



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 – 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>	4,50
104	"Mexikan Chilli" Vier kleine gebackene, mit Cheddar gefüllte Paprikas <i>Quattro peperoncini fritti, ripieni di formaggio cheddar</i>	4,00
105	Vier Mal Kirschmozzarella im Speckmantel kross gebraten <i>Quattro mozzarelline grigliate in mantello di speck</i>	3,00
106	Zwei hausgemachte, mit Kraut und Karotte gefüllte Frühlingsrollen <i>Due involtini primavera vegetariano fatto in casa</i>	5,00
107	Frittierte Kartoffelspalten mit mexikanischer Panade <i>Spicchi di patate fritte alla messicana</i>	3,50
108	Vier Frittierte Mozzarella Sticks <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

Kalte Vorspeisen – Antipasti freddi

300	Carne Salada Carpaccio vom Rind mit gepickeltem Gemüse <i>carne salada carpaccio con verdura sotto aceto</i>	9,80
302	Bis vom hausgeräuchertem Lachs Tartar mit Avocado und Lachs Carpaccio <i>Bis di salmone affumicato in casa</i> <i>Tartar con avocado e carpaccio di salmone</i>	12,80
303	Tiroler Vorspeisenteller Geräucherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse <i>Antipasto Tirolese,</i> <i>salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga</i>	9,80
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>	10,50
305	Almkäse vom „Eggemoa Hof“, „Hochgruber Hof“ und „Goasrost“, serviert mit Feigensenf <i>Misto di formaggi dal maso “Eggemoa”,</i> <i>dal maso “Hochgruber” e “Goasrost”</i> <i>servito con mostarda ai ficchi</i>	13,50

Aus dem Suppentopf – le minestre

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

Warme Vorspeisen - Primi piatti

405	Dreierlei vom Knödel (Spinat, Käse und Steinpilze) in zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse auf mariniertem Krautsalatbeet <i>Tris di canederli (spinaci, formaggio e porcini)</i> <i>in burro fuso e parmigiano grattugiato</i>		11,70
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.	8,50 12,50
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.	7,70 9,70
410	Kräuterrisotto mit gegrillten Black Tiger Garnelen <i>Risotto alle erbe</i> <i>con gamberi Black Tiger grigliati</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	10,50 14,80
412	Hausgemachte Kartoffelnocken mit gegrillter Salsiccia und geräucherter Ricotta <i>Gnocchi di patate fatti in casa</i> <i>con salsiccia grigliata e ricotta affumicata</i>	Vorsp./primo Haupt./sec.	9,50 13,50

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 7,90 Haupt./sec. 10,80</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 7,90 Haupt./sec. 10,80</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. 13,90</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 7,00 Haupt./sec. 9,00</p>

Hauptspeisen – secondi piatti

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
503	Tagliata vom Irischen Weiderind (300 gr.) auf Ruccolasalat und Parmesansplitter garniert mit Balsamico Reduktion, dazu frisches, gegrilltes Marktgemüse Tagliata di <i>Controfiletto di manzo irlandese (300 gr.) su insalata di rucola e scaglie di grana guarnito con riduzione di balsamico, servito con verdura grigliata</i>		26,50
504	Klassisches Wienerschnitzel vom heimischen Kalb mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites <i>Cotoletta alla Milanese con patate fritte e marmellata ai mirtilli rossi</i>		16,50
508	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind mit Selleriepüree, Erdäpfelblattlan und Marktgemüse <i>Filetto di manzo argentino con pure di sedano, frittelle di patate e verdura</i>	300 gr	31,00
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>		21,50
512	Gebratenes Zanderfilet mit weißer Polenta und Kaponata <i>Filetto di Luccio grigliato con polenta bianca e caponata</i>		22,50

Salate und Draufgaben – 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
<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>	+ 5,50
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 Camembert <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 <i>Bis di mousse al cioccolato</i>	6,00
703	Hausgemachtes Tiramisù <i>Tiramisù fatto in casa</i>	5,80
704	3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>3 palline di gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	6,00
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>	5,50
706	Hausgemachtes Panna Cotta an feinem Himbeerspiegel <i>Panna cotta fatta in casa con specchio di salsa ai lamponi</i>	5,00
711	Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis im Kaffee	3,50