

VORSPEISEN . STARTERS

10 g Ossetra Kaviar, Kartoffelschaum [CDGLOP] <i>10 g Ossetra caviar, potato foam</i>	€ 40,00
Gillardeau Austern auf Eis [O] <i>Gillardeau oyster's on ice</i>	per Stück € 5,90 per piece
Gebeizte Gebirgsforelle mit Sauerrahm und grünem Rettich [ACDGLMP] <i>Pickled mountain trout with sour cream and green radish</i>	€ 16,00
Gebackenes Brixentaler Bergendl auf Kartoffelsalat [ACGLOP] <i>Crispy fried Brixentaler mountain chicken and potato salad</i>	€ 16,00
Rindersaftschinken vom Tiroler Angus Rind mit eingelegten Steinpilzen, Schnittlauch [ACDGLMP] <i>Beef ham from Tyrolean Angus beef with pickled ceps and chives</i>	€ 16,00
Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli und Toastbrot (150 g) [CDFGLMOP] <i>Beef Tartar of Tyrolean highland cattle with aioli and toasted bread</i>	€ 19,00
Marinierter Kopfsalat mit Avocado und geräucherter Ente [CDGP] <i>Marinated lettuce with avocado and smoked duck</i>	€ 15,00
Gemischter Salat oder Blattsalat [GLMO] <i>Mixed or green salad</i>	€ 7,00

SUPPEN . SOUPS

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Leberknödel [ACGLO] <i>Clear beef soup with sliced pancakes or liver dumpling</i>	€ 7,00
Schaumsuppe von Kürbis und Ingwer mit Kürbiscracker [AGLOP] <i>Pumpkin and ginger cream soup served with pumpkin cracker</i>	€ 8,00

ZWISCHENGERICHTE . SECOND STARTERS

Gebratene Blutwurst mit eingemachten Kraut [ACGLMP] <i>Fried black pudding with canned cabbage</i>	€ 18,00
Gebratener Stör auf Kürbis und knusprigen Amaranth [DGLP] <i>Fried sturgeon on pumpkin and crunchy amaranth</i>	€ 19,00
Aufpreis 10 g Ossetra Kaviar / additional charge 10 g Ossetra caviar	€ 40,00
Tiroler Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel [AGLMO] <i>Creamy veal visceral with semolina dumpling</i>	€ 19,00

VEGETARISCHE GERICHTE . VEGETARIAN DISHES

Confierter Kohlrabi mit Heumilch-Joghurt und Pekannuss [AGHLO] <i>Confounded kohlrabi with yoghurt and pecan</i>	€ 17,00
mit weißen Trüffel / with white truffles	pro Gramm / per gram € 8,00
Bergkäse-Tortellini mit Roter Rübe und Kren [ACGLP] <i>Mountain cheese tortellini with beetroot and horseradish</i>	€ 17,00

FONDUE-CHINOISE (auf Vorbestellung - on pre-order)

Fleischfondue (in hausgemachter Bouillon) [CFGLMOP] mit Salatvariation, verschiedenen Beilagen und Feinschmecker-Saucen <i>Meat fondue (in homemade bouillon) with a variation of salad, different sidedishes and sauces</i>	pro Person/ per person € 43,00
--	--------------------------------

HAUPTGERICHTE . MAIN COURSES & FISCH . FISH

Wiener Schnitzel vom Brixentaler Hausschwein mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren ^[ACGLO]	€ 17,00
<i>Pan fried escalope of Brixentaler alpine pork with parsley potatoes and cranberries</i>	
vom Tiroler Milchkalb . <i>of young veal</i>	€ 27,00
Rosa gebratene Bio Entenbrust auf Rahmwirsing und eingelegten Pflaumen ^[AGLOP]	€ 32,00
<i>Pink roasted bio duck breast on creamy savoy cabbage and pickled plums</i>	
Kalbsbackerl in Burgundersauce mit confiertem Sellerie und knuspriger Quinoa ^[GLOP]	€ 32,00
<i>Veal cheek in burgundy sauce with confit celery and crispy quinoa</i>	
mit weißen Trüffel / <i>with white truffles</i>	pro Gramm / <i>per gram</i> € 8,00
Rosa Milchlammschulter mit Süßkartoffel und grünen Bohnen ^[ACGLMOP]	€ 31,00
<i>Pink milk-fed lamb shoulder with sweet potato and green beans</i>	
Gegrillter Tiroler Kwellsaibling mit Topinambur und Okraschoten ^[AGLMOP]	€ 31,00
<i>Grilled Tyrolean char with Jerusalem artichoke and okra</i>	

DESSERT . DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Aloe Vera und Kokos ^[ACEGO]	€ 15,00
<i>Luke warm chocolate cake with aloe vera and coconut</i>	
Zubereitungsdauer 20 min – <i>preparation time 20'</i>	
Karottenkuchen mit Joghurteis ^[ACGHOP]	€ 11,00
<i>Carrot cake with yoghurt ice-cream</i>	
Tirol Renette (Apfel) mit Blätterteig und Salzkaramell ^[ACGHP]	€ 15,00
<i>Tyrolean Renette (apple) with puff pastry and salted caramel</i>	
Sorbet ^[ACEFGHOP]	€ 5,00
<i>Sorbets</i>	
Käseselektion mit Feigensenf ^[ACGOP]	€ 17,00
<i>Cheese selection with fig mustard</i>	

GEDECK . ON THE TABLE

Brot, Grammelschmalz und Tiroler Speck ^[ACG]	€ 3,90
<i>Bread, crackling lard and Tyrolean bacon</i>	

Viel Spaß beim Genießen! . *Much fun while enjoying!*



Simon Taxacher
Gastgeber . *host*



Martin Kinast
Küchenchef . *chef* Bistro-Restaurant Rosengarten

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben. *All prices including all legal taxes.*

ALLERGENINFORMATION . ALLERGEN INFORMATION

A – Gluten . *gluten* / B – Krebstiere . *crustaceans* / C – Ei . *egg* / D – Fish . *fish* / E – Erdnuss . *peanut* / F – Soja . *soya* / G – Milch . *milk* / H – Nüsse . *nuts* / L – Sellerie . *celery* / M – Senf . *mustard* / N – Sesam . *sesame seeds* / O – Sulphite . *sulphites* / P – Lupinen . *lupins* / R – Weichtiere . *molluscs*
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. *In our Restaurant all our dishes will be prepared with all allergens, listed in Annex II of LMIV, unintentional cross contacts can not be excluded.*