

## VORSPEISEN . STARTERS

10 g Ossetra Kaviar, Kartoffelschaum <sup>[CDGLOP]</sup> <i>10 g Ossetra caviar, potato foam</i>	€ 40,00
Gillardeau Austern auf Eis <sup>[R]</sup> <i>Gillardeau oyster's on ice</i>	per Stück € 5,90 per piece
Gebeizte Tiroler Gebirgsforelle mit geröstetem Sesam und Gartengurke <sup>[CDGLMN]</sup> <i>Pickled mountain trout with roasted sesame and garden cucumber</i>	€ 16,00
Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat <sup>[ACGLOP]</sup> <i>Crispy fried Brixentaler mountain chicken and potato salad</i>	€ 16,00
Rindersaftschinken vom Tiroler Angus Rind mit Spargel und knusprigen Amaranth <sup>[CGLMP]</sup> <i>Beef ham from Tyrolean Angus beef with asparagus and crispy amaranth</i>	€ 16,00
Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli und Toastbrot (150 g) <sup>[ACDGLMO]</sup> <i>Beef Tartar of Tyrolean highland cattle with aioli and toasted bread</i>	€ 19,00
Marinierter Kopfsalat mit Avocado und geräucherter Ente <sup>[CDGLMO]</sup> <i>Marinated lettuce with avocado and smoked duck</i>	€ 15,00
Gemischter Salat oder Blattsalat <sup>[LMO]</sup> <i>Mixed or green salad</i>	€ 7,00

## SUPPEN . SOUPS

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Leberknödel <sup>[ACGLO]</sup> <i>Clear beef soup with sliced pancakes or liver dumpling</i>	€ 7,00
Schaumsuppe vom Spargel mit Zitronen-Thymiancracker <sup>[GLO]</sup> <i>Cream soup of asparagus with lemon-thyme cracker</i>	€ 8,00

## ZWISCHENGERICHTE . SECOND STARTERS

Geräucherte Kalbszunge auf Kartoffelpüree <sup>[GLMO]</sup> <i>Smoked calf tongue on mashed potatoes</i>	€ 18,00
Saftgulasch vom Zwergzebu (Minirind) mit Serviettenknödel <sup>[ACGLO]</sup> <i>Goulash of "Zwergzebu" (mini beef) with bread dumpling in a napkin</i>	€ 18,00

## VEGETARISCHES GERICHT . VEGETARIAN DISH

Confierter Karfiol mit Haselnusstascherl, Kapuzinerkresse <sup>[ACGHLO]</sup> <i>Confit of cauliflower with hazelnut ravioli, Indian cress</i>	€ 17,00
---	---------

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

Fleischfondue (in hausgemachter Bouillon) <sup>[CFGLMOP]</sup> 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 <i>Pan fried escalope of Brixentaler alpine pork with parsley potatoes and cranberries</i>	[ACGLO] € 17,00
vom Tiroler Milchkalb . <i>of young veal</i>	€ 27,00
Geschmortes Gustostück vom Zwergzebu mit Sellerie und knusprigen Quinoa <i>Braised piece of "Zwergzebu" (mini beef) with celery and crispy quinoa</i>	[GLO] € 32,00
Gebratener Jungschweinebauch mit Blutwurst und Frühkraut <i>Roasted young pork belly with black pudding and early cabbage</i>	[ACGLMO] € 30,00
Rosa Milchlammschulter mit Urkarotten und weißer Polenta <i>Pink milk-fed lamb shoulder with carrots and white polenta</i>	[CGLO] € 32,00
Gegrillter Tiroler Kwellisaibling mit Spargel und Erbsen <i>Grilled Tyrolean char with asparagus and green peas</i>	[DGLO] € 31,00

**DESSERT . DESSERTS**

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Wiesenkräuter <i>Luke warm chocolate cake with strawberries and pointed herbs</i>	[ACGHO] € 15,00
Zubereitungsdauer 20 min – <i>preparation time 20'</i>	
Karottenkuchen mit Crème fraîche Eis <i>Carrot cake with Crème fraîche ice-cream</i>	[ACGH] € 11,00
Rhabarber mit Heumilchjoghurt und Waldmeister <i>Rhubarb with yoghurt and woodruff</i>	[ACGHP] € 15,00
Sorbet <i>Sorbets</i>	[CGLH] € 5,00
Käseselektion mit Feigensenf <i>Cheese selection with fig mustard</i>	[ACGOP] € 17,00

**GEDECK . ON THE TABLE**

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

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.*