

Roskotten's Burger

Unsere Burger servieren wir im hausgebackenen Sesam-Brioche-Bun aus Kartoffeln, Bio-Mehl und Schmid`s Hühnereiern.



Prime-Beef-Burger

mit hausgemachtem Wagyu-Patty (125 Gramm) / rote Zwiebeln / Gewürzgurken / Salat / Barbecuesoße / Aioli / Schmelzzwiebeln und Cheddar
16,50

***Big Barbecue**

Rindfleischpatty, Onion Rings, Bacon, Cheddar, Barbecuesoße, Knoblauchmayonnaise, Zwiebeln, Tomate, Salat
14,00

***Crispy Chicken**

Knusper-Hähnchenbrust, Mangochutney Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebeln
14,50

***Classic Cheeseburger**

Rindfleischpatty, Cheddar, Gurkenrelish, Senf, Ketchup, Zwiebeln, Salat
12,50

***Veggie-Burger (vegetarisch)**

Linsenspatty, Butterzwiebeln, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebeln, Barbecuesoße, Knoblauchmayo
13,50

***Pulled Pork**

vom Schöffthaler Strohschwein, mit Krautsalat, Barbecuesoße und roten Zwiebeln
13,50



Beilagen u. Dips

Home Fries (vegan)	5,-
Süßkartoffelpommes (vegan)	5,90
Onion Rings	5,80
gemischter Salat	6,-
in French- oder Balsamicodressing	
glasiertes Gemüse	6,-
Kürbisfalafel (vegan)	5,90
Ketchup/Mayonnaise	0,30
Knoblauchmayonnaise	1,50
Barbecuesoße (vegan)	1,50
Sour Cream	1,50
Teufelsoße	1,50

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten 300 Gramm

serviert mit Kräuterbutter, schwarzem Jus, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
wahlweise vom saftigen Schöfthaler Strohschweinkotelette 24,-
oder von der zarten Wagyu-Lende 39,-

Geschmorte Hochrippe vom bayerischen Weide-Wagyu

Portweinsauce / glasiertes Gemüse / 26,-
Belgische Kartoffelkroketten / Bärlauch-Hollandaise

Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren und Zitrone, wahlweise 19,-
Bratkartoffeln (Zwiebel/Speck/Kümmel) oder Home Fries und Salat

Spareribs mit Barbecue-Honigfinish

dazu Saisongemüse, Barbecuesauce, Sour Cream und Home Fries
Mens Cut - 500 Gramm (Gargewicht mit Knochen) 26,50
Ladies Cut - 300 Gramm 21,-

Pikantes Chorizzo-Risotto

mit gegrilltem Garnelenspieß und mariniertem Rucola 17,-

* * *

Veggie-Grillteller *vegetarisch*

Grillkäse, Mini-Veggie-Burger, gegrillter Kürbis, Mangochutney, 19,50
Paprika-Chili-Risotto, glasiertes Gemüse und Home Fries

Tagliatelle in Bärlauchpesto *vegetarisch*

mit confierten Tomaten, Parmesan und mariniertem Rucola 14,-

Hausgemachte Desserts

Topfenknödel in Zimtbrösel

mit Kirschkompott und Vanilleeis 1 Knödel 4,90

2 Knödel 6,30

Mini-Apfelstrudel

mit Sahne und Vanilleeis 5,20

als Brotzeit / als Vorspeise

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurken in Senf-Essigsud, Brotkorb	12,- / 9,50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Essiggurken in Senf-Essigsud, Brotkorb	13,50 / 10,50
Portion hausgemachter „Obazder“ *vegetarisch* mit eingelegten Zwiebeln, Radieserl und Brotkorb	11,50 / 8,90
Kalter Braten vom Schöfthaler Strohschwein, reich garniert mit Meerrettich und Brotkorb	12,50 / 9,50
Brotzeiteller Kalter Braten vom Schöfthaler Strohschwein, Pastrami vom Wagyu, Griebenschmalz, „Obazder“, Wagyu-Salami, Emmentaler, reich garniert, mit Brotkorb	17,90 / 15,-
Cäsar Salat Bunter Salat in Parmesandressing mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Sour Cream, dazu Kräuterbutterbaguette	17,50
Cremige Burrata *vegetarisch* auf Tomaten-Röstbrotsalat mit Rucola und Bärlauch	16,50

Selbst-
gebackenes
Kartoffel-
Brioche-Brot

Sandwich / Toast / Wrap

Club Sandwich Hausgemachtes Pastrami / Hähnchenbruststreifen / Bacon / Cheddar / Spiegelei / Salat / Tomate / Zwiebel / Aioli		16,90
Wagyu Briskett Sandwich Langsam gegrillte, sehr zarte Rinderbrust / eingelegte Zwiebeln / Krautsalat / Sriracha-Mayonnaise		18,50
Teufelstoast Schweinelendchen vom Grill, Teufelsoße, Pfefferoni	2 Toasts 1 Toast	11,50 8,50
Kürbis-Falafel-Wrap *vegan* Gefüllte Weizentortilla: Kürbisfalafel / vegane Pfeffermayo / gepickelter Kürbis / Salat / Tomate / Zwiebel		13,50