

# **VORSPIISA, SUPPA UND SALÖT**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>GRÜNER SAISONSLAT</b>  | <b>9</b>  |
| <b>GEMISCHTER SAISONSLAT</b>  | <b>11</b> |
| <b>GEMISCHTER SALATTELLER MIT EI</b>  | <b>18</b> |
| <b>NÜSSLISALAT MIT EI</b>   | <b>19</b> |
| <b>NÜSSLISALAT MIT GERÄUCHERTEN LACHSSTREIFEN</b>                                       | <b>25</b> |
| <br>  |           |
| <b>TOMATENCREMESUPPE</b>  | <b>11</b> |
| <b>BÜNDNER GERSTENSUPPE</b>   | <b>11</b> |
| <b>ZUPPA DELLA NONNA – KNOBLISUPPE</b>  | <b>11</b> |
| <br>  |           |
| <b>BEEF TARTAR „CLASSICO“</b>   | <b>31</b> |
| PIKANT MARINIERTES BEEF TARTAR NACH ART DES CHEF'S<br>SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER |           |

# **HUUSGMACHTI RÖSCHTI**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>OBERLÄNDER RÖSCHTI</b>   | <b>25</b> |
| MIT SCHINKEN, GRATINIERT MIT KÄSE UND SPIEGELEI                                     |           |
| <br>  |           |
| <b>SENNARÖSCHTI</b>   | <b>24</b> |
| MIT GEBRATENER CERVELAT, KNUSPRIGEM SPECK UND SPIEGELEI                             |           |
| <br>  |           |
| <b>ROSENHÜGEL RÖSCHTI</b>   | <b>26</b> |
| MIT GEBRATENENEN POULETSTREIFEN AN EINER CURRYSAUCE MIT FRÜCHTEN                    |           |
| <br>  |           |
| <b>ZÜRI RÖSCHTI</b>   | <b>29</b> |
| RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH<br>UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE               |           |
| <br>  |           |
| <b>RÖSCHTI STROGANOFF</b>   | <b>36</b> |
| RÖSCHTI MIT RINDERFILETSTREIFEN AN EINER PEPPERONISAUCE                             |           |
| <br>  |           |
| <b>BÄHNLI RÖSCHTI</b>   | <b>32</b> |
| RÖSCHTI MIT KALBSLEBERLI  |           |
|  |           |
| <b>GMUES RÖSCHTI</b>  | <b>22</b> |
| RÖSCHTI MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE   |           |
|  |           |
| <b>APFEL-CHÄS RÖSCHTI</b>   | <b>23</b> |
| RÖSCHTI MIT APFELSCHNITZEN UND GREYERZER GRATINIERT                                 |           |

# HAUPTGRICHT

## CAPUNS SURSILVANS

HAUSGEMACHTE MANGOLDWICKEL  
GEFÜLLT MIT SPÄTZLITEIG, SALSIZ UND BÜNDNERFLEISCH  
KLASSISCH IN DER MILCHSAUCE GRATINIERT MIT BERGKÄSE

ALS VORSPEISE 19.50  
ALS HAUPTSPEISE 29.50

## BÜNDNER PIZZOKEL

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT ROHSCHINKEN, DÖRRPFLAUMEN,  
ZWIEBEL, LAUCH UND KÄSE GRATINIERT

26

## HEIDLAND PIZZOKEL

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT GEBRATENEM SPECK, STEINPILZEN  
UND RAHMSAUCE, MIT KÄSE GRATINIERT

26

## VEGI PIZZOKEL

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE  
UND KÄSE GRATINIERT

25

## ENGADINER KRAUTPIZZOKEL

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT WEISSCABIS, BLATTSPINAT,  
STEINPILZEN UND KÄSE GRATINIERT

25

## SCHWIINSSTEAK „ROSENHÜGEL“

GEGRILLTES SCHWEINSSTEAK AN EINEM STEINPILZRAGOUT,  
MIT PIZZOKEL UND SAISONGEMÜSE

32

## CORDON BLEU (VOM SCHWEIN ODER KALB)

PANIERTES SCHNITZEL, GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,  
POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE

33 / 42

## RAHMSCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB)

PLÄTZLI VOM GRILL AN EINER FEINEN RAHMSAUCE  
TAGLIATELLE UND SAISONGEMÜSE

30 / 41

## SCHWEINSFILET „CALVADOS“

GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSAUCE,  
MIT KARTOFFELKROKETTEN UND SAISONGEMÜSE

38.50

## KALBSGSCHNÄTZLATS

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH  
AN EINER COGNAC-, CHAMPIGNONRAHMSAUCE,  
MIT HAUSGEMACHTEM BUTTERRÖSCHTI

42

## ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“

ENTRECOTE MIT „CAFE DE PARIS“ GRATINIERT,  
KROQUETTEN UND SAISONGEMÜSE

39.50

# VORSPEISEN AUS ÖSTERREICH

**STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT** 21  
KNACKIGE BLATTSALATE MIT GEBACKENEM POULET

**SALZBURGER HENDERLSALAT** 21  
KNACKIGE BLATTSALATE  
MIT GEBRATENEM POULET UND KNUSPRIGEM SPECK

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

## GSCHMACKIGE SUPPEN

**FRITTATENSUPPE** 10  
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI

**TIROLER SUPPENTOPF** 15  
KRÄFTIGE RINDSBOUILLON MIT TIROLERKNÖDEL,  
TAFELSPITZ UND GEMÜSEJULIENNE

## KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

**ROSENHÜGELSCHNITZEL** 29  
GEBACKENES RIESENSCHWEINSSCHNITZEL  
MIT POMMES FRITES UND EINEM GRÜNEN SAISONALAT

**ORIGINAL WIENERSCHNITZEL** 42  
GEBACKENES KALBSSCHNITZEL  
MIT POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR

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

**ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN** 38  
BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN

**MÖLLTALER LAMMFILET** 42  
ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET IM KNOBLAUCHSAFTERL  
MIT SCHUPFNUDELN UND SPECKBOHNEN

# SCHMANKERLECKE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>MONTAFONER KASSPATZN</b>  | <b>23</b> |
| HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI MIT KÄSE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN                            |           |
| <b>TIROLER GRÖSCHTL</b>  | <b>23</b> |
| GERÖSTETE KNÖDEL MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN UND EI                             |           |
| <b>BAUERN SCHWEINSBRATL</b>  | <b>29</b> |
| SAFTIGER SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFTERL,<br>MIT TIROLERKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT      |           |
| <b>SCHMANKERLPFANDL</b>  | <b>35</b> |
| GEGRILLTES SCHWEINSFILET MIT HAUSGEMACHTEN BUTTERSPÄTZLI<br>AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE |           |

## KNÖDELPFANDL „URIG UND ECHT“

DIE KNÖDELPFANDL WERDEN NACH  
IHNEN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT!

|                           |                     |           |
|---------------------------|---------------------|-----------|
| <b>FRANZ JOSEF PFANDL</b> | (3 KNÖDEL, 3 KRAUT) | <b>31</b> |
| <b>AMADEUS PFANDL</b>     | (2 KNÖDEL, 2 KRAUT) | <b>23</b> |
| <b>HANSL PFANDL</b>       | (1 KNÖDEL, 1 KRAUT) | <b>15</b> |
| <b>OACHKATZLPFANDL</b>    | (KNÖDEL OHNE KRAUT) | <b>9</b>  |

### 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 / 28

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDSFILET  
MIT RUCCOLA UND GRANO PADANO  
AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING

**INSALATA „CAPRESE“** 15 / 18

TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM  
AN EINEM OLIVENÖL-, BALSAMICODRESSING

**TRE BRUSCHETTE „TOSCANA“** 13

DREI GERÖSTETE WEISSBROTSCHEIBEN  
MIT TOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN

# I SECONDI

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 42

GEBRATENE KALBSPLÄTZL MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI,  
RISOTTO UND GEMÜSEGARNITUR

**PICCATA “MILANESE”** 36

SCHWEINSSCHNITZEL IN EINEM EI – KÄSEMANTEL,  
MIT SPAGHETTI AN EINER TOMATENSauce UND KLASSISCHER GARNITUR

# I PESCI

**ZANDERFILET „KHUURERSEE“** 39

GEBRATENE ZANDERFILETS AN EINER ZITRONENBUTTER UND TOMATENWÜRFELI,  
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND BLATTSPINAT MIT KÜRBISKERNEN

**FILET VOM LACHSMITTELSTÜCK „HEIDISEE“** 39

GEBRATENES LACHSFILET AN EINER SAFRANHOLLANDAISE,  
MIT TROCKENREIS UND BLATTSPINAT MIT KÜRBISKERNEN

**GAMBERONI „BLACK TIGER“** 43.50

GEBRATENE RIESENCREVETTEN IN KNOBLAUCHBUTTER MIT RISOTTO

**GAMBERONI DEL PADRONE** 32

GEGRILLTE RIESENCREVETTEN  
AUF NÜSSLI-, UND RUCCOLASALAT,  
AN EINEM OLIVENÖL-, ZITRONENDRESSING

ALS VORSPEISE

ALS HAUPTSPEISE

**43.50**

# LA PASTA

|   |      |
|---|------|
| <b>SPAGHETTI “NAPOLETANA”</b><br>MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBEL UND KNOBLI   | 17.5 |
| <b>SPAGHETTI “BOLOGNESE”</b><br>MIT GEMISCHTER HACKFLEISCH-SAUCE  | 21   |
| <b>SPAGHETTI “AGLIO E OLIO”</b><br>MIT OLIVENÖL, KNOBLI, ZWIEBEL UND PEPERONCINI                                    | 21   |
| <b>SPAGHETTI „CARBONARA“</b><br>MIT SPECK, SCHINKEN, ZWIEBEL, KNOBLI<br>RAHM UND EI                                 | 24   |
| <b>SPAGHETTI “FRANZL” PIKANT</b><br>MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFELI, ZWIEBEL, KNOBLI<br>PEPERONCINI UND EINEM SPIEGELEI | 24   |
| <br><b>ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS</b><br>MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBEL UND RAHM                                | 24   |
| <b>PENNE „ARRABBIATA“</b><br>MIT PIKANTER TOMATENSAUCE<br>ZWIEBEL UND KNOBLI  | 21   |
| <b>PENNE „ORIENTALE“</b><br>MIT POULET AN FRÜCHTECURRYSAUCE   | 24   |
| <br><b>GNOCCHI „PIEMONTESE“</b><br>MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM UND RAHM   | 23   |
| <b>GNOCCHI „GORGONZOLA“</b><br>MIT BLATTSPINAT UND GORGONZOLASAUCE  | 24   |
| <br><b>GNOCCHI „DELLA CASA“</b><br>MIT ROHSCHINKEN, RUCCOLA UND MASCARPONE  | 26   |

ALLE PASTAGERICHTE SIND AUCH ALS  
KLEINE PORTIONEN ERHÄLTLICH —  
PREISREDUKTION 3 FRANKEN

# LE NOSTRE PIZZE

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1</b>  | <b>MARGHERITA</b>   | <b>17</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO  |           |
| <b>2</b>  | <b>PROSCIUTTO</b>   | <b>20</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO  |           |
| <b>3</b>  | <b>AI FUNGHI</b>  | <b>20</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OREGANO   |           |
| <b>4</b>  | <b>SALAMI CITTERIO</b>  | <b>22</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI CITTERIO, OREGANO   |           |
| <b>5</b>  | <b>HAWAII</b>   | <b>22</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, OREGANO  |           |
| <b>6</b>  | <b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>  | <b>23</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO                                       |           |
| <b>7</b>  | <b>MAFIOSA</b>  | <b>23</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI,<br>ARTISCHOCKEN, PEPPERONCINI, OREGANO               |           |
| <b>8</b>  | <b>DELIZIA</b>  | <b>23</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PFIRSICHE, OREGANO                                       |           |
| <b>9</b>  | <b>GORGONZOLA</b>   | <b>23</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BLATTSPINAT, OREGANO                                     |           |
| <b>10</b> | <b>QUATTRO FORMAGGI</b>   | <b>24</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MASCARPONE,<br>GRANO PADANO, OREGANO                     |           |
| <b>11</b> | <b>CALZONE</b>  | <b>24</b> |
|           | GEFÜLLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN,<br>CHAMPIGNONS, OREGANO                        |           |
| <b>12</b> | <b>CAPRICIOSA</b>   | <b>25</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI CITTERIO<br>CHAMPIGNONS, KAPERN, SARDELLEN, OREGANO |           |
| <b>13</b> | <b>TONNO E CIPOLLA</b>  | <b>25</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, THON, OLIVEN,<br>KNOBLAUCH, ZWIEBEL, OREGANO                         |           |
| <b>14</b> | <b>SAN MARCO</b>  | <b>25</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, THON, KAPERN<br>PEPPERONCINI, KNOBLAUCH, OREGANO     |           |
| <b>15</b> | <b>QUATTRO STAGIONI</b>   | <b>25</b> |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN<br>CHAMPIGNONS, OLIVEN, OREGANO               |           |

|           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>16</b> | <b>PRIMAVERA</b>   | <b>24</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, BLATTSPINAT, ARTISCHOCKEN<br>CHERRYTOMATEN, OLIVEN, OREGANO   |             |
| <b>17</b> | <b>PIZZA DELLA CASA</b>  | <b>26</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK<br>ZWIEBEL, GORGONZOLA UND OREGANO  |             |
| <b>18</b> | <b>LA BOMBA</b>  | <b>26</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, SPECK, SARDELLEN<br>BLATTSPINAT, KAPER, OREGANO   |             |
| <b>19</b> | <b>KHUURER "CHÄS FRITZ" FONDUE PIZZA</b>   | <b>26</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE<br>ZWIEBELRINGE, OREGANO  |             |
| <b>20</b> | <b>KHUURER "CHÄS HITSCH" FONDUE PIZZA</b>  | <b>26</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE<br>PFIRSICHE, ANANAS, OREGANO   |             |
| <b>21</b> | <b>GAMBERO</b>   | <b>27</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSWASSER FLUSSKREBSE<br>RUCCOLA, OREGANO  |             |
| <b>22</b> | <b>PARMA</b>   | <b>27</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN<br>MASCARPONE UND OREGANO   |             |
| <b>23</b> | <b>VENEZIA</b>   | <b>27</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCCOLA<br>GRANO PADANO, OREGANO   |             |
| <b>24</b> | <b>ROMA</b>  | <b>27</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, ANANAS, PFIRSICHE<br>PARMASCHINKEN, OREGANO   |             |
| <b>25</b> | <b>PIZZA STROGANOFF</b>  | <b>29</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA, STREIFEN VOM RINDSENTRECOTE<br>PEPERONI, PEPPERONCINI, ZWIEBEL, OREGANO   |             |
| <b>26</b> | <b>PIZZA CARPACCIO</b>   | <b>29</b>   |
|           | TOMATEN, MOZZARELLA,<br>HAUCHDÜNNE RINDERFILETSCHIEBEN, FRISCHER GRANO PADANO<br>MIT BALSAMICO MARINIERTER RUCCOLA UND ZITRONEN-OLIVENÖL                           |             |
|           | <b>CONDIMENTI EXTRAS PRO SORTE</b>   | <b>3.00</b> |
|           | ARTISCHOCKEN, BLATTSPINAT, RUCCOLA, OLIVEN, KAPER,<br>SPARGELN, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, SALAMI, THON,<br>SARDELLEN, EI, ANANAS, PFIRSICH,<br>GORGONZOLA, MASCARPONE |             |
|           | PARMASCHINKEN, TIROLER SPECK, STEINPILZE, LACHS, GAMBERO   | 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



|                              |               |              |
|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>POULETBRÜSTLI</b>         | PRO 100 GRAMM | <b>16</b>    |
| <b>SCHWEINSSTEAK</b>         | PRO 100 GRAMM | <b>16</b>    |
| <b>HIRSCH ENTRECÔTE</b>      | PRO 100 GRAMM | <b>21</b>    |
| <b>LAMMRÜCKENFILET</b>       | PRO 100 GRAMM | <b>22</b>    |
| <b>RINDS ENTRECÔTE</b>       | PRO 100 GRAMM | <b>19</b>    |
| <b>RINDSFILET ANGUS BEEF</b> | PRO 100 GRAMM | <b>22.50</b> |

**AB 4 PERSONEN PRO PERSON CHF. 50.00  
EINE FLEISCH PLATTE NACH WAHL  
MIT 1000 GRAMM  
INKLUSIVE BEILAGEN**

**WEDGES KARTOFFELN  
PASTA AGLIO ET OLIO  
KROKETTEN**

**AUPREIS FÜR EINE 2. BEILAGE 6.00**

**POMMES FRITES  
LAUCHREIS  
GEMÜSE**

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