

VORSPIISA, SUPPA UND SALÖT

GRÜNER SAISONSALAT	8
GEMISCHTER SAISONSALAT	9
GEMISCHTER SALATTELLER MIT EI	17
NÜSSLISALAT MIT EI	17
NÜSSLISALAT MIT GERÄUCHERTEN LACHSSTREIFEN	23
TOMATENCREMESUPPE	10
BÜNDNER GERSTENSUPPE	10
ZUPPA DELLA NONNA – KNOBLISUPPE	10
BEEF TARTAR „CLASSICO“	28
PIKANT MARINIERTES BEEF TARTAR NACH ART DES CHEF`S SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER	

HUUSGMACHTI RÖSCHTI

OBERLÄNDER RÖSCHTI	22
MIT SCHINKEN, GRATINIERT MIT KÄSE UND SPIEGELEI	
SENNA RÖSCHTI	21
MIT GEBRATENER CERVELAT, KNUSPRIGEM SPECK UND SPIEGELEI	
ROSENHÜGEL RÖSCHTI	24
MIT GEBRATENENEN POULETSTREIFEN AN EINER CURRYSAUCE MIT FRÜCHTEN	
ZÜRI RÖSCHTI	27
RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE	
RÖSCHTI STROGANOFF	29
RÖSCHTI MIT RINDERFILETSTREIFEN AN EINER PEPERONISAUCE	
BÄHNLI RÖSCHTI	28
RÖSCHTI MIT KALBSLEBERLI	
 GMUES RÖSCHTI	20
RÖSCHTI MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE	
 APFEL-CHÄS RÖSCHTI	20
RÖSCHTI MIT APFELSCHNITZEN UND GREYERZER GRATINIERT	

HAUPTGRICHT

CAPUNS SURSILVANS	ALS VORSPEISE	18
HAUSGEMACHTE MANGOLDWICKEL	ALS HAUPTSPEISE	26
GEFÜLLT MIT SPÄTZLITEIG, SALSIZ UND BÜNDNERFLEISCH KLASSISCH IN DER MILCHSAUCE GRATINIERT MIT BERGKÄSE		
BÜNDNER PIZZOKEL		23
HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT ROHSCHINKEN, DÖRRPFLAUMEN, ZWIEBEL, LAUCH UND KÄSE GRATINIERT		
HEIDILAND PIZZOKEL		23
HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT GEBRATENEM SPECK, STEINPILZEN UND RAHMSAUCE, MIT KÄSE GRATINIERT		
VEGI PIZZOKEL		23
HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND KÄSE GRATINIERT		
ENGADINER KRAUTPIZZOKEL		23
HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT WEISSCABIS, BLATTSPINAT, STEINPILZEN UND KÄSE GRATINIERT		
SCHWIINSSTEAK „ROSENHÜGEL“		29
GEGRILLTES SCHWEINSSTEAK AN EINEM STEINPILZRAGOUT, MIT PIZZOKEL UND SAISONGEMÜSE		
CORDON BLEU (VOM SCHWEIN ODER KALB)		31 / 39
PANIERTES SCHNITZEL, GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE		
RAHMSCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB)		27 / 38
PLÄTZLI VOM GRILL AN EINER FEINEN RAHMSAUCE TAGLIATELLE UND SAISONGEMÜSE		
SCHWEINSFILET „CALVADOS“		36
GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE, MIT KARTOFFELKROKETTEN UND SAISONGEMÜSE		
KALBSGSCHNÄTZLATS		39
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH AN EINER COGNAC-, CHAMPIGNONRAHMSAUCE, MIT HAUSGEMACHTEM BUTTERRÖSCHTI		
ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“		39
ENTRECOTE MIT „CAFE DE PARIS“ GRATINIERT, KROQUETTEN UND SAISONGEMÜSE		

VORSPEISEN AUS ÖSTERREICH

STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT 19
KNACKIGE BLATTSALATE MIT GEBACKENEM POULET

SALZBURGER HENDERLSALAT 19
KNACKIGE BLATTSALATE
MIT GEBRATENEM POULET UND KNUSPRIGEM SPECK

**UNSERE ÖSTERREICHISCHEN SALATE WERDEN MIT EINEM
RASSIGEN KERNÖLDRESSING SERVIERT**

GSCHMACKIGE SUPPEN

FRITTATENSUPPE 9
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI

TIROLER SUPPENTOPF 14
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT TIROLERKNÖDEL,
TAFELSPITZ UND GEMÜSEJULIENNE

KLASSISCHE HAUPTSPESIEN

ROSENHÜGELSCHNITZEL 27
GEBACKENES RIESENSCHWEINSSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND EINEM GRÜNEN SAISONSALAT

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL 39
GEBACKENES KALBSSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

STEIRISCHES WURZELFLEISCH „VOM TAFELSPITZ“ 27
GEKOCHTES, MAGERES SIEDFLEISCH MIT GEMÜSEJULIENNE,
FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH UND SALZKARTOFFELN

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN 36
GEBRATENES RINDSPAILLARD MIT ZWIEBELSAUCE,
BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN

MÖLLTALER LAMMFILET 39
ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET IM KNOBLAUCHSAFTERL
MIT SCHUPFNUDELN UND SPECKBOHNEN

SCHMANKERLECKE

MONTAFONER KASSPATZN	21
HAUSGEMACHTE BUTTERS PÄTZLI MIT KÄSE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN	
TIROLER GRÖSCHTL	21
GERÖSTETE KNÖDEL MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN UND EI	
BAUERNSCHWEINSBRATL	27
SAFTIGER SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFTERL, MIT TIROLERKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT	
SCHMANKERLPFANDL	33
GEGRILLTES SCHWEINSFILET MIT HAUSGEMACHTEN BUTTERS PÄTZLI AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE	

KNÖDELPFANDL „URIG UND ECHT“

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

FRANZ JOSEF PFANDL	(3 KNÖDEL, 3 KRAUT)	28
AMADEUS PFANDL	(2 KNÖDEL, 2 KRAUT)	21
HANSL PFANDL	(1 KNÖDEL, 1 KRAUT)	14
OACHKATZLPFANDL	(KNÖDEL OHNE KRAUT)	9

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) 18 / 26
HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDSFILET
MIT RUCCOLA UND GRANO PADANO
AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING

INSALATA „CAPRESE“ 13 / 16
TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM
AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING

TRE BRUSCHETTE „TOSCANA“ 10.5
DREI GERÖSTETE WEISSBROTSCHEIBEN
MIT TOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN

I SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 39
GEBRATENE KALBSPLÄTZLI MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI,
RISOTTO UND GEMÜSEGARNITUR

PICCATA „MILANESE“ 33
SCHWEINSSCHNITZEL IN EINEM EI – KÄSEMANTEL,
MIT SPAGHETTI AN EINER TOMATENSAUCE UND KLASSISCHER GARNITUR

I PESCI

ZANDERFILET „KHUURERSEE“ 33
GEBRATENE ZANDERFILETS AN EINER ZITRONENBUTTER
MIT TOMATENWÜRFELI, BROCCOLIRÖSCHEN UND PETERSILIENKARTOFFELN

FILET VOM LACHSMITTELSTÜCK „HEIDISEE“ 34
GEBRATENES LACHSFILET AN EINER SAFRANHOLLANDAISE,
MIT LAUCHREIS UND BROCCOLIRÖSCHEN

GAMBERONI „BLACK TIGER“ 41
GEBRATENE RIESENCREVETTEN IN KNOBLAUCHBUTTER MIT RISOTTO

GAMBERONI DEL PADRONE 29
GEGRILLTE RIESENCREVETTEN ALS VORSPEISE
AUF NÜSSLI, UND RUCCOLASALAT, ALS HAUPTSPEISE 41
AN EINEM OLIVENÖL-, ZITRONENDRESSING

LA PASTA

SPAGHETTI “NAPOLETANA” MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBEL UND KNOBLI	17
SPAGHETTI “BOLOGNESE” MIT GEMISCHTER HACKFLEISCH-SAUCE	19
SPAGHETTI “AGLIO E OLIO” MIT OLIVENÖL, KNOBLI, ZWIEBEL UND PEPERONCINI	18
SPAGHETTI „CARBONARA“ MIT SPECK, SCHINKEN, ZWIEBEL, KNOBLI RAHM UND EI	21
SPAGHETTI “FRANZL” PIKANT MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFELI, ZWIEBEL, KNOBLI PEPERONCINI UND EINEM SPIEGELEI	21
ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBEL UND RAHM	21
PENNE „ARRABBIATA“ MIT PIKANTER TOMATENSAUCE ZWIEBEL UND KNOBLI	19
PENNE „ORIENTALE“ MIT POULET AN FRÜCHTECURRYSAUCE	20
GNOCCHI „PIEMONTESE“ MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM UND RAHM	20
GNOCCHI „GORGONZOLA“ MIT BLATTSPINAT UND GORGONZOLASAUCE	21
GNOCCHI „DELLA CASA“ MIT ROHSCHINKEN, RUCCOLA UND MASCARPONE	21

ALLE PASTAGERICHTE SIND AUCH ALS
KLEINE PORTIONEN ERHÄLTlich –
PREISREDUKTION 2 FRANKEN

LE NOSTRE PIZZE

1	MARGHERITA TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO	16
2	PROSCIUTTO TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO	18
3	AI FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OREGANO	18
4	SALAMI CITTERIO TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI CITTERIO, OREGANO	20
5	HAWAII TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, OREGANO	21
6	PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO	21
7	MAFIOSA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ARTISCHOCKEN, PEPPERONCINI, OREGANO	21
8	DELIZIA TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PFIRSICHE, OREGANO	21
9	GORGONZOLA TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BLATTSPINAT, OREGANO	21
10	QUATTRO FORMAGGI TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MASCARPONE, GRANO PADANO, OREGANO	21
11	CALZONE GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO	21
12	CAPRICIOSA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI CITTERIO CHAMPIGNONS, KAPERN, SARDELLEN, OREGANO	22.5
13	TONNO E CIPOLLA TOMATEN, MOZZARELLA, THON, OLIVEN, KNOBLAUCH, ZWIEBEL, OREGANO	22.5
14	SAN MARCO TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, THON, KAPERN PEPPERONCINI, KNOBLAUCH, OREGANO	23
15	QUATTRO STAGIONI TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN CHAMPIGNONS, OLIVEN, OREGANO	23

16	PRIMAVERA TOMATEN, MOZZARELLA, BLATTSPINAT, ARTISCHOCKEN CHERRYTOMATEN, OLIVEN, OREGANO	23
17	PIZZA DELLA CASA TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK ZWIEBEL, GORGONZOLA UND OREGANO	23
18	LA BOMBA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, SPECK, SARDELLEN BLATTSPINAT, KAPERN, OREGANO	23
19	KHUURER "CHÄS FRITZ" FONDUE PIZZA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE ZWIEBELRINGE, OREGANO	24.5
20	KHUURER "CHÄS HITSCH" FONDUE PIZZA TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE PFIRSICHE, ANANAS, OREGANO	24.5
21	GAMBERO TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSWASSER FLUSSKREBSE RUCCOLA, OREGANO	25
22	PARMA TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN MASCARPONE UND OREGANO	25
23	VENEZIA TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCCOLA GRANO PADANO, OREGANO	25
24	ROMA TOMATEN, MOZZARELLA, ANANAS, PFIRSICHE PARMASCHINKEN, OREGANO	25
25	PIZZA STROGANOFF TOMATEN, MOZZARELLA, STREIFEN VOM RINDSENTRECOTE PEPERONI, PEPERONCINI, ZWIEBEL, OREGANO	26
26	PIZZA CARPACCIO TOMATEN, MOZZARELLA, HAUCHDÜNNE RINDERFILETSCHNITTEN, FRISCHER GRANO PADANO MIT BALSAMICO MARINIRTER RUCCOLA UND ZITRONEN-OLIVENÖL	26
	CONDIMENTI EXTRAS PRO SORTE ARTISCHOCKEN, BLATTSPINAT, RUCCOLA, OLIVEN, KAPERN, SPARGELN, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, SALAMI, THON, SARDELLEN, EI, ANANAS, PFIRSICH, GORGONZOLA, MASCARPONE PARMASCHINKEN, TIROLER SPECK, STEINPILZE, LACHS, GAMBERO	3.00 5.00

**ALLE PIZZEN SIND AUCH ALS MINIPIZZA ERHÄLTlich
DER PREIS REDUZIERT SICH UM 2 FRANKEN.
ALLE GERICHTE INCL. MWST**

HEISSER STEIN

DAS ANGEBOT GILT AB 200 GRAMM PRO PERSON



POULETBRÜSTLI	PRO 100 GRAMM	15
SCHWEINSSTEAK	PRO 100 GRAMM	15
HIRSCH ENTRECÔTE	PRO 100 GRAMM	18
LAMMRÜCKENFILET	PRO 100 GRAMM	22
PFERDE FILET	PRO 100 GRAMM	18
RINDS ENTRECÔTE	PRO 100 GRAMM	18
RINDSFILET ANGUS BEEF	PRO 100 GRAMM	22

**AB 4 PERSONEN PRO PERSON CHF. 45.00
EINE FLEISCH PLATTE NACH WAHL
MIT 1000 GRAMM
INKLUSIVE BEILAGEN**

**WEDGES KARTOFFELN
PASTA AGLIO ET OLIO
KROKETTEN**

**POMMES FRITES
LAUCHREIS
GEMÜSE**

AUFPREIS FÜR EINE 2. BEILAGE 6.00

**WIR SERVIEREN IHNEN ZUM HEISSEN STEIN
VIER VERSCHIEDENE COCKTAIL SAUCEN**