****

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

 *Quattro mezze gamberi “Black Tiger” grigliati* 4,00

 102 Sechs gebackene Butterfly Garnelen
*Sei gamberi fritti “Butterfly”* 4,50

 103 “Buffalo Chicken Wings”

 Vier Stück von leicht pikanten, frittierten Hühnerflügel
 Quattro pezzi di *alette di pollo fritte* 4,00

 104 “Mexikan Chilli”
Vier kleine gebackene, mit Cheddar gefüllte Paprikas *Quattro peperoncini fritti, ripieni di formaggio cheddar* 3,50

 105 Vier Mal Kirschmozzarella im Speckmantel kross gebraten

 *Quattro mozzarelline grigliate in mantello di speck* 3,00

 106 Hausgemachte, mit Kraut und Karotte gefüllte Frühlingsrolle

 *Involtino primavera vegetariano fatto in casa* 4,50

 107 Frittierte Kartoffelspalten mit mexikanischer Panade

 *Spicchi di patate fritte alla messicana* 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

 *Carpaccio di manzo su rucola e scaglie di grana
con riduzione al balsamico* 8,90

 301 Frische Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben
an Basilikumpesto fein garniert
*Mozzarella di buffala con pomodori freschi
e pesto al basilico* 10,50

 302 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* 13,50

 303 Tiroler Vorspeisenteller

 Geräucherte Kaminwurze, Markenspeck und Almkäse *Antipasto Tirolese,
 salsiccia affumicata, speck nostrano e formaggio di malga* 9,50

 304 Einheimischer Markenspeck auf dem Brettl,
serviert mit Apfelkren und Saurem S*peck nostrano sul tagliere di legno,
servito con rafano, cetriolo e peperoni* 9,50

 305 Almkäse vom „Eggemoa Hof“ und „Hochgruber Hof“
beide aus Mühlwald, serviert mit Feigensenf
 *Misto di formaggi dal maso “Eggemoa”
e dal maso “Hochgruber” di selva di molini,*

 *servito con mostarda ai ficchi* 13,50

 306 “Ahrntaler Graukäse” mit Zwiebelringen und Apfelessig

 *Formaggio grigio della Valle Aurina con cipolla,
 marinato con aceto di mela* 8,50

 307 Frische Honigmelone mit rohem Schinken „San Daniele“

 *Prosciutto Crudo “San Daniele” con melone* 11,00

**Aus dem Suppentopf – le minestre**

 402 Zwei Tiroler Speckknödel in der klaren Suppe serviert

 Due *canederli di speck tirolesi serviti nel brodo*  6,80

 403 Ahrntaler Graukäsepressknödel in der klaren Consomme
Canederli pressati al formaggio grigio della Valle Aurina
servito nel brodo 6,50

**Warme Vorspeisen - Primi piatti**

 405 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*  8,80

 406 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* Vorsp./piccolo 7,80

 11,50

 408 Hausgemachte “Spinatspazlan” in Schinken-Rahmsauce *Gnocchetti di spinaci fatti in casa
in salsa alla panna e prosciutto* Vorsp./ piccolo 6,80

 9,00

 410 Risotto mit gemischtem Gemüse der Saison
 und gegrilltem Zanderfilet

 *Risotto alle verdure*

 *con filetto di luccio grigliato* Vorsp./ piccolo 8,50

 12,80

 412 Hausgemachte Kartoffelnocken
mit geschmorten Cocktailtomaten und frischem Basilikum

 *Gnocchi di patate fatti in casa
in salsa al pomodoro e basilico fresco* Vorsp./ piccolo 7,50

 9,80

 414 Hausgemachte Eierbandnudeln
mit frischen Pfifferlingen
 *Tagliatelle fatte in casa
con finferli freschi* Vorsp./ piccolo 8,00

 11,80

 416 Nudelpfanne Rosmarin

 (Penne in Tomatensauce, Oliven, Salamino, Feta und Parmesan)

 *Padella di pasta Rosmarin*

 *(penne al pomodoro, olive, salamino, feta e parmigiano)* Vorsp./ piccolo 7,50

 9,80

 418 Nudelpfanne „Gärtnerin“

 (Penne in Tomatensauce, gemischtem Gemüse und Mozzarella)

 *Padella di pasta alla “giardiniera”*

 *(penne al pomodoro con verdure miste e mozzarella)* Vorsp./ piccolo 7,50

 9,80

 420 Hausgemachte Eierbandnudel
mit handgeschnittenem Ragout vom Hirsch

 *Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo* Vorsp./ piccolo 8,50

 12,80

 422 Schwarze Spaghetti mit geschmorten
Cocktailtomaten und Riesengarnelen auf Saffranbeet *Spaghetti al nero di seppie con pomodorini
e gamberi su specchio di zafferano* Vorsp./ piccolo 8,50

 . 13,50

 424 Lasagne nach Bologneser Art vom Rohr *Lasagne alla bolognese al forno* Vorsp./ piccolo 6,50

 8,80

 426 Spahetti oder/o penne

 - alla Carbonara
- mit Tomatensauce – *salsa al pomodoro*

 - mit Fleischsauce – *al ragù*

 - mit Olivenöl, Knoblauch und Chilli – *aglio, olio e peperoncino* Vorsp./ piccolo 6,80

 8,50

**Hauptspeisen – secondi piatti**

502 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

503 Tagliata vom Irischen Weiderind
auf Rucolabeet 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

504 Klassisches Wienerschnitzel vom heimischen Kalb
mit Preiselbeermarmelade und Pommes Frites
*Cotoletta alla Milanese con patate fritte
e marmellata ai mirtilli rossi* 16,00

505 Herzhaftes Rindsgulasch in eigener Sauce,
dazu frische Polenta
*Gulasch di manzo in salsa propria
con polenta fresca* 16,00

506 Polenta mit gegrillter Bratwurst (250 gr.)
und frischen Pfifferlingen
*Polenta con salsiccia grigliata (250gr.)
 e finferli freschi* 15,50

507 Schweinshaxe vom Rohr mit
gedünstetem Kraut nach Tiroler Art und Petersilienkartoffel
*Stinco di maiale al forno con crauti stufati alla Tirolese
e patate prezzemolate* 14,50

 508 Rinderfiletsteak vom Argentinischen Weiderind
mit frischem Marktgemüse vom Grill
und herzhaften Röstkartoffel

 *Filetto di manzo Argentino
con verdura fresca grigliata e patate rosolate* 300 gr 28,50

 509 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* 300 gr 28,50

 510 Marktfrisches Gemüse der Saison vom Grill
mit gegrillter Scamorza, dazu frittierte Kartoffelspalten
*Verdura grigliata mista con scamorza e
spicchi di patate fritte* 18,50

 511 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

 512 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**

 601 Kleiner Salat, bunt gemischt

 *Insalata mista piccola* 4,50

 602 Mittlerer Salat, bunt gemischt

 *Insalata mista media* 7,50

 603 Großer Salat, bunt gemischt

 *Insalatona grande mista*  9,50

 604 + Körnermischung

 + *Mix di cereali* + 1,00

 605 + Kross gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen

 + *Gamberi “Black Tiger” ai ferri* + 6,00

 606 + In Knusperpanade frittierte Hühnerbruststreifen

*+ Strisce di pollo impanate* + 5,00

 607 + Griechischer Feta Käse und schwarze Oliven

 + *Formaggio greco “Feta” e olive nere* + 4,00

 608 + Gegrillte Rinderfiletspitzen

 + *Punti di filetto di manzo ai ferri* + 13,00

 609 + Camembert vom Grill

 + *Camombert ai ferri* + 4,00

 610 Balsamico Vinaigrette – *Vinaigrette al balsamico*

 611 Joghurtdressing – *Salsa allo joghurt*

 612 Salsa rosa

 **Und zum Schluss was Süßes – Per finire un dolce**

701 Zweierlei vom Schokoladenmousse
mit Früchten garniert

 *Bis di mousse al cioccolato
guarnito con frutta fresca* 5,50

702 Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka

 *Sorbetto al limone con prosecco e vodka* 4,50

703 Hausgemachtes Tiramisù

 *Tiramisù fatto in casa* 5,50

704 Vanilleeis mit heißen Himbeeren
*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi* 5,80

706 Hausgemachtes Panna Cotta
an feinem Himbeerspiegel
*Panna cotta fatta in casa
con specchio di salsa ai lamponi* 4,50

707 Schwarzer oder weißer Eistrüffel “bindi”
*Tartufo nero o bianco “bindi”* 5,00

709 Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

 *Strudel di mela tiepido con gelato alla vaniglia* 5,00

710 Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

 *Macedonia fresca con gelato alla vaniglia* 6,50

708 Frische Ananas mit Zitroneneis
*Ananas fresca con gelato al limone* 6,00

711 Affogato al cafè
Eine Kugel Vanilleeis im Kaffee 3,50