

# *Bauernkuchl im Hinterpasseier*

## *Kalte Vorspeisen / Primi piatti*

Bauernsalat (Blattsalate, Tomaten, Kartoffel, Gurken, Zwiebel)  
mit gebratenen Speck- Mozzarellapralinen

Insalata del contadino (insalata foglie, pomodori, patate, cetrioli e cipolla)  
con praline rosolati di speck e mozzarella

9,00€

Knusprige Graukas-Bällchen auf Kürbissalat  
palline al formaggio grigio su insalata di zucca

10,20€

Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern und Zwiebelringen,  
dazu Knoblauchsauce

Fegato bianco fritto su carpaccio di pomodori, cipollina e salsa al aglio

9,80 €uro

Lauwarmes Selchfleisch auf mariniertem Knödelcarpaccio  
carne affumicato tiepido su carpaccio di canederli

10,80€

gemischter Salat/ auch mit Hausdressing (mit Zwiebel, Knoblauch und Senf)  
insalata mista/ anche con salsa (con cipolla, aglio e senape)

5,20€uro

## Suppen / Zuppe

Saure Suppe / zuppa di trippa

5,50 €uro / 7,80 €uro

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel/Leberknödel/Kaspressknödel

Consommé con canederli di speck/fegato/formaggio arrostito

4,50€

Brennesellcremesüppchen

Crema d' ortica 4,50 €uro / 6,30 €uro

auch mit Forellenfilet aus dem BBQ-Smoker

anche con trota affumicato del BBQ-Smoker 7,50 €uro / 9,30 €uro

## Hausgemachte warme Vorspeisen / Pasta fatto in Casa

Tagliolini Rehragu

Tagliolini con ragu di capriolo

Als Vorspeise 12,70€uro als Haupt 15,50€uro

Roggenschlutzer mit Graukasfüllung, Tomatenbutter und Backzwiebel

Mezze lune con formaggio grigio con burro al pomodoro e cipolla croccante

Als Vorspeise 12,70€uro als Hauptspeise 14,50€

Kartoffelteigtaschen mit Kürbis und Frischkäsefüllung, Speckkröschen

Als Vorspeise 10,20€uro als Hauptspeise 14,50€

### Perlen der Alpen:

Brennesellknödel auf marinierten Rohnen

Canederli all' ortica con rape

Als Vorspeise 8,50€uro als Haupt 11,50€uro

## Hauptspeisen / piatti di Carne

Lammleber „Venezianisch“ Reis / Gemüse  
Fegato d'agnello in salsa di cipolla / verdura / riso  
19,80€uro

Lammeuscherl Speckknödel  
16,80€

Forelle „Schiefers Fischzucht“ im Ganzen gebraten, Salzkartoffel und Gemüse  
Trotta fresca di Val Passiria con patate lesse e verdura mista  
20,90€uro

Tiroler Cordon bleu vom Almschwein  
(Speck- Bergkasfülle, Backzwiebel, Bratensauce) Bratkartoffel  
Cordon bleu tirolese (speck e formaggio ripieno, cipolla croccante) e patate  
arrostite  
17,80€uro

„Bauernbratl“ Schneidalm Schwein mit Erdäpfel und Wurzelgemüse  
Arrosto al contadino con costine di vitello arrostiti, verdura e patate  
18,60€uro

Hirschmedaglions im Bauchspeckmantel Blaukraut Schupfnudeln  
Medaglione di cervo crauti blu e gnocchi di patate  
24,80€uro

**Dry Age Steaks vom „Passeirer Grauvieh“, Grillgemüse und Wedges**  
**Costata dry age di manzo di Plan, verdura dalla griglia e patate wedges**

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Al bisogno usiamo anche prodotti surgelati

Für ein Brotkörbchen berechnen wir 1€ - un cestino di pane 1€

## Die Süße Verführung / dolci Sogni

Schokotörtchen mit flüssigem Herz und Vanilleeis

(auch gluten- und laktosefrei)

Tortina al cioccolato con gelato alla zucca (anche senza glutine e lattose)

7,80 Euro

Buttermilchmoussetörtchen küsst Brombeere

8,20 Euro

Vollmilchschokoladenmousse, hausgemachtes Früchtesorbet

Mousse al cioccolato con sorbetto fatto in casa

7,80€

Zwetschgenknödel in Vanillesauce

Canederli alla prugna in salsa di vaniglia

7,80€

Kastanienherzl / cuore di castagne

Passend dazu ein Glas Dessertwein

6,80 Euro

### Digestiv

Hausschnaps Edelraute oder Schafgarbe, Heuschnaps

Marillenbrand, Grappa Vernatsch, Grappa aus dem Eichenfass

### Für die Damen etwas Süßes

Moosbeer, Haselnusslikör, Heidelbeerlikör, Zwetschgenlikör

Genießt euren Aufenthalt im Rosmarie und guten Appetit 

*Verena und Andreas mit unserem Rosmarie-Team*