



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

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,
mit Balsamicoreduktion garniert
<i>Carpaccio di manzo su rucola e scaglie di grana
con riduzione al balsamico</i> | 8,90 |
| 301 | Frische Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben
an Basilikumpesto fein garniert
<i>Mozzarella di buffala con pomodori freschi
e pesto al basilico</i> | 9,50 |
| 302 | Bis vom hausgeräuchertem Lachs, Tartar und Carpaccio,
auf kleinem Salatbouquette mit Orangenvinagrette,
dazu Toastbrot und Butter
<i>Bis di salmone affumicato in casa, tartar e carpaccio,
su insalatina con vinaigrette d'arancia , pane tostato e burro</i> | 12,50 |
| 303 | Tiroler Vorspeisenteller
Geräicherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse
<i>Antipasto Tirolese,
salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga</i> | 9,00 |
| 304 | Einheimischer Markenspeck auf dem Brettl,
serviert mit Apfelkren und Saurem
<i>Speck nostrano sul tagliere di legno,
servito con rafano, cetriolo e peperoni</i> | 9,50 |
| 305 | Almkäse vom „Eggemoa Hof“ und „Hochgruber Hof“
beide aus Mühlwald, serviert mit Feigensenf
<i>Misto di formaggi dal maso "Eggemoa"
e dal maso "Hochgruber" di acereto,
servito con mostarda ai ficchi</i> | 12,50 |

Aus dem Suppentopf – le minestre

402	Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert <i>Due canederli di speck tirolesi serviti nel brodo</i>	6,80
403	Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme <i>Canederli pressati al formaggio grigio della valle aurina servito nel brodo</i>	6,50

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) in burro fuso e parmigiano grattugiato</i>	8,80
406	Hausgemachte Schlutzkrapfen Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen, serviert in zerlassener Butter und geriebenen Parmesankäse <i>“Schlutzkrapfen della valle aurina” Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci servite con burro fuso e parmigiano grattugiato</i>	Vorsp./piccolo 7,80 11,50
408	Hausgemachte “Spinatspazlan” in Schinken-Rahmsauce <i>Gnocchetti di spinaci fatti in casa in salsa alla panna e prosciutto</i>	Vorsp./ piccolo 6,80 9,00
410	Risotto mit gemischtem Gemüse der Saison mit gegrilltem Zanderfilet mit gegrillter Black Tiger Garnele <i>Risotto di zucca con gambero Black Tiger grigliato</i>	Vorsp./ piccolo 8,50 12,80
412	Hausgemachte Kartoffelnocken mit geschmorten Cocktailtomaten und frischem Basilikum <i>Gnocchi di patate fatti in casa in salsa al pomodoro e basilico fresco</i>	Vorsp./ piccolo 7,50 9,80

414	<p>Hausgemachte Kartoffelnocken mit frischem Basilikumpesto <i>Gnocchi di patate fatte in casa con pesto al basilico</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 7,50 9,80</p>
416	<p>Nudelpfanne Rosmarin (Penne in Tomatensauce, oliven, Salamino, Feta und Parmesan) <i>padella di pasta rosmarin (penne al pomodoro, olive, salamino, feta e parmigiano)</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 7,50 9,80</p>
418	<p>Nudelpfanne „Gärtnerin“ (Penne in Tomatensauce, gemischtem Gemüse und Mozzarella) <i>padella di pasta alla "giardiniera" (penne al pomodoro con verdure miste e mozzarella)</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 7,50 9,80</p>
420	<p>Hausgemachte Eierbandnudel mit handgeschnittenem Ragout vom Hirsch <i>Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 8,50 12,80</p>
422	<p>Schwarze Spaghetti mit geschmorten Cocktailtomaten und Riesengarnelen auf Saffranbeet <i>Spaghetti al nero di seppie con pomodorini e gamberi su specchio di zafferano</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 8,50 13,50</p>
424	<p>Lasagne nach Bologneser Art vom Rohr <i>Lasagne alla bolognese al forno</i></p>	<p>Vorsp./ piccolo 6,50 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./ piccolo 6,80 8,50</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>	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>	23,00
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
505	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
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

507	<p>Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind (300 gr.) in klassischer Pfeffersauce „Madagascar“ mit Reis Pilaf und gekochtem Buttergemüse <i>Filetto di manzo argentino (300 gr.)</i> <i>in salsa classica al pepe “Madagascar”</i> <i>con riso pilaf e verdura lessa al burro</i></p>	300 gr	28,50
511	<p>Marktfrisches Gemüse der Saison vom Grill mit gegrillter Scamorza, dazu frittierte Kartoffelspalten <i>Verdura grigliata mista con scamorza e</i> <i>spicchi di patate fritte</i></p>		18,50
512	<p>Gegrillte “Black Tiger” Riesengarnelen auf dem Spieß in leichter Cognacsauce, dazu frischer Blattspinat und gekochte Petersilienkartoffeln <i>Gamberi “Black Tiger” grigliati su spiedino</i> <i>in salsa leggera al cognac, come contorno spinaci freschi</i> <i>e patate prezzemolate</i></p>		18,50
513	<p>Gebratenes Zanderfilet nach mediterraner Art mit frischem Blattspinat und Petersilienkartoffel <i>Filetto di Luccio grigliato al mediterraneo,</i> <i>con spinaci freschi e patate prezzemolate</i></p>		18,90

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 Knusperpanade 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>	+ 13,00
609	+ Camembert vom Grill + <i>Camombert ai ferri</i>	+ 4,00
<hr/>		
610	Balsamico Vinaigrette – <i>Vinaigrette al balsamico</i>	
611	Joghurtdressing – <i>Salsa allo joghurt</i>	
612	Salsa rosa	

Und zum Schluss was Süßes – Per finire un dolce

701	Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Früchten garniert <i>Bis di mousse al cioccolato guarnito con frutta fresca</i>	6,00
702	Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka <i>Sorbetto al limone con prosecco e vodka</i>	4,50
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
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