****

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