

01	**Black Angus Carpaccio***		
	Geräuchertes Rindscarpaccio, mariniertem Wildkräutersalat, Hartkäsesplitter		
	Carpaccio affumicato, insalata selvatico, scaglie di grana		
	Smoked beef carpaccio, marinated wild herb salad, hard cheese shavings		16,50
02	**Rindstartar***		
	Burrata, Trüffelbutter, Dijon-Senf, Focaccia, inkl. Brotkorb		
	Tartare di manzo, burrata, burro di tartufo, senape di digione	120 gr	17,00
	focaccia, incluso cestino di pane	180 gr	21,00
	Grass-fed beef tartare, burrata, truffle butter,		
	Dijon mustard, focaccia, incl. Bread basket		
04	**Tuna Tataki***		
	Thunfisch Tataki – Avocado, Ingwer, Soja, inkl. Brotkorb		
	Tataki di tonno – avocado, zenzero, soia, incl. Cestino di pane		18,50
	Tuna tataki – avocado, ginger, soy sauce, including bread basket		

*= inklusive Brotkorb, Incluso cestino pane, Including bread basket // extra Brotkorb, bread basket extra, cestino pane extra 2,50

05 **Der Rosmarin Burger**
100 % Black Angus Rind, mit Tomate, Salat, gerösteten Zwiebeln, Käse,
Bacon ,Remouladensauce im Sesambrot, dazu frittierte Dippers Kartoffel
*100 % manzo Black Angus, con pomodori, formaggio, insalata,cipolla arrostita e bacon nel pane al sesamo,*salsa remoulade*, patatine fritte dippers*
100% Black Angus beef burger with tomato, lettuce, toasted onions, cheese, bacon and remoulade sauce, served in a sesame bun with fried potato dippers 18,80

06 **Der Rosmarin Veggie Burger**
Kartoffel-Zucchini Patti, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Salat
mit Remouladensauce im Sesambrötchen, dazu Pommes Frites
Polpetta di patate e zucchini con cipolle arrostite, uovo al tefame e insalata con salsa remoulade nel pane al sesamo, servito con patataine fritte.
Potato–zucchini patty with toasted onions, fried egg and lettuce, with remoulade sauce in a sesame bun, served with French fries 16,50

07 **Burger „Bella Italia“**
100 % Black Angus, glasierte Zwiebel, Rucola, Buffala, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto im hausgemachtem Fladenbrot, serviert mit Süßkartoffel Pommes
100 % carne Black Angus Cipolle glassate, ruccola, buffala, pomodori secchi, pesto di basilico *e insalata fresca nel pane al sesamo, servito con patatine fritte di patate dolci*
100% Black Angus beef with glazed onions, rocket, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes and basil pesto in homemade flatbread, served with sweet potato fries 18,80

08 **Irische Tagliata**
Tagliata aus der Steakhüfte vom irischen Rind, auf Rucola, Parmesansplitter, Balsamicoreduktion, dazu gegrilltes Gemüse der Saison
Tagliata di scamone di manzo irlandese su rucola e scaglie di grana, riduzione di balsamico, accompagnata da verdure di stagione grigliate
Sliced rump steak from Irish beef, Parmesan shavings, balsamic reduction, accompanied by grilled seasonal vegetables 300 gr. 27,80

09 **Steak Classic**
Rinderfiletsteak vom argentinischem Weiderind
mit frischem Marktgemüse vom Grill und Röstkartoffel
Filetto di manzo argentino di malga
con verdura fresca grigliata e patate rosolate
Beef fillet steak from Argentine grass-fed cattle, served with freshly grilled market vegetables and roasted potatoes 300 gr. 39,00
mit Pfeffersauce – con salsa al pepe 1,50



*= inklusive Brotkorb, Incluso cestino pane, Including bread basket // extra Brotkorb, bread basket extra, cestino pane extra 2,50

11 **Tomahawk Steak**
Rippenstück vom italienisches Kalb am Tomahawk-Knochen
serviert mit Dippers Kartoffel und gebuttertem Gemüse
Costata di vitello della Nuova Zelanda con osso Tomahawk
servito con patate dippers e verdure lesse al burro
Tomahawk veal rib cut from New Zealand,
served with potato dippers and buttered vegetables *350* gr. 30,00

12 **Spare Ribs**
vom Rohr, mit Folienkartoffel und gegrilltem Maiskolben
Spare Ribs al forno con patata al cartoccio e pannocchia grigliata
from the spit, served with a foil-baked potato and grilled corn on the cob 18,50

13 **Bison Steak**
Hüftsteak vom Hochlandbison aus Kanada.
serviert mit Buttergemüse und Folienkartoffel
Scamone di bisonte canadese, con verdura al burro e patata al cartoccio

Rump steak from Canadian highland bison,
served with buttered vegetables and a foil-baked potato 300 gr. 35,00

14 **Rumpsteak "Greater Omaha"**
Zwischenrippenstück vom Nebraska Rind (USA),
mit Dippers Kartoffel und gegrilltem Gemüse
Entrecôte di manzo da Nebraska (USA),
servito con patate dippers e verdura grigliata
Entrecote from Nebraska beef (USA),
served with potato dippers and grilled vegetables 300 gr. 38,00

15 **Rib Eye Steak**
"Black Angus Beef" Urugay
serviert mit frittierten Kartoffelspalten und gebuttertem Gemüse
"Black Angus Beef" Urugay
servito con spicchi di patate fritte e verdura lessa al burro
Black Angus beef from Uruguay, served with fried potato
wedges and buttered vegetables 300 gr. 34,00

16 **Porterhaus Steak - Dry Aged** (30 min.)
„Dry Aged" Fiorentiner Steak vom Angusrind aus Schottland.
Durch die Vierwöchige Trockenreifung (Abhängen) wird das Steak zarter, aromatischer und bekömmlicher.
Serviert mit gemischtem, gegrilltem Gemüse,frittierten Süßkartoffeln und Dippers Kartoffel
Fiorentina di manzo „Dry Aged" scozzese. Diverse settimane di maturazione della carne rende la bistecca più tenera, aromatica e digeribile.
Servito con verdura grigliata, patate dolci fritte e patate dippers
"Dry-aged" Fiorentina-style steak from Scottish Angus beef.
Thanks to four weeks of dry aging, the steak becomes more tender, more aromatic and easier to digest.
served with mixed grilled vegetables, fried sweet potato fries and potato dippers.

2 pers.: 1100 gr. 92,00

*= inklusive Brotkorb, Incluso cestino pane, Including bread basket // extra Brotkorb, bread basket extra, cestino pane extra 2,50