

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 rund um Küchenchef Freddy Burgmann 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

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | Vier halbe, kross gebratene, "Black Tiger" Riesengarnelen
<i>Quattro mezze gamberi "Black Tiger" grigliati</i> | 4,00 |
| 21 | Sechs gebackene Butterfly Garnelen
<i>Sei gamberi fritti "Butterfly"</i> | 4,50 |
| 22 | "Buffalo Chicken Wings"
Vier Stück von leicht pikanten, frittierten Hühnerflügel
<i>Quattro pezzi di alette di pollo fritte</i> | 4,00 |
| 23 | "Mexikan Chilli"
Vier kleine gebackene, mit Cheddar gefüllte Paprikas
<i>Quattro peperoncini fritti, ripieni di formaggio cheddar</i> | 3,50 |
| 24 | Vier Mal Kirschmozzarella im Speckmantel kross gebraten
<i>Quattro mozzarelline grigliate in mantello di speck</i> | 3,00 |
| 25 | Hausgemachte, mit Kraut und Karotte gefüllte Frühlingsrolle
<i>Involtino primavera vegetariano fatto in casa</i> | 4,50 |
| 26 | 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

- 30 Rindercarpaccio auf Rucolabeet und Parmesansplitter,
mit Balsamicoreduktion garniert
*Carpaccio di manzo su rucola e scaglie di grana
con riduzione al balsamico* 9,20
- 32 Bis vom hausgeräuchertem Lachs, Tartar und Carpaccio,
auf kleinem Salatbouquette mit Orangenvinagrette,
dazu Toastbrot und Butter
*Bis di salmone affumicato in casa, tartar e carpaccio,
su insalatina con vinaigrette d'arancia , pane tostato e burro* 11,50
- 33 Tiroler Vorspeisenteller
Geräicherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse
*Antipasto Tirolese,
salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga* 8,50
- 34 Einheimischer Markenspeck auf dem Brettl,
serviert mit Apfelkren und Saurem
*Speck nostrano sul tagliere di legno,
servito con rafano, cetriolo e peperoni* 8,90
- 35 Almkäse vom „Eggemoa Hof“ und „Hochgruber Hof“
beide aus Mühlwald, serviert mit Feigensenf
*Misto di formaggi dal maso "Eggemoa"
e dal maso "Hochgruber" di acereto,
servito con mostarda ai ficchi* 12,50

Aus dem Suppentopf – le minestre

- | | | |
|----|--|------|
| 36 | Tiroler Gerstensuppe
Zuppa d'orzo tirolese | 6,50 |
| 37 | Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert
<i>Due canederli di speck tirolesi serviti nel brodo</i> | 6,50 |
| 38 | Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme
Canederli pressati al formaggio grigio della valle aurina
servito nel brodo | 6,50 |
| 39 | Die klassische feurige Gulaschsuppe
la zuppa di gulasch classica | 6,50 |

Warme Vorspeisen - Primi piatti

- 40 Dreierlei vom Knödel (Spinat, Käse und Steinpilze)
in zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse
Tris di canederli (spinaci, formaggio e porcini)
in burro fuso e parmigiano grattugiato 8,00
- 41 Hausgemachte Schlutzkrapfen
Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen,
serviert in zerlassener Butter und geriebenen Parmesankäse
“Schlutzkrapfen della valle aurina”
Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci
servite con burro fuso e parmigiano grattugiato 9,80
- 42 Hausgemachte “Spinatspazlan” in Schinken-Rahmsauce
Gnocchetti di spinaci fatti in casa
in salsa alla panna e prosciutto 7,80
- 44 Risotto mit sautiertem Radicchio und Bratwurst “Lucanica”
Risotto con radicchio e salsiccia Lucania 8,70
- 46 Hausgemachte Kartoffelnocken
mit geschmorten Cocktailtomaten und frischem Basilikum
Gnocchi di patate fatti in casa
in salsa al pomodoro e basilico fresco 8,70
- 52 Hausgemachte Kartoffelteigtaschen
gefüllt mit Kürbiscreme an leichter Kurkuma Sauce
Ravioli di patate fatti in casa
ripieni di crema alla zucca su salsa di curcuma 10,80

- 50 Nudelpfanne Rosmarin
(Penne in Tomatensauce, oliven, Salamino, Feta und Parmesan)
padella di pasta rosmarin
(penne al pomodoro, olive, salamino, feta e parmigiano) 8,50
- 51 Nudelpfanne „Gärtnerin“
(Penne in Tomatensauce, gemischtem Gemüse und Mozzarella)
padella di pasta alla "giardiniera"
(penne al pomodoro con verdure miste e mozzarella) 8,50
- 43 Hausgemachte Eierbandnudel
mit Ragout vom heimischen Hirsch
Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo nostrano 9,50
- 54 Hausgemachte Taglierini
mit hausgeräuchertem Lachs in leichter Sahne-pfeffersauce
Taglierini fatti in casa
con salmone affumicato in casa con salsa alla panna e pepe 9,50
- 55 Lasagne nach Bologneser Art vom Rohr
Lasagne alla bolognese al forno 7,50
- 57 Spaghetti oder/o penne
- alla Carbonara
- mit Tomatensauce – *salsa al pomodoro*
- mit Fleischsauce – *al ragù*
- mit Olivenöl, Knoblauch und chilli – *aglio, olio e peperoncino* 7,50

Hauptspeisen – secondi piatti

- 73 Herzhaftes Rindsgulasch in eigener Sauce
mit zwei Speckknödel als Beilage
*Gulasch di manzo in salsa propria
con canederli di speck* 15,50
- 77 Gemischter Grillteller
Verschiedene Fleischsorten mit frischem, gegrilltem
Marktgemüse und frittierten Kartoffelspalten
*Grigliata mista, vari tipi di carne ai ferri
con verdure grigliate e spicchi di patate fritte* 21,50
- 72 Tagliata vom Irischen Weiderind
auf Ruccolasalat und Parmesansplitter
garniert mit Balsamico Reduktion,
dazu frisches, gegrilltes Marktgemüse
*Tagliata di Controfiletto di manzo irlandese
su insalata di rucola e scaglie di grana guarnito con
riduzione di balsamico, servito con verdura grigliata* 23,00
- 84 Klassisches Wienerschnitzel vom heimischen Kalb
mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites
*Cotoletta alla Milanese con patate fritte
e marmellata ai mirtilli rossi* 16,00
- 76 Lammkotelettes vom Grill in feiner Thymiansauce
mit frischem Buttergemüse und herzhaften Röstkartoffel
*Costolette d'agnello in salsa al timo
con verdura fresca al burro e patate rosolate* 26,00

- 70 Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind (300 gr.)
mit frischem Marktgemüse vom Grill
und herzhaften Röstkartoffel
Filetto di manzo argentino (300 gr.)
con verdura fresca grigliata e patate rosolate 27,50
- 71 Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind (300 gr.)
in klassischer Pfeffersauce „Madagascar“
mit Reis Pilaf und gekochtem Buttergemüse
Filetto di manzo argentino (300 gr.)
in salsa classica al pepe "Madagascar"
con riso pilaf e verdura lessa al burro 27,50
- 84 Marktfrisches Gemüse der Saison vom Grill
mit gegrillter Scamorza, dazu frittierte Kartoffelspalten
Verdura grigliata mista con scamorza e
spicchi di patate fritte 18,50
- 87 Gegrillte "Black Tiger" Riesengarnelen auf dem Spieß
in leichter Cognacsauce, dazu frischer Blattspinat
und gekochte Petersilienkartoffeln
Gamberi "Black Tiger" grigliati su spiedino
in salsa leggera al cognac, come contorno spinaci freschi
e patate prezzemolate 18,50
- 88 Gebratenes Zanderfilet nach mediterraner Art
mit frischem Blattspinat und Petersilienkartoffel
Filetto di Luccio grigliato al mediterraneo,
con spinaci freschi e patate prezzemolate 18,90

Salate und Drauflagen – Le insalatone

58	Kleiner Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista piccola</i>	4,50
59	Mittlerer Salat, bunt gemischt <i>Insalata mista media</i>	7,50
60	Großer Salat, bunt gemischt <i>Insalatona grande mista</i>	9,50
<hr/>		
61	Körnermischung <i>Mix di cereali</i>	+ 1,50
62	Kross gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen <i>Gamberi "Black Tiger" ai ferri</i>	+ 6,00
63	In Sesam marinierte Hühnerbruststreifen <i>Strisce di pollo marinate con sesamo</i>	+ 5,00
64	Griechischer Feta Käse und schwarze Oliven <i>Formaggio greco "Feta" e olive nere</i>	+ 4,00
65	Gegrillte Rinderfiletspitzen <i>Punti di filetto di manzo ai ferri</i>	+ 11,00
66	Herzhafte Lammkotelettes vom Grill <i>Costolette d'agnello ai ferri</i>	+ 11,00
<hr/>		
67	Balsamico Vinaigrette – <i>Vinaigrette al balsamico</i>	
68	Joghurtdressing – <i>Salsa allo yoghurt</i>	
69	Salsa rosa	

Und zum Schluss was Süßes – Per finire un dolce

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | Zweierlei vom Schokoladenmousse
in der Mandel-Krokanttulpe serviert
<i>Bis di mousse al cioccolato
servito nel cestino di mandorle e croccantino</i> | 6,50 |
| 03 | Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka
<i>Sorbetto al limone con prosecco e vodka</i> | 4,50 |
| 04 | Hausgemachtes Tiramisù
<i>Tiramisù fatto in casa</i> | 5,50 |
| 05 | Vanilleeis mit heißen Himbeeren
<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i> | 5,00 |
| 06 | Crepes gefüllt mit Vanilleeis in Schokoladensauce
<i>Crepes ripieno di gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato</i> | 6,50 |
| 07 | Hausgemachtes Panna Cotta
an feinem Himbeerspiegel
<i>panna cotta fatta in casa
con specchio di salsa ai lamponi</i> | 4,50 |
| 09 | Schwarzer oder weißer Eistrüffel "bindi"
<i>Tartufo nero o bianco "bindi"</i> | 5,00 |
| 11 | Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
<i>Strudel di mela tiepido con gelato alla vaniglia</i> | 5,00 |
| 12 | Halbgefrorenes vom Krokant
an feinem Himbeerspiegel
<i>Semifreddo al croccantino su specchio di salsa ai lamponi</i> | 6,50 |