

VORSPEISEN . STARTERS

Gebeizter Huchen mit Avocado, Holunder & Wipferl <i>Pickled hucho with avocado, elder & fir tree tops</i>	€ 17,00
Gebackenes Brixentaler Berghendl auf Kartoffelsalat <i>Crispy fried mountain chicken from Brixental with potato salad</i>	€ 17,00
Beef Tartar vom Tiroler Hochlandrind mit Aioli & Toastbrot (150 g) <i>Tartare from Tyrolean highland beef with garlic mayonnaise & toast (150g)</i>	€ 20,00
Tomatenraritäten in Texturen, Gurke & Pfirsich <i>Rarities of tomatoes in textures, cucumber & peach</i>	€ 15,00
Gemischter Salat oder Blattsalat <i>Mixed salad or leaf lettuce</i>	€ 7,00

SUPPEN . SOUPS

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten <i>Clear beef broth with sliced pancakes</i>	€ 7,00
Schaumsuppe vom Kohlrabi, Schwarzbrotcracker <i>Foam soup of kohlrabi, black bread cracker</i>	€ 9,00

ZWISCHENGERICHTE . SECOND STARTERS

Offene Lasagne vom Stör, Spinat & Wiesenchampignons <i>Open lasagne of sturgeon, spinach & mushrooms</i>	€ 20,00
Gebratene Blunzen, Berglinsen & Frühkraut <i>Roasted black pudding, mountain lenses & young cabbage</i>	€ 19,00

VEGETARISCHES GERICHT . VEGETARIAN DISH

Spinattascherl mit Bergkäse & Rucola <i>Ravioli stuffed with mountain cheese & rucola salad</i>	€ 19,00
Geschmortes von Petersilienwurzel, Sellerie & Zitrone <i>Various stews of parsley roots, celery & lemon</i>	€ 19,00

HAUPTGERICHTE . MAIN COURSES & FISCH . FISH

Wiener Schnitzel vom Brixentaler Almschwein, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren <i>Pan fried pork escalope from Brixentaler with parsley potatoes & cranberries</i>	€ 19,00
vom Tiroler Milchkalb . <i>Pan fried veal escalope from Tyrol</i>	€ 28,00
Rosa gebratene Challans Ente, Aubergine und Broccoli <i>Pink roasted Challans duck, eggplant and broccoli</i>	€ 33,00
Geschmortes Short Rib vom Tiroler Angus Rind, Mais & Polentathaler <i>Braised Short Rib from Tyrolean Angus beef, corn & polenta</i>	€ 35,00
Gegrillter Tiroler Quellsaibling, grünes Gemüse & Verbenaöl <i>Grilled Tyrolean char, green vegetables & verbena oil</i>	€ 33,00

DESSERT . DESSERTS

Dunkle Schokolade mit Kaffee, Buchweizen & Beeren <i>Dark chocolate with coffee, buckwheat & berries</i>	€ 16,00
Zitronentörtchen, fermentierte Limette & Sauerrahm <i>Lemon cake, fermented lime & sour cream</i>	€ 13,00
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



Benjamin Spielmann
Küchenchef . chef 2-Hauben-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.