



Rössli Illnau: Elvis, Apfelstrudel und österreichischer Schilling

«Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern das Weiterführen des Feuers», so steht es auf der grossen Tafel im Eingangsbereich. Und so werden im Rössli Illnau gute Traditionen weitergelebt. Regelmässige Weinabende sind ebenso im Programm, wie kulturelle Events. So kommt am 6. Juni Christoph Salzl vom gleichnamigen «Weingut des Jahres 2023» vorbei. Er wird im Rahmen eines «Wine & Dine» seine Weine vom Neusiedlersee präsentieren. Und am 17. August gastiert «The Elvis Presley Show» im Rössli Illnau.

Bereits seit 1835 wird im Rössli Illnau Kulinarik zelebriert und Gastfreundschaft gelebt. «Radikal

regional» kocht Küchenchef Stefan Wälte mit seinem Team. Auf den Teller kommt ausschliesslich Schweizer Fleisch und regionales Gemüse. Dem Küchenteam gelingt dabei der Spagat aus regionalen Klassikern – das Zürcher Geschnetzelte darf natürlich nicht fehlen – und neuen Interpretationen. Ein Fixpunkt sind Gerichte aus Österreich, ist doch der Rössli-Wirt ein gebürtiger Wiener. Von Frittatensuppe über Tafelspitz bis Original Wiener Apfelstrudel.

Wer will, der kann im Rössli Illnau seine Rechnung auch in österreichischen Schilling bezahlen.

«Radikal regional» sind auch die Getränke: Mineralwasser, Kola, Apfelwein, Bier, Fruchtsaft, Tonic, Bitter Lemon, Vodka, Single Malt Whiskey und Grappa – alles aus der Schweiz. Dazu passt eine europäische Weinkarte mit den besten Tropfen

aus der Schweiz, Österreich, Italien, Frankreich und Spanien. 38 Grossflaschen inklusive dem legendären «Arachon T.FX.T» in der aussergewöhnlichen 6-Liter-Flasche.

«Ob Taufe, Geburtstag oder Hochzeit: mit unseren fünf Eventflächen bieten wir den perfekten Rahmen für Ihr privates Fest», erzählt Rainer Hoffer, Wirt vom Rössli Illnau. Dank des grossen Festsaals sind Events für zu 350 Gäste möglich. Ob Elvis oder Wine & Dine: im Rössli Illnau können Sie auch weiterhin «mit gutem Gewissen geniessen».

RÖSSLI ILLNAU
Kempttalstrasse 52
8308 Illnau
roessli-illnau.ch


Rössli Illnau
Mit gutem Gewissen geniessen.