

# VORSPIISA, SUPPA UND SALÖT

<b>GRÜNER SAISONSALAT</b>	<b>9</b>
<b>GEMISCHTER SAISONSALAT</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>
<b>TOMATENCREMESUPPE</b>	<b>11</b>
<b>BÜNDNER GERSTENSUPPE</b>	<b>11</b>
<b>ZUPPA DELLA NONNA – KNOBLISUPPE</b>	<b>11</b>
<b>BEEF TARTAR „CLASSICO“</b>	<b>31</b>
PIKANT MARINIERTES BEEF TARTAR NACH ART DES CHEF`S SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER	

# HUUSGMACHTI RÖSCHTI

<b>OBERLÄNDER RÖSCHTI</b>	<b>25</b>
MIT SCHINKEN, GRATINIERT MIT KÄSE UND SPIEGELEI	
<b>SENNA RÖSCHTI</b>	<b>24</b>
MIT GEBRATENER CERVELAT, KNUSPRIGEM SPECK UND SPIEGELEI	
<b>ROSENHÜGEL RÖSCHTI</b>	<b>26</b>
MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN AN EINER CURRYSAUCE MIT FRÜCHTEN	
<b>ZÜRI RÖSCHTI</b>	<b>29</b>
RÖSCHTI MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE	
<b>RÖSCHTI STROGANOFF</b>	<b>36</b>
RÖSCHTI MIT RINDERFILETSTREIFEN AN EINER PEPERONISAUCE	
<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

26

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

## HEIDILAND PIZZOKEL

26

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

## VEGI PIZZOKEL

25

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE  
UND KÄSE GRATINIERT

## ENGADINER KRAUTPIZZOKEL

25

HAUSGEMACHTE PIZZOKEL MIT WEISSCABIS, BLATTSPINAT,  
STEINPILZEN UND KÄSE GRATINIERT

## SCHWIINSSTEAK „ROSENHÜGEL“

32

GEGRILLTES SCHWEINSSTEAK AN EINEM STEINPILZRAGOUT,  
MIT PIZZOKEL UND SAISONGEMÜSE

## CORDON BLEU (VOM SCHWEIN ODER KALB)

33/ 42

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

## RAHMSCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB)

30/ 41

PLÄTZLI VOM GRILL AN EINER FEINEN RAHMSAUCE  
TAGLIATELLE UND SAISONGEMÜSE

## SCHWEINSFILET „CALVADOS“

38.50

GEBRATENES SCHWEINSFILET AN CALVADOSSAUCE,  
MIT KARTOFFELKROKETTEN UND SAISONGEMÜSE

## KALBSGSCHNÄTZLATS

42

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

## ENTRECOTE „CAFE DE PARIS“

39.50

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

# 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 HAUPTSPESIEN

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

**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 BUTTERSPTÄTZLI MIT KÄSE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN	
<b>TIROLER GRÖSCHTL</b>	<b>23</b>
GERÖSTETE KNÖDEL MIT SCHINKEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN UND EI	
<b>BAUERNSCHWEINSBRATL</b>	<b>29</b>
SAFTIGER SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFTERL, MIT TIROLERKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT	
<b>SCHMANKERLPFANDL</b>	<b>35</b>
GEGRILLTES SCHWEINSFILET MIT HAUSGEMachten BUTTERSPTÄTZLI AN EINER WALDPILZRAHMSAUCE	

## KNÖDELPFANDL „URIG UND ECHT“

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

<b>FRANZ JOSEF PFANDL</b>	<b>(3 KNÖDEL, 3 KRAUT)</b>	<b>31</b>
<b>AMADEUS PFANDL</b>	<b>(2 KNÖDEL, 2 KRAUT)</b>	<b>23</b>
<b>HANSL PFANDL</b>	<b>(1 KNÖDEL, 1 KRAUT)</b>	<b>15</b>
<b>OACHKATZLPFANDL</b>	<b>(KNÖDEL OHNE KRAUT)</b>	<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 WEISSBROTSCHNITTEN  
MIT TOMATEN UND FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN

# I SECONDI

## **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

**42**

GEBRATENE KALBSPLÄTZLI 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**

ALS VORSPEISE

**32**

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

ALS HAUPTSPEISE

**43.50**

# LA PASTA

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

ALLE PASTAGERICHTE SIND AUCH ALS  
KLEINE PORTIONEN ERHÄLTlich –  
PREISREDUKTION 3 FRANKEN

# LE NOSTRE PIZZE

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

<b>16</b>	<b>PRIMAVERA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, BLATTSPINAT, ARTISCHOCKEN CHERRYTOMATEN, OLIVEN, OREGANO	<b>24</b>
<b>17</b>	<b>PIZZA DELLA CASA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK ZWIEBEL, GORGONZOLA UND OREGANO	<b>26</b>
<b>18</b>	<b>LA BOMBA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, SPECK, SARDELLEN BLATTSPINAT, KAPERN, OREGANO	<b>26</b>
<b>19</b>	<b>KHUURER "CHÄS FRITZ" FONDUE PIZZA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE ZWIEBELRINGE, OREGANO	<b>26</b>
<b>20</b>	<b>KHUURER "CHÄS HITSCH" FONDUE PIZZA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKENROLLEN MIT FONDUEKÄSE PFIRSICHE, ANANAS, OREGANO	<b>26</b>
<b>21</b>	<b>GAMBERO</b> TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSWASSER FLUSSKREBSE RUCCOLA, OREGANO	<b>27</b>
<b>22</b>	<b>PARMA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN MASCARPONE UND OREGANO	<b>27</b>
<b>23</b>	<b>VENEZIA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCCOLA GRANO PADANO, OREGANO	<b>27</b>
<b>24</b>	<b>ROMA</b> TOMATEN, MOZZARELLA, ANANAS, PFIRSICHE PARMASCHINKEN, OREGANO	<b>27</b>
<b>25</b>	<b>PIZZA STROGANOFF</b> TOMATEN, MOZZARELLA, STREIFEN VOM RINDSENTRECOTE PEPERONI, PEPERONCINI, ZWIEBEL, OREGANO	<b>29</b>
<b>26</b>	<b>PIZZA CARPACCIO</b> TOMATEN, MOZZARELLA, HAUCHDÜNNE RINDERFILETSCHNITTEN, FRISCHER GRANO PADANO MIT BALSAMICO MARINIRTER RUCCOLA UND ZITRONEN-OLIVENÖL	<b>29</b>
	<b>CONDIMENTI EXTRAS PRO SORTE</b> ARTISCHOCKEN, BLATTSPINAT, RUCCOLA, OLIVEN, KAPERN, SPARGELN, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, SALAMI, THON, SARDELLEN, EI, ANANAS, PFIRSICH, GORGONZOLA, MASCARPONE PARMASCHINKEN, TIROLER SPECK, STEINPILZE, LACHS, GAMBERO	<b>3.00 5.00</b>

**ALLE PIZZEN SIND AUCH ALS MINIPIZZA ERHÄLTICH  
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	16
SCHWEINSSTEAK	PRO 100 GRAMM	16
HIRSCH ENTRECÔTE	PRO 100 GRAMM	21
LAMMRÜCKENFILET	PRO 100 GRAMM	22
RINDS ENTRECÔTE	PRO 100 GRAMM	19
<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

POMMES FRITES  
LAUCHREIS  
GEMÜSE

AUFPREIS FÜR EINE 2. BEILAGE 6.00

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