>	
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs	9,80
<hr/>	
Hausgemachte Spinatknödel mit grünem Salat Spinach dumplings with green salad	12,30
<hr/>	
Brauhaus-Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei Potato „rösti“ with bacon, onions and fried egg	13,80
<hr/>	
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel Creamed veal tripe with bread dumpling	11,80



## Jausenkarte / Snacks



Wienerle mit Senf und Brot Sausages with mustard and bread	4,90
2 Stück Original Münchner Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezn Bavarian veal sausages with mustard and a pretzel	5,70
Haussulze mit Zwiebelringen und Kernöldressing Pork in aspic with onion rings in a pumpkin seed dressing	6,80
Lumpensalat mit Wurst und Käse Mixed-sausage and cheese salad with farmer's bread	8,80
Kalter Schweinebraten mit Kren und Senf Cold roast pork with horse radish and mustard	10,80
Wälder Brettel Jause – Alles drauf – Alles Wälder Selection cheese and bacon on a wooden plate	14,90
Montafoner Suura Käs mit Zwiebel und Essig Marinated sour cheese plate „montafon“	9,70
Caspers Käseteller – Spezialitäten aus dem Bregenzerwald Local selected cheeses Bregenzerwald	14,90

## Dessert / Something sweet



Apfelstrudel oder Topfenstrudel	3,90
Apple strudel or white cheese strudel	
Portion Sahne / Whipped cream	1,40
Portion Vanillesauce / Vanilla sauce	2,00
<hr/>	
Schokolade Haselnuß Kuchen mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,70
Chocolate hazelnut cake with vanilla ice cream and whipped cream	
<hr/>	
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt	7,50
Pancakes with apricot jam	
<hr/>	
Kaiserschmarren mit Apfelmus (eventuell Wartezeit)	12,50
Pancake slices with apple puree (please may wait)	
<hr/>	
Gemischtes Eis	4,50
Sundae ice cream	
<hr/>	
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	5,50
Sundae ice cream with whipped cream	
<hr/>	
Coup Danmark, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne	6,80
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
<hr/>	
Heiße Liebe, Vanilleeis, Heiße Himbeeren, Sahne	6,80
Vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	

# *Bier vom Fass / Beer from the Barrel*



Rössle Park Kellerbier	0,5 l	4,20
	0,3 l	3,30
	0,2 l	2,80
<hr/>		
Gold oder Zitrus Radler – Brauerei Frastanz	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,20
	0,2 l	2,70
<hr/>		
s´Dunkle – Brauerei Frastanz	0,5 l	4,30
	0,3 l	3,40
<hr/>		
Helle Weisse, Schneider Weisse	0,5 l	4,30
	0,3 l	3,40
<hr/>		



## Limonade und saftige Vitamine



Flasche Montes mit / ohne	0,33 l	2,90
Flasche Montes mit / ohne	0,75 l	5,10
Flasche Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,20
Glas Coca Cola oder Sprite	0,3 l	3,00
Glas Eistee Pfirsich	0,3 l	3,00
Glas Apfelsaft oder Almdudler	0,3 l	3,00
Gespritzter Apfelsaft oder Almspezi	0,5 l	3,60
Orange-, Johannisbeer-, Mango-, Marillensaft	0,3 l	3,00
	gespritzt mit Soda auf 0,5 l	3,60
Soda mit Zitrone	0,5 l	3,20
Apfelsaft mit Wasser	0,5 l	3,20
Flasche Coca Cola Zero	0,33 l	3,40
Dose Red Bull	0,5 l	3,90

## Tee und Kaffee



Verlängerter oder Espresso Macchiato		2,90
Espresso oder Ristretto		2,70
Großer Brauner		4,50
Cappuchino Milchschaum		3,50
Cappuchino Milchschaum Groß		3,70
Heißer Kakao		3,30
Große Tasse Tee	Fragen Sie nach unserem Sortiment	2,90

## Aperitif & Digestiv – Zur Einstimmung und Abrundung



Honigwilliams, Obstler, Haselnuß	2cl	3,50
Williams, Marille	2cl	3,80
Subirer, Vogelbeere, Enzian	2cl	4,50
Bacardi, Asbach Uralt, Rum	2cl	3,80

Campari oder Martini Bianco	4cl	4,80
Ramazotti, Averna, Pernod	4cl	4,50
Baileys, Amaretto	4cl	4,20
Diverse Whiskey oder Cognac	4cl	5,80
Gordons Gin, Absolut Wodka	4cl	4,20
Hendrick´s Gin,	4cl	5,80
Bombay Sapphire Gin		

## Von der Traube in das Glas

Fragen Sie nach unserer Weinkarte

Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/8l	€ 2,80
Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/4l	€ 5,60
Gespritzter / Sommerspritzer	1/4l	€ 3,20

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,40
Flasche Prosecco	0,75l	€ 25,00
Prosecco Aperol	0,15l	€ 4,90
Weißwein Spritzer Aperol	1/4l	€ 4,10
Hugo	1/4l	€ 5,50
(Prosecco, Minze, Holunder)		