

VORSPIISA, SUPPA UND SALÖT

GRÜNER SAISONSALAT	8.50
GEMISCHTER SAISONSALAT	9.80
GEMISCHTER SALATTELLER MIT EI	16.50
NÜSSLISALAT MIT EI	15.50
NÜSSLISALAT MIT GERÄUCHERTEN LACHSSTREIFEN	19.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE	10.00
-----------------------------	-------

BEEF TARTAR „CLASSICO“	25.00
PIKANT MARINIERTES BEEF TARTAR NACH ART DES CHEF`S SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER	

WÄHLEN SIE BITTE AUS UNSEREN HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN
ITALIENISCH, FRANZÖSISCH ODER KÜRBISKERNÖLDRESSING

HUUSGMACHTI RÖSCHTI

OBERLÄNDER RÖSCHTI	20.50
RÖSCHTI MIT SCHINKEN, GRATINIERT MIT KÄSE UND SPIEGELEI	

SENNA RÖSCHTI	18.00
RÖSCHTI MIT GEBRATENER CERVELAT UND KNUSPRIGEM SPECK	

ROSENHÜGEL RÖSCHTI	22.50
RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM POULETFLEISCH AN CURRYSAUCE	

ZÜRI RÖSCHTI	26.50
RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE	

BÄHNLI RÖSCHTI	29.00
RÖSCHTI MIT KALBSLEBERLI	



GMUES RÖSCHTI	19.50
RÖSCHTI MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE	



APFEL-CHÄS RÖSCHTI	19.50
RÖSCHTI MIT APFELSCHNITZEN UND GRUYEZER GRATINIERT	

HAUPTGRICHT

BÜNDNER PIZZOKEL HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT ROHSCHINKEN, DÖRRPFLAUMEN, ZWIEBEL, LAUCH UND KÄSE GRATINIERT	21.50
HEIDILAND PIZZOKEL HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT GEBRATENEM SPECK, STEINPILZEN UND RAHMSAUCE, MIT KÄSE GRATINIERT	21.50
VEGI PIZZOKEL HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND KÄSE GRATINIERT	20.50
ENGADINER KRAUTPIZZOKEL HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT WEISSCABIS, BLATTSPINAT, STEINPILZEN UND KÄSE GRATINIERT	21.50
SCHWIINSSTEAK „ROSENHÜGEL“ GEGRILLTES SCHWEINSSTEAK AN EINEM STEINPILZRAGOUT, MIT PIZZOKEL UND SAISONGEMÜSE	29.50
CORDON BLEU (VOM SCHWEIN ODER KALB) PANIERTES SCHNITZEL, GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE	29.50 / 39.50
SCHWEINSFILET „CALVADOS“ GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE, MIT KARTOFFELKROKETTEN UND SAISONGEMÜSE	36.00
ZÜRI GSCHNÄTZLATS GESCHNETZELTES KALBFLEISCH AN EINER COGNAC- CHAMPIGNONRAHMSAUCE ,MIT HAUSGEMACHTEM RÖSCHTI	39.50
ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“ ENTRECOTE MIT „CAFE DE PARIS“ GRATINIERT, KROQUETTEN UND SAISONGEMÜSE	39.50

US ÜSARA HAIMLICHA SEEA

ZANDERFILET „KHUURERSEE“ GEBRATENE ZANDERFILETS AN EINER ZITRONENBUTTER MIT TOMATENWÜRFELI, BROCCOLIRÖSCHEN UND PETERSILIENKARTOFFELN	29.50
ZANDERFILET „HEIDISEE“ GEBRATENE ZANDERFILETS AN EINER MANDELBUTTER, MIT TROCKENREIS UND BROCCOLIRÖSCHEN	29.50

VORSPEISEN AUS ÖSTERREICH

STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT 19.50
KNACKIGE BLATTSALATE MIT GEBACKENEM POULET UND TOMATEN

SALZBURGER HENDERLSALAT 19.50
KNACKIGE BLATTSALATE MIT GEBRATENEM POULET UND KNUSPRIGEM SPECK

UNSERE ÖSTERREICHISCHEN SALATE WERDEN MIT EINEM
RASSIGEN KERNÖLDRESSING SERVIERT

GSCHMACKIGE SUPPEN

FRITTATENSUPPE 8.50
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI

TIROLER SUPPENTOPF 11.50
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT TIROLERKNÖDEL,
SIEDFLEISCH UND GEMÜSE

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL 38.00
GEBACKENES KALBSSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

ROSENHÜGELSCHNITZEL 25.50
GEBACKENES RIESENSCHWEINSSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND EINEM GRÜNEN SAISONSALAT

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN 35.00
GEBRATENES RINDSPAILLARD MIT ZWIEBELSAUCE,
BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN

STEIRISCHES WURZELFLEISCH „VOM TAFELSPITZ“ 29.50
GEKOCHTES, MAGERES SIEDFLEISCH MIT GEMÜSEJULIENNE,
FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH UND SALZKARTOFFELN

MÖLLTALER LAMMFILET 38.00
ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET IM KNOBLAUCHSAFTERL
MIT SCHUPFNUDELN UND SPECKBOHNEN

SCHMANKERLECKE

MONTAFONER KASSPATZN	19.50
HAUSGEMACHTE SPINATSPÄTZLI MIT KÄSE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN	
TIROLER GRÖSCHTL	19.50
GERÖSTETE KNÖDEL MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN UND EI	
BAUERNSCHWEINSBRATL	25.00
SAFTIGER SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFTERL, MIT TIROLERKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT	
SCHMANKERLPFANDL	35.00
GEGRILLTES SCHWEINSFILET MIT SPINATSPÄTZLI AN EINER SCHWAMMERLSAUCE	

KNÖDELPFANDL „URIG UND ECHT“

**DIE KNÖDELPFANDL WERDEN NACH
IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT!**

FRANZ JOSEF PFANDL	(3 KNÖDEL, 3 KRAUT)	28.00
AMADEUS PFANDL	(2 KNÖDEL, 2 KRAUT)	21.00
HANSL PFANDL	(1 KNÖDEL, 1 KRAUT)	14.00
OACHKATZLPFANDL	(KNÖDEL OHNE KRAUT)	9.00

TIROLER SPECK-KNÖDEL

ORIGINAL SEMMELKNÖDEL MIT SPECKWÜRFELI

BAUERNKNÖDEL

KARTOFFELKNÖDEL MIT SELCH-FLEISCHFÜLLUNG

KÄSE-GEMÜSEKNÖDEL

GEBACKENER SEMMELKNÖDEL MIT GEMÜSE UND KÄSE

**ZU DEN KNÖDELN SERVIEREN WIR IMMER EIN DEFTIGES SAFTERL
UNSERE KRAUTSPEZIALITÄTEN**

- SAUERKRAUT

ORIGINAL KÄRNTNER SAUERKRAUT „DAS ECHTE“

- PREISELBEER-ROTKRAUT

ROTKABIS MIT PREISELBEEREN, „DAS SÜSSE“

- MIT WARMEM SPECKKRAUTSALAT

WEISSKABIS MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFELI „DAS URIGE“

GLI ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO (VORSPEISE / HAUPTSPEISE)	19.50 / 26.50
HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDSFILET MIT GRANO PADANO AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING	
INSALATA „CAPRESE“	16.00
TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING	
TRE BRUSCHETTE „TOSCANA“	10.50
DREI GERÖSTETE WEISSBROTSCHEIBEN MIT TOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN	

LE ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO	10.00
HAUSGEMACHTE TOMATENCREMESUPPE MIT MASCARPONE	
ZUPPA DELLA NONNA	10.00
KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELN	

I SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	39.50
GEBRATENE KALBSPLÄTZLI MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI, RISOTTO UND GEMÜSEGARNITUR	
PICCATA „MILANESE“	28.00
SCHWEINSSCHNITZEL IN EINEM EI – KÄSEMANTEL, MIT SPAGHETTI AN EINER TOMATENSAUCE	

I PESCI

GAMBERONI „GIGANTI“	39.00
GEBRATENE RIESENCREVETTEN IN KNOBLAUCHBUTTER MIT RISOTTO	
GAMBERONI DEL PADRONE	ALS VORSPEISE 29.00
GTEGRILLTE RIESENCREVETTEN	ALS HAUPTSPEISE 39.00
AUF NÜSSLI-, UND RUCCOLASALAT, AN EINEM OLIVENÖL-, ZITRONENDRESSING	

LA PASTA

	VORSPEISE	HAUPTSPEISE
SPAGHETTI "NAPOLETANA" MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBEL UND KNOBLI	14.00	16.00
SPAGHETTI "BOLOGNESE" MIT HACKFLEISCH-SAUCE	16.50	18.50
SPAGHETTI "AGLIO E OLIO" MIT OLIVENÖL, KNOBLI, ZWIEBEL UND PEPPERONCINI	15.00	17.00
SPAGHETTI „CARBONARA“ MIT SPECK, SCHINKEN, ZWIEBEL, KNOBLI RAHM UND EI	17.00	19.00
SPAGHETTI "FRANZL" MIT SPECK, ZWIEBEL, KNOBLI UND SPIEGELEI	17.00	19.00
ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBEL UND RAHM	17.50	19.50
PENNE „ARRABBIATA“ MIT PIKANTER TOMATENSAUCE ZWIEBEL UND KNOBLI	15.50	17.50
PENNE „ORIENTALE“ MIT POULET AN FRÜCHTECURRYSAUCE	17.50	19.50
GNOCCHI „PIEMONTESE“ MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM UND RAHM	16.50	18.50
GNOCCHI „GORGONZOLA“ MIT BLATTSPINAT UND GORGONZOLASAUCE	17.50	19.50
GNOCCHI „DELLA CASA“ MIT ROHSCHINKEN, RUCCOLA UND MASCARPONE	17.50	19.50

LE NOSTRE PIZZE

1	MARGHERITA TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO	15.00
2	PROSCIUTTO TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO	17.50
3	AI FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OREGANO	17.50
4	PROVENZALE TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI, KNOBLAUCH, OREGANO	17.50
5	HAWAII TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, OREGANO	20.50
6	PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO	20.50
7	MAFIOSA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ARTISCHOCKEN, PEPERONCINI, OREGANO	20.50
8	DELIZIA TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PFIRSICHE, OREGANO	20.50
9	GORGONZOLA TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BLATTSPINAT, OREGANO	20.50
10	QUATTRO FORMAGGI TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MASCARPONE, GRANO PADANO, OREGANO	20.50
11	CALZONE GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO	20.50
12	CAPRICIOSA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI, CHAMPIGNONS, KAPERN, SARDELLEN, OREGANO	22.00
13	TONNO E CIPOLLA TOMATEN, MOZZARELLA, THON, OLIVEN, KNOBLAUCH, ZWIEBEL, OREGANO	22.00
14	SAN MARCO TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, THON, KAPERN PEPERONCINI, KNOBLAUCH, OREGANO	22.00
15	QUATTRO STAGIONI TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN CHAMPIGNONS, OLIVEN, OREGANO	22.00

16	PRIMAVERA TOMATEN, MOZZARELLA, BLATTSPINAT, ARTISCHOCKEN SPARGELN, TOMATENSCHNITTEN, OLIVEN, OREGANO	22.00
17	PIZZA DELLA CASA TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, GORGONZOLA ZWIEBELN, OREGANO	22.00
18	LA BOMBA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, SPECK, SARDELLEN BLATTSPINAT, KAPERN, OREGANO	22.50
19	KHUURER "CHÄS FRITZ" FONDUE PIZZA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE ZWIEBELRINGE, OREGANO	24.00
20	KHUURER "CHÄS HITSCH" FONDUE PIZZA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE PFIRSICHE, ANANAS, OREGANO	24.00
21	GAMBERETTI TOMATEN, MOZZARELLA, MARINIERTER CREVETTEN, RUCCOLA, OREGANO	24.50
22	PARMA TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, MASCARPONE, SPARGELN, OREGANO	24.00
23	VENEZIA TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCCOLA GRANO PADANO, OREGANO	24.00
24	ROMA TOMATEN, MOZZARELLA, ANANAS, PFIRSICHE PARMASCHINKEN, OREGANO	24.00
25	PIZZA STROGANOFF TOMATEN, MOZZARELLA, STREIFEN VOM RINDSENTRECOTE PEPERONI, PEPERONCINI, ZWIEBEL, OREGANO	25.50
26	PIZZA CARPACCIO TOMATEN, MOZZARELLA, HAUCHDÜNNE RINDERFILETSCHNITTEN, FRISCHER GRANO PADANO MIT BALSAMICO MARINIRTER RUCCOLA UND ZITRONEN-OLIVENÖL	25.50

CONDIMENTI EXTRAS PRO SORTE 3.00
ARTISCHOCKEN, BLATTSPINAT, RUCCOLA, OLIVEN, KAPERN,
SPARGELN, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, SALAMI, THON,
SARDELLEN, EI, ANANAS, PFIRSICH,
GORGONZOLA, MASCARPONE

PARMASCHINKEN, TIROLER SPECK, STEINPILZE, LACHS, CREVETTEN 5.00

ALLE PIZZEN SIND AUCH ALS MINIPIZZA ERHÄLTICH

DER PREIS REDUZIERT SICH UM 3 FRANKEN.

ALLE GERICHTE INCL. MWST

HEISSER STEIN

DER GAST IST SEIN EIGENER MEISTERKOCH



POULETBRÜSTLI	200G	24.00
SCHWEINSSTEAK	250G	29.00
NEU - HIRSCHENTRECOTE	250G	38.00
LAMMRÜCKENFILETSTEAK	200G	36.00
PFERDEENTRECOTE	250G	36.00
RINDSENTRECOTE	250G	39.00
RINDSFILETSTEAK	200G	42.00

**AB 4 PERSONEN PRO PERSON SFR. 36.00
EINE FLEISCHPLATTE MIT 1000 GRAMM
RINDSENTRECOTE, PFERDEENTRECOTE,
HIRSCHENTRECOTE, SCHWEINSSTEAK UND
POULETBRÜSTLI INKLUSIVE BEILAGEN**

WÄHLEN SIE BITTE AUS UNSEREN BEILAGEN:

WEDGES KARTOFFELN POMMES FRITES
TROCKENREIS BUTTERNUDELN
KROKETTEN GEMÜSE

AUFPREIS FÜR EINE 2. BEILAGE 6.00

WIR SERVIEREN IHNEN

VIER VERSCHIEDENE SAUCEN ZU DEN GRILLADEN.