

Öffnungszeiten Küche

Orario d'apertura cucina

12.00 – 13.45 17.45 – 22.00

Herzlich Willkommen im Rosmarin,

Un caro benvenuto al Rosmarin,

unser Küchenteam freut sich Sie mit unseren frisch zubereiteten Gerichten aus regionalen Produkten zu verwöhnen.

I nostri cuochi sono lieti di offrirvi un piacere con i nostri piatti preparati al momento con prodotti freschi e regionali.

Das gesamte Team wünscht Guten Appetit

Tutto il team augura buon appetito



SOMMERAPERITIF – „Lady Violett“

Prosecco / Feilchensirup / Soda / Menta / Zitrone / Heidelbeere

€ 6.-

APERITIVO D'ESTATE – „Lady Violett“

Prosecco / siropo di violetta / soda / menta / limone / mirtillo

€ 6.-

FINGERFOOD - TAPAS - STUZZICHINI

101	Vier halbe, kross gebratene, "Black Tiger" Riesengarnelen <i>Quattro mezze gamberi "Black Tiger" grigliati</i>	5,00
102	Sechs gebackene Butterfly Garnelen <i>Sei gamberi fritti "Butterfly"</i>	6,00
103	"Buffalo Chicken Wings" Vier Stück von leicht pikanten, frittierten Hühnerflügel <i>Quattro pezzi di alette di pollo fritte</i>	6,00
104	"Mexikan Chili" Vier kleine gebackene, mit Cheddar gefüllte Paprikas <i>Quattro peperoncini fritti, ripieni di formaggio cheddar</i>	5,50
105	Sechs Kirschmozzarella im Speckmantel kross gebraten <i>Sei mozzarelline grigliate in mantello di speck</i>	5,50
106	Zwei hausgemachte, mit Kraut und Karotte gefüllte Frühlingsrollen <i>due Involtini primavera vegetariane fatte in casa</i>	6,00
107	Frittierte Kartoffelspalten mit mexikanischer Panade <i>Spicchi di patate fritte alla messicana</i>	4,50
108	Vier Frittierte Mozzarella Sticks <i>Quattro bastoncini di mozzarella fritti</i>	5,50

Alle Fingerfood werden mit Sauerrahmdipp, Cocktailsauce und Sauce Süß Sauer, serviert
Tutti i stuzzichini vengono serviti con salsa agrodolce, salsa rosa e salsa alla panna acida



VORSPEISEN - PRIMI PIATTI

307	Tatar vom Weiderind dazu Burrata, Trüffelbutter, Dijon-Senf und hausgemachte Rosmarin-Focaccia <i>Tartare di manzo</i> <i>con burrata, burro di tartufo, senape di digione</i> <i>e focaccia di rosmarino fatto in casa</i>	120 gr 180 gr	16,20 19,80
302	Duett vom hausgeräucherten Lachs auf Fenchelcreme und marinierten Zupfsalaten mit Dill-Senf Mayo <i>Bis di salmone affumicato in casa</i> <i>su crema di finocchio con insalata selvatica</i> <i>e maionese di senape e aneto</i>		14,90
303	Tiroler Vorspeisenteller Geräucherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse <i>Antipasto Tirolese,</i> <i>salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga</i>		13,50
304	Einheimischer Markenspeck auf dem Brettl, serviert mit Apfelkren und Saurem <i>Speck nostrano sul tagliere di legno,</i> <i>servito con rafano, cetriolo e peperoni</i>		13,80
305	Almkäse vom „Eggemoa Hof“ und „Hochgruber Hof“ serviert mit Feigensenf <i>Misto di formaggi dal maso "Eggemoa", e</i> <i>dal maso "Hochgruber"</i> <i>servito con mostarda ai fichi</i>		16,50

AUS DEM SUPPENTOPF - LE MINESTRE

402	Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert <i>Due canederli di speck tirolesi serviti nel brodo</i>		8,70
403	Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme Canederli pressati al formaggio grigio della valle aurina servito nel brodo		8,70



W A R M E V O R S P E I S E N - P R I M I P I A T T I

- 405 Tris vom Knödel (Spinat, Käse und Steinpilze)
in zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse
auf mariniertem Krautsalatbeet
Tris di canederli (spinaci, formaggio e porcini)
in burro fuso e parmigiano grattugiato
su insalata di crauti marinati 14,30
- 406 Hausgemachte Schlutzkrapfen
Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen,
serviert in zerlassener Butter und geriebenen Parmesankäse
"Schlutzkrapfen della valle aurina"
Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci
servite con burro fuso e parmigiano grattugiato 15,70
- 407 Hausgemachte "Spinatspazlan" in Schinken-Rahmsauce
Gnocchetti di spinaci fatti in casa
in salsa alla panna e prosciutto 11,90
- 408 Kräuterrisotto
mit gegrillten Black Tiger Garnelen
Risotto alle erbe
con gamberi Black Tiger grigliati 16,80
- 409 Hausgemachte Kartoffelnocken in Tomatensauce,
mit gegrillter Salsiccia, Zucchini und geräucherter Ricotta
Gnocchi di patate fatti in casa in salsa al pomodoro
con salsiccia grigliata e ricotta affumicata 16,20



410	<p>Nudelpfanne Rosmarin (Penne in Tomatensauce, Oliven, Salamino, Feta und Parmesan) <i>padella di pasta rosmarin</i> <i>(penne al pomodoro, olive, salamino, feta e parmigiano)</i></p>	13,90
411	<p>Nudelpfanne „Gärtnerin“ (Penne in Tomatensauce, gemischtem Gemüse und Mozzarella) <i>padella di pasta alla "giardiniera"</i> <i>(penne al pomodoro con verdure miste e mozzarella)</i></p>	13,90
412	<p>Hausgemachte Eierbandnudeln mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum <i>Tagliatelle fatte in casa</i> <i>con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i></p>	15,20
413	<p>Schwarze Spaghetti mit geschmorten Cocktailtomaten und Riesengarnelen auf Saffranbeet <i>Spaghetti al nero di seppie con pomodorini</i> <i>e gamberi su specchio di zafferano</i></p>	16,90
414	<p>Spaghetti oder/o penne - alla Carbonara - mit Tomatensauce – <i>salsa al pomodoro</i> - mit Fleischsauce – <i>al ragù</i> - mit Olivenöl, Knoblauch und chilli – <i>aglio, olio e peperoncino</i></p>	11,50



HAUPTSPEISEN - SECONDI PIATTI

502	Gemischter Grillteller verschiedene Fleischsorten mit frischem, gegrillten Zucchini und frittierten Kartoffelspalten <i>Grigliata mista, vari tipi di carne ai ferri con zucchine grigliate e spicchi di patate fritte</i>		24,90
503	Tagliata vom Irischen Weiderind auf Rucolabeet und Parmesansplitter garniert mit Balsamico Reduktion, dazu frisches, gegrilltes Marktgemüse <i>Tagliata di Controfiletto di manzo Irlandese su insalata di rucola e scaglie di grana guarnito con riduzione di balsamico, servito con verdura grigliata</i>		27,80
504	Klassisches Wienerschnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites <i>Cotoletta alla Milanese di vitello con patate fritte e marmellata ai mirtilli rossi</i>		21,00
508	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind mit gegrilltem Marktgemüse und Röstkartoffel <i>Filetto di manzo Argentino con verdura grigliata e patate rosolate</i>	280 gr	37,00
	Mit Pfeffersauce-con salsa al pepe		1,50
510	Marktfrisches Gemüse der Saison vom Grill mit gegrillter Scamorza, dazu frittierte Kartoffelspalten <i>Verdura grigliata mista con scamorza e spicchi di patate fritte</i>		24,80
511	Alpen-Lachsforelle auf mediterranem Cous-Cous und Ingwercreme <i>Trota salmonata alpina su cous-cous mediterraneo e crema di zenzero</i>		26,50



UNSERE SALATE - LE INSALATONE

601	Kleiner Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista piccola</i>	6,80
603	Großer Salat, bunt gemischt <i>Insalatona grande mista</i>	13,50
<hr/>		
604	Körnermischung <i>Mix di cereali</i>	+ 1,00
605	Kross gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen <i>Gamberi "Black Tiger" ai ferri</i>	+ 6,50
606	In knusperpannade frittierte Hühnerbruststreifen <i>Strisce di pollo impanate</i>	+ 6,80
607	Griechischer Feta Käse und schwarze Oliven <i>Formaggio greco "Feta" e olive nere</i>	+ 4,50
608	Gegrillte Rinderfiletspitzen <i>Punti di filetto di manzo ai ferri</i>	+ 16,80
609	Gegrillter Camembert <i>Camembert grigliato</i>	+ 5,00
<hr/>		
610	Balsamico Vinaigrette - <i>Vinaigrette al balsamico</i>	
611	Joghurtdressing - <i>Salsa allo joghurt</i>	
612	Salsa rosa	



DESSERT - DOLCI

701	Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert <i>Bis di mousse al cioccolato guarnito con frutta fresca</i>	6,50
703	Hausgemachtes Tiramisù <i>Tiramisù fatto in casa</i>	8,00
704	3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>3 palline di gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	6,80
706	Hausgemachtes Panna Cotta an feinem Himbeerspiegel <i>Panna cotta fatta in casa con specchio di salsa ai lamponi</i>	7,00
707	Schwarzer oder weißer Eistrüffel "bindi" <i>Tartufo nero o bianco "bindi"</i>	6,30
709	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>Strudel di mela tiepido con gelato alla vaniglia</i>	7,30
711	Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis im Kaffee	3,90

