



## Genusshotel Goldene Rose & Restaurant

Familie Wielander Thomas & Agnes  
Fußgängerzone 73 Zona Pedonale  
Schlanders 39028 Silandro  
Vinschgau · Val Venosta

Tel. +39 0473 730218  
[www.hotel-goldenerose.it](http://www.hotel-goldenerose.it)



Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

# Antipasti & Salate *antipasti & insalate*

---

## **Rinder-Carpaccio**

eingelegerter Kürbis, Parmesan, Salatspitzen  
€ 12,00

## **Carpaccio di manzo**

con zucca, parmigiano, insalata  
€ 12,00

## **Lauwarme geräucherte Forelle**

aus der Vinschger Fischzucht  
Himbeer-Meerrettich, Zupfsalate  
knuspriges Weißbrot  
€ 10,00 / € 14,00

## **Trota affumicata tiepida**

dalla trotilcoltura Venostana  
raffano ai lamponi  
pan tostato  
€ 10,00 / € 14,00

## **Gebackener Camembert**

Preiselbeeren, Toastbrot  
und marinierte Herbstsalate  
€ 9,00

## **Camembert inpanato**

mirtilli, pan caré  
ed insalate marinate  
€ 9,00

## **Tartar vom Rind · 140gr / 180gr**

Weißbrot und Butterrolle  
140gr - € 14,00 | 180gr - € 18,00

## **Tartar di manzo · 140gr / 180gr**

pan caré e burro  
140gr - € 14,00 | 180gr - € 18,00

## **Vinschger Marendteller**

Vinschger Speck, Almkäse, Kaminwurze  
Gewürzgurke und Brot  
€ 13,50

## **Piatto freddo Venostano**

Speck Venostano, formaggio dalla malga  
salsiccia affumicata, cetrioli, pane  
€ 13,50

## **Salat nach Wahl vom Buffet**

€ 5,00 / Teller

## **Insalata a vostra scelta, dal buffet**

€ 5,00 / piatto

# Suppen *brodi*

---

## **Tiroler Speckknödelsuppe**

mit 1 Knödel € 6,00  
mit 2 Knödel € 8,00

## **Canederlo di Speck in brodo**

con 1 canederlo € 6,00  
con 2 canederli € 8,00

## **Frittatensüppchen in der Tasse**

€ 5,00

## **Frittatine in brodo, in tazza**

€ 5,00

## **Sauerkraut-Cremesuppe**

mit Vinschger-Urpaarl-Croutons  
in der Tasse serviert  
€ 6,00

## **Crema di crauti**

con croutons di pane nero Venostano  
servito in tazza  
€ 6,00

## Vorspeisen *primi piatti*

---

**Spaghetti  
alla Bolognese (Fleischragout)  
oder mit Tomatensauce**

Butterrolle und Parmesan  
€ 7,00 / € 8,50

**Spaghetti  
alla Bolognese  
oppure al pomodoro**

con burro e parmigiano  
€ 7,00 / € 8,50

**Cavatappi  
mit geräuchertem Spanferkel-Ragout**

Radieschen und Meerrettich  
€ 10,50 / € 12,00

**Cavatappi  
con ragu di maialino affumicato**

raffano e ravanello  
€ 10,50 / € 12,00

**Hausgemachte Kartoffeltaschen  
mit Kürbisfüllung**

Holunderblütenschaum  
Amarettini-Krümel  
€ 10,50 / € 12,00

**Mezzelune fatte in casa  
ripieni di zucca**

schiuma di sambuco  
Amarettini  
€ 10,50 / € 12,00

**Hausgemachte Tagliatelle  
mit heimischen Rotwild-Ragout**

mit Granatapfel  
€ 11,50 / € 13,00

**Tagliatelle fatte in casa  
con ragu di cervo**

con melagrana  
€ 11,50 / € 13,00

**Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi  
mit Pesto alla Genovese**

gerösteten Pinien, Kirschtomaten  
und frischer Burrata  
€ 10,50 / € 12,00

**Gnocchi di patate fatte in casa  
al pesto genovese**

pinoli, pomodorini  
e burrata fresca  
€ 10,50 / € 12,00

**Graukas-Pressknödel**

Vinschger Sauerkraut  
zerlassene Butter, Parmesan  
€ 9,50 / € 11,00

**Canederli pressati al formaggio**

con crauti  
burro fuso e parmigiano  
€ 9,50 / € 11,00

## Fischgericht *pesce*

---

**Medaillon vom Blauhai**

mit mediterranem  
Kartoffel-Gemüse-Allerlei  
€ 19,00

**Medaglione di squalo Verdesca**

con verdure e patate  
alla mediterranea  
€ 19,00

# Hauptgerichte *secondi piatti*

---

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Speck-Zwiebel-Röstkartoffeln  
Preiselbeeren  
€ 17,50

## **Rinderhüft-Steak mit Parmesankruste**

Rotweinjus, Mandelbällchen  
Gemüse  
€ 20,00

## **Tiroler Zwiebelrostbraten**

Entrecôte vom Rind, Zwiebelsauce  
Röstzwiebeln, Gemüse, Röstkartoffeln  
€ 18,00

## **Rosa gebratener Wildschwein-Rücken**

Blaukraut-Risotto  
Zuckerschoten  
€ 19,00

## **Deftiger Tiroler Teller**

Gekochtes und gepökeltes Schweinefleisch  
Hauswurst, Sauerkraut, Speckknödel  
Senf und Meerrettich  
€ 18,00

## **Frische Kalbsleber Vinschger Art**

mit Zwiebel, Apfel und Speck  
dazu Reis  
€ 18,00

## **Geschmorte Backen vom spanischen Iberico Schwein**

mit kräftiger Lagreinsauce  
würzige Almkäse-Polenta  
glasiertes Gemüse  
€ 19,00

## **T-Bone-Steak für 2 Personen**

mindestens 1,5 kg  
mit Grillgemüse, Kartoffelchips  
und dreierlei Saucen  
€ 78,00

## **Bistecca alla Milanese di vitello**

patate arrostiti allo Speck e cipolla  
mirtilli  
€ 17,50

## **Steak di manzo con crosta al parmigiano**

salsa al vino rosso, crocchette alle mandorle  
verdura  
€ 20,00

## **Zwiebelrostbraten tirolese**

Entrecote di manzo con salsa alla cipolla  
cipolla frita, verdure, patate arrostiti  
€ 18,00

## **Filetto di cinghiale**

risotto al cavolo rosso  
taccole  
€ 19,00

## **Piatto Tirolese**

maiale affumicato e salmistrato  
salsiccia, crauti, canederlo di speck  
senape e raffano  
€ 18,00

## **fegato di vitello alla venostana**

con cipolla, mela e speck  
con riso bianco  
€ 18,00

## **Guanacie stufate di maiale Iberico spagnolo**

con salsa forte al vino Lagrein  
polenta al formaggio della malga  
verdura cotta  
€ 19,00

## **Steak di manzo T-Bone per 2 persone**

min 1,5 kg  
con verdura grigliata, chips di patate  
e tre tipi di salse  
€ 78,00

# Desserts *dolci*

---

**Schoko-Lava-Törtchen**  
mit flüssigem Kern  
Rosmarin-Orangen-Sorbet  
€ 7,50

**Creme Brule  
von der Toncabohne**  
Früchtegarnitur  
€ 7,00

**Kastanien-Mousse**  
mit Caramell-Kastanien  
€ 8,00

**Lebkuchen-Halbgefrorenes**  
Früchtegarnitur  
€ 6,00

**Vinschger Bauern-Krapfen**  
mit Kastanienfüllung  
3 Stück · € 5,00

**Apfelstrudel**  
aus Mürbteig  
mit Vanilleeis, Sahne oder Vanillesauce  
€ 3,50  
mit 1 Kugel Vanilleeis € 5,00  
mit Schlagsahne € 4,00  
mit Vanillesauce € 5,00

**Tortina al cioccolato**  
con cuore  
sorbetto al rosmarino e arance  
€ 7,50

**Creme Brule  
dalla Tonca**  
con frutta  
€ 7,00

**Mousse alle castagne**  
con castagne caramellizzate  
€ 8,00

**Semifreddo al pan di zenzero**  
con frutta  
€ 6,00

**Krapfen alla contadina Venostana**  
ripieni di castagne  
3 pezzi · € 5,00

**Strudel di mele**  
di pasta sfrolla  
con gelato, panna oppure crema di vaniglia  
€ 3,50  
€ 5,00 con 1 pallina di gelato alla vaniglia  
€ 4,00 con panna montata  
€ 5,00 con crema di vaniglia calda