

# Rosmarin

Pizzeria Restaurant



Öffnungszeiten Küche

*Orario d'apertura cucina*

12.00 - 14.00 17.30 - 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*

## FINGERFOOD - TAPAS - STRUZZICHINI

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 101 | Vier halbe, kross gebratene, "Black Tiger" Riesengarnelen<br><i>Quattro mezze gamberi "Black Tiger" grigliati</i>                          | 4,00 |
| 102 | Sechs gebackene Butterfly Garnelen<br><i>Sei gamberi fritti "Butterfly"</i>  | 4,50 |
| 103 | "Buffalo Chicken Wings"<br>Vier Stück von leicht pikanten, frittierten Hühnerflügel<br><i>Quattro pezzi di alette di pollo fritte</i>      | 4,50 |
| 104 | "Mexikan Chili"<br>Vier kleine gebackene, mit Cheddar gefüllte Paprikas<br><i>Quattro peperoncini fritti, ripieni di formaggio cheddar</i> | 4,00 |
| 105 | Vier Mal Kirschmozzarella im Speckmantel kross gebraten<br><i>Quattro mozzarelline grigliate in mantello di speck</i>                      | 3,00 |
| 106 | Hausgemachte, mit Kraut und Karotte gefüllte Frühlingsrollen<br><i>Involtino primavera vegetariano fatto in casa</i>                       | 4,50 |
| 107 | Frittierte Kartoffelspalten mit mexikanischer Panade<br><i>Spicchi di patate fritte alla messicana</i>                                     | 3,00 |
| 108 | Vier Frittierte Mozzarella Sticks<br><i>Quattro bastoncini di mozzarella fritti</i>  | 3,50 |

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



## WOCHENKARTE - PIATTI DELLA SETTIMANA

201	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 e maionese di senape e aneto</i>		12,80
203	Kräuterrisotto mit gegrillten Black Tiger Garnelen <i>Risotto alle erbe</i> <i>con gamberi Black Tiger grigliati</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	10,50 14,50
204	Cappellacci gefüllt mit Südtiroler Bergkäse Nussbutter, Pinoli & Rucola <i>Cappellacci ripieni di formaggio regionale</i> <i>con burro fuso, pinoli e rucola</i>		13,50
206	Regionale Lachsforelle im Ingwersud, auf mediterranem Cous-Cous <i>Trota salmonata regionale</i> <i>in fondo di zenzero, su cous-cous mediterraneo</i>		21,00



## AUS DEM SUPPENTOPF – LE MINESTRE

402	Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert <i>Due canederli di speck tirolesi serviti nel brodo</i>	7,50
403	Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme <i>Canederli pressati al formaggio grigio della valle aurina, servito nel brodo</i>	7,00

## UNSERE KLASSIKER – PIATTI CLASSICI

405	Tris vom Knödel (Spinat, Käse und Steinpilze) auf mariniertem Krautsalat <i>Tris di canederli (spinaci, formaggio e porcini) su insalata di crauti marinati</i>	11,70
406	Hausgemachte Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen, serviert mit Nussbutter und Parmesan <i>"Schlutzkrapfen della valle aurina"</i> <i>Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci servite con burro fuso e parmigiano</i>	Vorsp./primo 8,50 Haupt./sec. 12,50
416	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>	Vorsp./primo 7,90 Haupt./sec. 10,80
418	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>	Vorsp./primo 7,90 Haupt./sec. 10,80



426	Spaghetti oder/o penne - alla Carbonara - mit Tomatensauce – <i>salsa al pomodoro</i> - mit Fleischsauce – <i>al ragù</i> - mit Olivenöl, Knoblauch und Chili – <i>aglio, olio e peperoncino</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	7,00 9,00
504	Klassisches Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites <i>Cotoletta alla Milanese con patate fritte e marmellata ai mirtilli rossi</i>		16,50
502	Gemischter Grillteller verschiedene Fleischsorten mit frischem, gegrilltem Marktgemüse und frittierten Kartoffelspalten <i>Grigliata mista, vari tipi di carne ai ferri con verdure grigliate e spicchi di patate fritte</i>		23,50



## UNSERE SALATE - LE INSALATONE

601	Kleiner Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista piccola</i>	4,80
602	Mittlerer Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista media</i>	7,80
603	Großer Salat, bunt gemischt <i>Insalatona grande mista</i>	9,80

---

604	Körnermischung Mix di cereali	+ 1,00
605	Kross gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen Gamberi "Black Tiger" ai ferri	+ 6,50
606	In knusperpannade frittierte Hühnerbruststreifen Strisce di pollo impanate	+ 5,50
607	Griechischer Feta Käse und schwarze Oliven Formaggio greco "Feta" e olive nere	+ 4,00
608	Gegrillte Rinderfiletspitzen Punti di filetto di manzo ai ferri	+ 15,00
609	Gebackener Camombert Camombert impanato	+ 4,00

---

610	Balsamico Vinaigrette - Vinaigrette al balsamico
611	Joghurtdressing - Salsa allo yoghurt
612	Salsa rosa



## UND ZUM SCHLUSS ETWAS SÜßES – PER FINIRE UN DOLCE

701	Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert Bis di mousse al cioccolato guarnito con frutta fresca	6,00
703	Hausgemachtes Tiramisù im Glas Tiramisù fatto in casa	6,50
704	3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren 3 palline di gelato alla vaniglia con lamponi caldi	6,00
707	Schwarzer oder weißer Eistrüffel "bindi" Tartufo nero o bianco "bindi"	5,00

