

Antipasti & Salate

rinder-carpaccio
mit mariniertem ruccola-kirschtomaten-salat
parmesanflocken und gebratenen steinpilzen

marinierter tomaten-mozzarella-salat
mit hausgemachtem basilikum-pesto



hausgräucherter hirschrücken in feinen scheiben
mit frischem marinierten spargelsalat,
salatspitzen und parmesansplitter

bunte blattsalate
mit gebratenen hühnerbrust-streifen
und knoblauch-crostini

knackig frischer salat vom buffet

Suppen

rinderkraftbrühe
mit tiroler speck- oder leberknödel

consommé mit hausgemachten frittaten
in der tasse

schaumsuppe vom bärlauch
mit gebratener tiefseegarnele, in der tasse



spargel-creme-suppe mit frischen spargelspitzen
in der tasse serviert

frische tomaten-creme-suppe mit sahnehaube
in der tasse serviert

Vorspeisen-Gerichte

spaghetti mit fleischragout
oder mit tomatensauce
butterrolle und parmesankäse

- penne livornesi -
..kurze nudeln mit paradeiser-ragout,
thunfisch und tagiasche-oliven

hausgemachte kartoffel-gnocchi
mit geschmolzenen fleischtomaten
und frische büffelmozzarella



hausgemachte spinat-ravioli
mit feiner frischkäsefüllung,
zerlassener butter, parmesankäse
und soutierten spargelspitzen

hausgemachte südtiroler schlutzkrapfen
mit würziger spinatfüllung,
nußbrauner butter und parmesankäse

hausgemachte vinschger almkäse-knödel
mit leichter gorgonzolacreme und schnittlauchbutter

Hierbei handelt es sich um Hauptspeisen-Portionen.
Kleinere Portionen werden mit 1,00 € weniger berechnet.

Wir verwenden ausschließlich frischen, heimischen
Stangenspargel aus kontrolliertem Anbau.



Hauptspeisen

medaillons vom schweinefilet, gegrillt
mit taleggio überbacken (würziger italienischer weichkäse)
leichte tymian-glace, kartoffelkroketten
und gemüseallerlei

wiener schnitzel vom kalb
mit knusbrig gebratenen röstkartoffeln
dazu hausgemachte preiselbeermarmelade

hirschpfeffer „hubertus“
in feiner wacholdersauce,
gebratenen topfenspätzle
und rosenkohlgemüse

saftig gebratenes éntrecôte
mit hausgemachter kräuterbutter,
dazu reis pilav
und saisonsgemüse

zartes rinderfilet-steak
mit würziger pfeffer-rahm-sauce,
dazu mandelbällchen
und tagesgemüse

hüfte vom heimischen weidelamm (wartezeit ca. 20 min)
in der mediterranen kräuterkruste,
dazu gemüse-gerstenrisotto und kräftige rosmaringlace

frischer heimischer stangenspargel
mit hausschinken, neuen kartoffeln
und hausgemachte bozner sauce

frischer fisch



Goldene Rose
Rosa d'Oro

Hotel · Café · Restaurant · Appartement

gebratene goldbrassen-filets
mit hausgemachten schwarzen taglierini
** auf frischem heimischen spargelragout



Kalte Gerichte

portion südtiroler speck mit butterrolle und brot

portion almkäse mit butterrolle und brot

portion speck und almkäse
mit butterrolle und brot

...und zum Schluss etwas Süßes

frische erdbeeren
mit vanilleeis und schlagsahne

hausgemachtes weißes schoko-parfait
mit frischen himbeeren

frische jughurtterrine
mit waldfrüchten

heiße himbeeren
mit vanilleeis und schlagsahne

hausgemachter apfelstrudel
auf wunsch mit sahne, vanillesauce oder vanilleeis

hausgemachter strudel und kuchen
täglich frisch in unserer kuchenvitrine