

### VORSPEISEN . STARTERS

Gillardeau Austern auf Eis <i>Gillardeau oyster's on ice</i>	per Stück <i>per piece</i>	€ 6,20
Gebeizte Tiroler Huchen mit Roter Rübe und knuspriger Amaranth <i>Pickled Tyrolean danube salmon with red beet and crispy amaranth</i>		€ 17,00
Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat <i>Crispy fried Brixentaler mountain chicken with potato salad</i>		€ 17,00
Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli und Toastbrot (150 g) <i>Beef Tartar of Tyrolean highland cattle with aioli and toasted bread (150g)</i>		€ 20,00
Saftschinken vom Tiroler Angus Rind mit eingelegten Eierschwammerln und Schafgarbe <i>Ham from Tyrolean Angus beef with pickled chanterelles and yarrow</i>		€ 19,00
Marinierte Salatherzen mit Avocado und geräucherter Entenbrust <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
Schaumsuppe von Ingwer und Kürbis mit Kürbiscracker <i>Cream soup of ginger and pumpkin with pumpkin cracker</i>		€ 9,00
Eingemachte Wildcremesuppe mit Preiselbeertascherl <i>Canned cream soup of venison with ravioli, stuffed with cranberries</i>		€ 9,00

### ZWISCHENGERICHTE . SECOND STARTERS

Geschmortes Lammzünge auf Kartoffelpüree und Schnittlauch <i>Braised lamb tongue on mashed potatoes with chives</i>		€ 19,00
Gebratener Bacalhau mit Fenchel und Dashi <i>Fried bacalhau with fennel and dashi</i>		€ 20,00

### VEGETARISCHES GERICHT . VEGETARIAN DISH

Confierter Sellerie mit grünem Apfel und Haselnuß <i>Confit of celery with green apple and hazelnut</i>		€ 19,00
Glacierte Kürbistortellini mit Ziegenkäse und Miso <i>Glazed pumpkin tortellini with goat cheese and miso</i>		€ 19,00

### 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/ <i>per person</i>	€ 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>	€ 19,00
vom Tiroler Milchkalb . <i>of Tyrolean milk fatted young veal</i>	€ 28,00
Short Rib vom Tiroler Angus Rind mit Zuckerwurzel, schwarzer Quinoa <i>Short Rib of Tyrolean Angus beef with skirret and black quinoa</i>	€ 33,00
Gebratene Bio - Entenbrust mit Grünkohl und gebackene Grießknödel <i>Fried organic duck breast with kale and baked semolina dumplings</i>	€ 34,00
Rosa Rücken vom Tiroler Angus Rind auf Rosmarinpolenta und Urkarotten <i>Pink saddle of Tyrolean Angus beef on rosemary polenta and haritage carrots</i>	€ 36,00
Gegrillter Tiroler Kwellisaibling mit Topinambur und Dill <i>Grilled Tyrolean char with Jerusalem artichoke and dill</i>	€ 33,00

**DESSERT . DESSERTS**

Lauwarmer Schokokuchen mit Salzkaramell und Sauerrahmeis (Zubereitungsdauer 15-17 Min.) <i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel and sour cream ice (preparation time 15-17 min)</i>	€ 16,00
Vanille-Mandelschnitte mit Waldbeersorbet <i>Vanilla-almont bars with wild berry sorbet</i>	€ 13,00
Pistazien Parfait mit Moosbeeren und Zitronenthymian <i>Pistachios parfait with cranberries and lemon thyme</i>	€ 14,00
Sorbet <i>Sorbet</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

  
 Klaus Ratz  
 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.