

der Roseggerhof

Hauszustellung Mi-Sa 12:00-19:00, Sonntag 12:00-16:00

Tel: +43(0) 316/ 392922 E-Mail: service@der-roseggerhof.at



Speisenabholung Mi. bis Sa. von 12:00 bis 19:00

Sonntag 12:00 bis 16:00

VORSPEISEN

„Vitello Tonnato“, Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapern, Oliven	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolasalat, Olivenöl, Parmesan	€ 12,00

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€ 4,90
Kukuruzrahmsuppe mit Hühnerlebertascherl	€ 4,90

SALATE

Blattsalate der Saison	€ 4,90
Rucolasalat mit Tomaten	€ 5,90
Vogersalat mit Erdäpfel und Ei	€ 5,90
Wahlweise mit Kernöldressing, Olivenöldressing, oder Frenchdressing	

NUDELGERICHTE

Blutwurst-Teigtascherln auf Spitzkraut mit Grammeln	€ 11,90
Teigtascherln gefüllt mit Blattspinat und Ricotta in Parmesanbutter	€ 11,90
Ofenfrische Lasagne mit Parmesan überbacken	€ 10,50
Freilandganserl in Preiselbeersauce, Maronirotkraut, Serviettenknödel	€ 26,90
Nur gegen Vorbestellung, min. 3-4 Port. Ca. 3Std. Zubereitung	

FLEISCHGERICHTE

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel	€ 18,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel	€ 11,50
Beiried rosa gebraten, Schalottensauce, Erdäpfelgratin, Gemüse	€ 22,00
Hirschragout in Preiselbeersauce, Apfelrotkraut, Serviettenknödel	€ 14,90

FISCHGERICHTE

Calamari in Olivenöl gebraten mit Kräutern, Knoblauch, Knoblauchbrot	€ 14,90
Branzino im Ganzen gebraten mit Rosmarinerdäpfel	€ 15,50

NACHSPEISEN

Ofenfrischer Strudel der Saison mit Vanillesauce	€ 4,90
Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,80
Mousse von dunkler Schokolade mit Beeren	€ 5,90
Maronimousse mit Feigen und Cassissauce	€ 5,90

BEILAGEN-SONSTIGES

Port. Gemüse	€ 3,90
Port. Reis	€ 3,50
Port. Petersilerdäpfel/ Rosmarinerdäpfel	€ 3,50
Port. Krokette	€ 3,70
Port. Salatdressing	€ 1,20
Port. Olivenbaquette/ Walnussbaquette	€ 1,90
Senf, Ketchup, Mayonaise, Preiselbeeren	€ 1,00