

# 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 e il chef di cucina Freddy Burgmann 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 – Stuzzichini

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

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*

## Kalte Vorspeisen – Antipasti freddi

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 300 | Rindercarpaccio auf Rucolabeet und Parmesansplitter,<br>mit Balsamicoreduktion garniert<br><i>Carpaccio di manzo su rucola e scaglie di grana<br/>con riduzione al balsamico</i>  | 8,90  |
| 301 | Hausgeräucherter Thunfisch Carpaccio<br>mit Kapern, Rucola und Parmesansplittern garniert<br><i>Carpacci di tonno affumicato in casa<br/>guarnito con capperi, rucola e scaglie di grana</i>  | 13,50 |
| 302 | Bis vom hausgeräuchertem Lachs, Tartar und Carpaccio,<br>auf kleinem Salatbouquette mit Orangenvinagrette,<br>dazu Vollkorntoast und Butter<br><i>Bis di salmone affumicato in casa, tartar e carpaccio,<br/>su insalatina con vinaigrette d'arancia , pane tostato e burro</i> | 13,50 |
| 303 | Tiroler Vorspeisenteller<br>Geräicherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse<br><i>Antipasto Tirolese,<br/>salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga</i>   | 9,50  |
| 304 | Einheimischer Markenspeck auf dem Brettl,<br>serviert mit Apfelkren und Saurem<br><i>Speck nostrano sul tagliere di legno,<br/>servito con rafano, cetriolo e peperoni</i>  | 9,80  |
| 305 | Almkäse vom „Eggemoa Hof“ und „Hochgruber Hof“<br>beide aus Mühlwald, serviert mit Feigensenf<br><i>Misto di formaggi dal maso "Eggemoa"<br/>e dal maso "Hochgruber" di acereto,<br/>servito con mostarda ai ficchi</i>   | 13,50 |

## Aus dem Suppentopf – le minestre

401	Tiroler Gerstensuppe Zuppa d'orzo tirolese	7,00
402	Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert <i>Due canederli di speck tirolesi serviti nel brodo</i>	7,00
403	Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme Canederli pressati al formaggio grigio della valle aurina servito nel brodo	7,00
404	Die klassische feurige Gulaschsuppe la zuppa di gulasch classica	7,00

## Warme Vorspeisen - Primi piatti

405	Dreierlei vom Knödel (Spinat, Käse und Steinpilze) in zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse <i>Tris di canederli (spinaci, formaggio e porcini)</i> <i>in burro fuso e parmigiano grattugiato</i>		9,20
406	Hausgemachte Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen, serviert in zerlassener Butter und geriebenen Parmesankäse <i>“Schlutzkrapfen della valle aurina”</i> <i>Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci</i> <i>servite con burro fuso e parmigiano grattugiato</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	8,20 11,50
408	Hausgemachte “Spinatspazlan” in Schinken-Rahmsauce <i>Gnocchetti di spinaci fatti in casa</i> <i>in salsa alla panna e prosciutto</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	7,50 8,90
410	Risotto mit gemischtem Gemüse der Saison mit gegrilltem Zanderfilet <i>Risotto alle verdure</i> <i>con filetto di luccio grigliato</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	9,00 14,50
412	Hausgemachte Kartoffelnocken mit geschmorten Cocktailtomaten und frischem Basilikum <i>Gnocchi di patate fatti in casa</i> <i>in salsa al pomodoro e basilico fresco</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	8,50 10,50
414	Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Speck-Lauch-Tartar in Kräuterrahmsauce <i>Ravioli di patate fatti in casa</i> <i>ripieni di tartar allo speck e porre</i> <i>in salsa alle erbe</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	8,50 12,50

416	<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>	<p>Vorsp./primo 7,80  Haupt./sec. 10,50</p>
418	<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>	<p>Vorsp./primo 7,80  Haupt./sec. 10,50</p>
420	<p>Hausgemachte Eierbandnudel  mit Ragout vom heimischen Hirsch  <i>Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo nostrano</i></p>	<p>Vorsp./primo 8,80  Haupt./sec. 12,80</p>
422	<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>	<p>Vorsp./primo 9,50  Haupt./sec. 13,80</p>
424	<p>Lasagne nach Bologneser Art vom Rohr  <i>Lasagne alla bolognese al forno</i></p>	<p>Vorsp./primo 7,20  Haupt./sec. 8,80</p>
426	<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>	<p>Vorsp./primo 6,80  Haupt./sec. 8,80</p>

## Hauptspeisen – secondi piatti

501	Herzhaftes Rindsgulasch in eigener Sauce mit zwei Speckknödel als Beilage <i>Gulasch di manzo in salsa propria con canederli di speck</i>	17,00
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>	21,50
503	Tagliata vom Irischen Weiderind auf Ruccolasalat 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>	24,50
504	Klassisches Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites <i>Cotoletta alla Milanese con patate fritte e marmellata ai mirtilli rossi</i>	16,00
506	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind mit frischem Marktgemüse vom Grill und herzhaften Röstkartoffel <i>Filetto di manzo argentino con verdura fresca grigliata e patate rosolate</i>	300 gr 28,50

508	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind (300 gr.) in klassischer Pfeffersauce „Madagascar“ mit Reis Pilaf und gekochtem Buttergemüse <i>Filetto di manzo argentino (300 gr.) in salsa classica al pepe “Madagascar” con riso pilaf e verdura lessa al burro</i>	300 gr	28,50
510	Onglet vom Nebraska Rind mit gegrilltem Marktgemüse und frittierten Kartoffelspalten <i>Onglet di manzo da Nebraska con verdura grigliata e spicchi di patate fritte</i>		24,00
511	Marktfrisches Gemüse der Saison vom Grill mit gegrillter Scamorza, dazu frittierte Kartoffelspalten <i>Verdura grigliata mista con scamorza e spicchi di patate fritte</i>		18,50
512	Gegrillte “Black Tiger” Riesengarnelen auf dem Spieß in leichter Cognacsauce, dazu frischer Blattspinat und gekochte Petersilienkartoffeln <i>Gamberi “Black Tiger” grigliati su spiedino in salsa leggera al cognac, come contorno spinaci freschi e patate prezzemolate</i>		19,50
513	Gebratenes Zanderfilet nach mediterraner Art mit frischem Blattspinat und Petersilienkartoffel <i>Filetto di Luccio grigliato al mediterraneo, con spinaci freschi e patate prezzemolate</i>		21,50



## Salate und Drauflagen – Le insalatone

601	Kleiner Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista piccola</i>	4,50
602	Mittlerer Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista media</i>	7,50
603	Großer Salat, bunt gemischt <i>Insalatona grande mista</i>	9,50
<hr/>		
604	Körnermischung <i>Mix di cereali</i>	+ 1,00
605	Kross gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen <i>Gamberi "Black Tiger" ai ferri</i>	+ 6,00
606	In knusperpannade frittierte Hühnerbruststreifen <i>Strisce di pollo impanate</i>	+ 5,00
607	Griechischer Feta Käse und schwarze Oliven <i>Formaggio greco "Feta" e olive nere</i>	+ 4,00
608	Gegrillte Rinderfiletspitzen <i>Punti di filetto di manzo ai ferri</i>	+ 15,00
609	Gebackener Camombert <i>Camombert impanato</i>	+ 4,00
<hr/>		
610	Balsamico Vinaigrette – <i>Vinaigrette al balsamico</i>	
611	Joghurtdressing – <i>Salsa allo yoghurt</i>	
612	Salsa rosa	

## Und zum Schluss was Süßes – Per finire un dolce

701	Zweierlei vom Schokoladenmousse in der Mandel-Krokanttulpe serviert <i>Bis di mousse al cioccolato servito nel cestino di mandorle e croccantino</i>	6,00
703	Hausgemachtes Tiramisù <i>Tiramisù fatto in casa</i>	5,50
704	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	5,80
705	Crepes gefüllt mit Vanilleeis in Schokoladensauce <i>Crepes ripieno di gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato</i>	6,50
706	Hausgemachtes Panna Cotta an feinem Himbeerspiegel <i>panna cotta fatta in casa con specchio di salsa ai lamponi</i>	4,50
707	Schwarzer oder weißer Eistrüffel "bindi" <i>Tartufo nero o bianco "bindi"</i>	5,00
709	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>Strudel di mela tiepido con gelato alla vaniglia</i>	5,00
710	Halbgefrorenes vom Krokant an feinem Himbeerspiegel <i>Semifreddo al croccantino su specchio di salsa ai lamponi</i>	6,50
711	Affogato Eine Kugel Vanilleeis in Kaffee	3,50