

### VORSPEISEN . STARTERS

10 g Imperial Kaviar, Kartoffelschaum <i>10 g Imperial caviar, potato foam</i>	€ 40,00
Gillardeau Austern auf Eis <i>Gillardeau oyster's on ice</i>	per Stück € 5,90 per piece
Gebeizte Tiroler Gebirgsforelle mit gelber Rübe und knusprigen Buchweizen <i>Pickled mountain trout with yellow beet and crispy buckwheat</i>	€ 17,00
Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat <i>Crispy fried Brixentaler mountain chicken with potato salad</i>	€ 16,00
Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli und Toastbrot (150 g) <i>Beef Tartar of Tyrolean highland cattle with aioli and toasted bread</i>	€ 19,00
Saftschinken vom Tiroler Angus Rind mit eingelegten Artischocken und Oliven <i>Ham from Tyrolean Angus beef with pickled artichokes and olives</i>	€ 19,00
Marinierter Kopfsalat mit Avocado und geräucherter Ente <i>Marinated lettuce with avocado and smoked duck</i>	€ 17,00
Gemischter Salat oder Blattsalat <i>Mixed or green salad</i>	€ 7,00

### SUPPEN . SOUPS

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Leberknödel <i>Clear beef soup with sliced pancakes or liver dumpling</i>	€ 7,00
Steinpilzschaumsuppe mit Kräutercracker <i>Ceps cream soup with herb saltines</i>	€ 9,00

### ZWISCHENGERICHTE . SECOND STARTERS

Gegrillter Schweinebauch auf Rahmwirsing und Blutwurst <i>Grilled pork belly on creamed cabbage and black pudding</i>	€ 19,00
Gebratener Stör mit Kürbis und Miso <i>Roasted sturgeon with pumpkin and miso</i>	€ 19,00
Aufpreis für 10 g Imperial Kaviar / extra charge for 10 g Imperial caviar	€ 40,00
Lauwarmes Lammzünge vom Brixentaler Schwarznasenschaf mit Erdmandeln, Schnittlauch <i>Lukewarm lamb tongue from the Brixentaler black nose sheep with tigernuts, chives</i>	€ 19,00

### VEGETARISCHES GERICHT . VEGETARIAN DISH

Confierte Rote Rübe mit Gnocchi und Kren <i>Confit red beet with gnocchi and horseradish</i>	€ 18,00
---	---------

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

Fleischfondue (in hausgemachter Bouillon) 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 Almschwein mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren <i>Pan fried escalope of Brixentaler alpine pork with parsley potatoes and cranberries</i>	€ 18,00
vom Tiroler Milchkalb . <i>of young veal</i>	€ 27,00
Rosa Tafelspitz vom Tiroler Angus Rind mit Kartoffelkrapfen und grüne Bohnen <i>Pink prime beef of Tyrolean Angus with pommes dauphine and green string beans</i>	€ 34,00
Gebratene Bio - Entenbrust auf Rotkraut und Quinoa <i>Roasted organic duck breast on red cabbage and quinoa</i>	€ 33,00
Geschmorte Milchkalbsschulter mit Kartoffelpüree und Urkarotten <i>Braised sucking calf shoulder with mashed potatoes and heritage carrots</i>	€ 34,00
Gegrillter Tiroler Kwellisaibling auf Petersilienwurzel und Grünkohl <i>Grilled Tyrolean char on parsley root and green cabbage</i>	€ 33,00

**DESSERT . DESSERTS**

Lauwarmer Schokokuchen mit Litschi und Sauerklee / <i>Zubereitungsdauer 15-17 min</i> <i>Lukewarm chocolate cake with lychee and wood sorrel / preparation time 15-17 min</i>	€ 16,00
Karottenkuchen mit Sauerrahmeis <i>Carrot cake with sour cream ice-cream</i>	€ 12,00
Joghurtparfait mit Tiroler Zwetschke und Verbene <i>Yoghurt parfait with Tyrolean plums and vervain</i>	€ 14,00
Sorbet <i>Sorbets</i>	€ 5,00
Käseselektion mit Feigensenf <i>Cheese selection with fig mustard</i>	€ 17,00

**GEDECK . ON THE TABLE**

Brot, Grammelschmalz und Tiroler Speck <i>Bread, crackling lard and Tyrolean bacon</i>	€ 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.*

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.