



Rössl Bar - Klassiker

WINZERJAUSE Speck, Wurst, Käse & Brot Ham, sausage, cheese & bread	€ 16,50	FLAMMKUCHEN Oven baked bread dough garnished with Speck & Zwiebeln Sour cream, ham & onions	€ 12,50
KÄSETELLER Mixed cheese platter	€ 16,50	Lachs & Rucola Sour cream, salmon & rocket	
BEEF TATAR vom Tiroler Almochsen mit Zwiebelringen, Butter & Toastbrot Local minced beef with butter & toast	€ 18,50	Spinat & Schafskäse Sour cream, spinach & sheep's milk cheese	
OMA'S SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Frittaten & Gemüsestreifen „STOCKPOT“ with beef, thinly sliced pancakes & vegetables	€ 7,00	Champignons, Zwiebeln & Schinken Sour cream, mushrooms, onions & ham	€ 13,50
TIROLER GRÖSTL mit Spiegelei & Speckkrautsalat Roast potatoes mixed with chopped beef, served with cabbage salad & fried egg	€ 17,50	KASSPÄTZLE mit Almkäse & Röstzwiebeln (very small lumps of dough, boiled) turned in butter, mixed with cheese & served with roast onions	€ 16,50
WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Kartoffel-Vogerlsalat Pork escalope crumbed and deep fried served with potato-lamb's lettuce salad	€ 16,50	KAISERSCHMARRN mit Zwetschkenröster oder Apfelmus (wahlweise mit oder ohne Rosinen) Sliced pancakes served with stewed plums (to choose: with or without raisins)	€ 14,50
BUNTER SALATTELLER mit gegrillten Garnelen und Caesar Dressing mixed salad platter with shrimps and Caesar dressing	€ 18,50	APFELSTRUDEL Apple pie mit Vanillesauce with vanilla sauce	€ 5,50 € 7,50
		OLIVEN	€ 4,00
		PARMESAN	€ 4,00
		NÜSSE	€ 4,00

A - Gluten, B - Krebstiere, C- Ei, D - Fisch, E - Erdmuss, F - Soja, G - Milch, H - Nüsse,
L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere