Rössl
SEIT 1957

Grießt Enk,

ich darf mich als Chefkoch kurz vorstellen:

Vlastimil Stava, ich bin Ende dreißig und komme aus Tschechien, lebe mit meiner Frau und unseren zwei Söhnen seit einigen Jahren in Südtirol. Meine Laufbahn als Koch begann mit der klassischen Berufsschule in meiner Geburtsstadt. Ich habe klein angefangen bei meinen Lehrmeister Herrn Vodak, was für mich ein sehr wichtiger Grundstein war.

Mein Glück war, ein Praktikum beim Chef de Cousine, Hark Pezeley im Ahlbecker Hof auf der Insel Usedom zu bekommen, wo ich dann zum Souschef aufsteigen durfte und für einige Jahre dort verblieb.

Meine Erfahrungen gehen vom böhmischem Knödel bis zum Kochen für die schwedische Königin. Danach kam ich nach Wien, wo ich im Radisson Sass Palais Hotel am Parkring internationale Banketterfahrung gesammelt habe.

Meine nächste Stelle war im grünen Herzen Österreichs. Zuerst im Schloss Hotel Pichlarn im Ennstal mit einem 18 - Loch-Golfplatz direkt beim Hotel. Danach kam das Projekt Spielberg im Zeltweg. Eine ausgewogene Mischung von Edelbistro, Catering am Red Bull Ring in Begleitung von Formel 1 und im exklusiven Steierschlössl mit feinster Küche.

Dann ging ich nach Italien. Angefangen habe ich im Hotel Preidlhof in Naturns, wo ich einige Jahre die Küche führen durfte.

Und jetzt freue ich mich, Sie ganz herzlich im Hotel Rössl zu begrüßen zu dürfen.

Meine Koch Philosophie

Gourmet Reise – in Bergschuhen um die Welt

Eine Vision von Küche, wo Tradition und Regionalität eine große Rolle spielen.

Ebenso wichtig sind mir innovative, aber auch klassische Entdeckungen, die uns hinaus über die Grenzen führen.

Dazu bedeutet mir die Nachhaltigkeit sehr viel: saisonal, frisch und mit Passion.

So entsteht jeden Tag eine Welt von bekannten und neuentdeckten Produkten, Aromen, Texturen und Ideen. Dies alles miteinander kombiniert bedeutet

einen ganz spannenden kulinarischen Weg.

Ich lade Sie herzlich ein, diesen Weg mit mir und unserem Team zu gehen.

Vlastimil

& Team,Christoph, Valentina, James, Sonu …….

Familie Pircher

Rössl

SEIT 1957

Rössl Klassiker

Vitello Tonnato

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Kapern

18,00 €

Rinder Consommé

Frittaten / Wurzelgemüse / Schwarzbrot Croutons

8,00 €

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

15,00 €

Südtiroler Schlutzkrapfen

Braune Butter / Parmesan / Schnittlauch

18,00€

Südtiroler Käseknödel

Braune Butter / Krautsalat / knuspriger Speck

18,00 €

(bei Bestellung von Knödeln bitte min. 20 Zeit rechnen
jede Portion wird frisch zubereitet)

Tiramisu

10,00€

Rössl
SEIT 1957

Vorspeisen

Feines Tartar vom Alpenrind

Frischkäse - grobe Dijon Senfcreme / hausgemachtes Toastbrot

in Himbeeressig eingelegte rote Zwiebel / gebeiztes Eigelb

klein 20,00 €/ groß 28,00 €

Tranche von selbst geräucherten Stör

Rote Bete Gelee Süppchen / Meerrettich & hausgemachtes Knäckebrot

24,00 €

Würzige Ziegenfrischkäse Panna Cotta

Balsamico Zwetschge & Walnuss Kräcker

16,00 €

Suppe

Hokkaido Kürbis Schaumsuppe

Kokosmilch - Ingwerschaum

knusprige rote Garnele

12,00 €

Rössl
SEIT 1957

Zwischengerichte

Cremige Kartoffel - Trüffel Gnocchi

Comte Sauce & Portwein Feige
22,00 €

Hausgemachte Hirschravioli

Rotwein - Birne & Rotkohlcreme

22,00 €

Spaghetti „ alla Erich „

17,00 €

ZG als HG +3,50 €

Rössl
SEIT 1957

Hauptgerichte

In Salzbutter gebratenes Steinbuttfilet

Hummer Bisque Schaum

Lachskaviar & Petersilienwurzelpüree

38,00€

Black Angus grain fed Filet vom Holzkohle Grill auf Kristallsalzstein serviert

frische schwarze Trüffel / Portweinjus / Café de Paris Butter

karamellisierte Kartoffel Terrine

40,00€

Im aromaten geschmortes Kalbsschulterschaufelstück

Madagaskar Pfeffersauce / Kartoffel - Pilz Tirtln & Rosenkohl

32,00€

Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Preiselbeeren & Kartoffel Pommes

27,00€

Hausgemachte rote Bete Tagliatelle

Krensauce / Frischkäse / Apfel Chutney

18,00€

Rössl
SEIT 1957

Dessert

Honig Parfait / Kürbis Cake / Granat Apfel

12,00 €

Warmes Schokoladentörtchen

Passionsfrucht in verschiedenen Texturen

12,00 €

Variation von hausgemachten Sorbets

3 Kugeln von Sorbet / frische Früchte / knusprige Dekoration

10,00 €

Käseteller mit Fruchtsenf Sauce

18,00 €