



15.01. - 31.01.2021



- 01 **Black Angus Carpaccio**
Geräuchertes Rindscarpaccio vom Black Angus Rind
an mariniertem Wildkräutersalat mit
Parmesansplitter serviert
*Carpaccio affumicato di manzo Black Angus,
su insalata selvatico con scaglie di grana* 12,80
- 02 **Beefsteak Tatar**
Tatar vom einheimischen Weiderind
dazu Senfespuma, Schwarzbrotcreme und Burratine
*Tartare di manzo alto atesino
con espuma di senape, crema di pane nero e burratine* 120 g. 11,00
180 g. 17,00
- 04 **Der Rosmarin Burger**
100 % Black Angus Rind, mit Tomaten, Salat,
gerösteten Zwiebeln, Käse, Bacon und Remouladensauce im
Sesambrot, dazu frittierte "Curly Fries" Kartoffel
*100 % manzo Black Angus, con pomodori, formaggio insalata,
cipolla arrostita e bacon nel pane al sesamo,
salsa remoulade, servito con patatine fritte "Curly Fries"* 16,00
- 05 **Der Rosmarin Hochlandburger**
feinstes Hirschhackfleisch mit gegrilltem Bauchspeck,
Spiegelei, Käse, Preiselbeeren, Zwiebel, Tomate und knackfrischem Salat im
hausgemachtem Fladenbrot, serviert mit Süßkartoffel Pommes
*Carne di cervo, con pancetta grigliata,
uovo ad occhio di bue, formaggio, mirtilli rossi, cipolla, pomodoro e insalata fresca
nel pane fatto in casa, servito con patatine fritte di patate dolci* 17,50
- 06 **Burger „Bella Italia“**
100 % Black Angus, glasierte Zwiebel, Rucola, Buffala, getrocknete Tomaten,
Basilikumpesto im hausgemachtem Sesambrot, serviert mit Süßkartoffel Pommes
*100 % carne Black Angus Cipolle glassate, rucola, buffala, pomodori secchi,
pesto di basilico e insalata fresca nel pane al sesamo,
servito con patatine fritte di patate dolci* 17,00



UNSERE STEAKS - LE NOSTRE BISTECHE

- 07 **Irische Tagliata**
Tagliata aus der Steakhüfte vom irischen Weiderind,
auf Rucola und Parmesansplitter
*Tagliata di scamone di manzo Irlandese
su rucola e parmigiano* 300 gr. 25,00
- 08 **Steak Classic**
Filetsteak vom heimischen Weiderind
Filetto di manzo nostrano di malga 300 gr. 29,50
mit Pfeffersauce – con salsa al pepe 1,50
- 10 **Tomahawk Steak**
Rippenstück vom neuseeländischen Kalb mit Tomahawk-Knochen
Costata di vitello della Nuova Zelanda con osso Tomahawk 450 gr. 32,00
- 11 **Kalb Tafelspitz**
Rosa gebratener Tafelspitz vom Neuseeland Kalb
Bollito di vitello della Nuova Zelanda 300 gr. 18,00
- 12 **Rumpsteak "Greater Omaha"**
Zwischenrippenstück vom Nebraska Rind (USA)
Entrecôte di manzo da Nebraska (USA) 300 gr. 26,00
- 13 **Rib Eye Steak**
"Aberdeen Angus Beef" (USA)
"Aberdeen Angus Beef" (USA) 300 gr. 23,00



- 14 **F flank Steak**
 Canadian Black Angus Beef
Carne Black Angus Canada . 300 gr. 25,50
- 15 **Porterhaus Dry Aged (30 min.)**
 „Dry Aged“ Fiorentina Steak
 vom Angusrind aus Schottland.
 Durch die Vierwöchige Fleischreifung (Abhängen)
 wird das Steak zarter, aromatischer und bekömmlicher.
Fiorentina di manzo „Dry Aged“ della scozia.
Diverse settimane di maturazione della carne rende
la bistecca più tenera, aromatica e digeribile. 2 pers.: 1200 gr.65,00

W Ä H L E N S I E Z U J E D E M S T E A K 2 B E I L A G E N :

- . Grillgemüse – *Vedrura grigliata*
- . „Kartoffelblattlan“ - *Frittele di patate*
- . Süßkartoffelpommes – *Patate dolci*
- . Curly Fries
- . Kartoffelspalten – *Spicchi di patate*
- . Sellerie Creme – *Crema di sedano rapa*
- . Topinambur Creme – *Crema di topinambur*
- . Röstkartoffeln – *Patate rosolate*
- . Salzige Babykartoffeln – *Patate salate*

