



Bauernkuchl im Hinterpasseier

Gelbe Beete | Speck vom Martins Hofladen | Frischkäse
knusprige Kürbissröllchen
Rape gialle | Speck | formaggio fresco | involtino alla zucca
12,80€

Brennesselcremesuppe | Graukäsepraline
Crema all'ortica | pallina croccante formaggio grigio
5,20€/7,50€

Nach alter Methode luftgereift Rip Eye Steak „Pfelderer GrauviehRind“,
Speck-Zwiebelröstkartoffel, Krautsalat 300g 44,00€
Costata dry age Rip Eye di manzo della zona 300g,
patate arrostiti con speck e cipolla 44,00€

Schöpsernes vom Pfelderer Bergschaf mit Erdäpfel und Gemüse
Arrosto d'agnello della zona con patate e verdura mista
21,80€uro

Brombeer-Jogurttörtchen | Nusscrunch | Honigeis
Tortino al yogurt e mora | noci | gelato al miele
9,80€

Muas und Riibl auf Vorbestellung

Muas 11,00€uro Riiebl 13,00€uro pro Person

Bauernkuchl im Hinterpasseier

Kalte Vorspeisen / Primi piatti

Speck zum Aperitif

5,00 Euro pro Person

Gelbe Beete | Speck vom Martins Hofladen | Frischkäse
knusprige Kürbissröllchen

Rape gialle | Speck | formaggio fresco | involtini alla zucca
12,80€

Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern und Zwiebelringen,
dazu Knoblauchsauce

Fegato bianco fritto su pomodori, cipolla e salsa al aglio
9,80 Euro/15,20€

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet auf marinierten Salatherzen,
gegrillte Steinpilze und Parmesanhobel

Carpaccio di manzo su insalata marinata, funghi porcini alla griglia e parmigiano
16,80€

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

5,50€uro

Suppen / Zuppe

Saure Suppe / zuppa di trippa

5,50 €uro / 7,80 €uro

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel/Leberknödel

Consommé con canederli di speck/fegato

4,50€ / 7,00€

Brennesselcremesuppe | Graukäsepraline

Crema all'ortica | pallina croccante formaggio grigio

5,20€/7,50€

Hausgemachte warme Vorspeisen / Pasta fatto in Casa

Hausgemachte Dinkel-Tagliatelle mit Hirschragu aus dem Hinterpasseier

Tagliatelle al farro con ragu di cervo della zona

Als Vorspeise 13,80€uro als Haupt 17,80€uro

Schlutzkrapfen mit Seppners-Bergkäse-Füllung, Tomatenbutter, Rucola

Mezza luna con formaggio "Seppnerhof" ripieno con burro al pomodoro
e rucola

Als Vorspeise 9,80€uro als Hauptspeise 13,80€



Kartoffelteigtaschen mit Südtiroler Bio Kräutersaitlingen und Frischkäse
gefüllt, Speckröschen

Ravioli di

patate ripieno con funghi di Alto Adige e ricotta, speck della zona

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

Perlen der Alpen:

Tris vom Steinpilz-, Spinat-, und Käsepressknödel auf marinierter roter Beete

Tris di canederli al formaggio arrostito, funghi porcini e spinaci su rape rosse

Als Vorspeise (2Knödel nach Wahl) 8,70€ als Hauptspeise (3Knödel) 11,30€

Hauptspeisen / Piatti di Carne

Schöpsernes vom Pfelderer Bergschaf „Stuberhof“ mit Erdäpfel und Gemüse
Arrosto d'agnello della zona con patate e verdura mista
21,80€uro

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

Schlachtplatte: Schweinewangele, Blutwurst, Halbgeselchte,
Sauerkraut Speckknödel
Guanciaie di maiale, salsiccia affumicato e al sangue, crauti e canederlo di speck
19,80€uro

Hirschrücken aus dem Hinterpasseier, hausgereift im Dry Ager
ApfelBlaukraut | Schupfnudeln
Contro filetto di cervo frollato in casa nel Dry Ager crauti blu e "Schupfnudel"
32,80€uro

Nach alter Methode luftgereift Rip Eye Steaks „Pfelderer GrauviehRind“,
Speck-Zwiebelröstkartoffel, Krautsalat 300g 44,00€
Costata dry age Rip Eye di manzo della zona 300g,
patate arrostiti con speck e cipolla 44,00€

Dry Age Steaks in bone

Costata di manzo 7 settimane di frollatura

T-Bone Steak 8,00€/100g

Club Steak 7,50€/100g

Rib Eye Steak 7,00€/100g

Verdure alla griglia e patate wedges 5€ per persona

Bei Fragen für Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das Servicepersonal

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 / dolce Sogni

Kastanien | Schoko | Zwetschge

(Schoko-Kastanientörtchen flüssigen Kern, Kastanienherz, Zwetschgensorbet)

Castagne | cioccolato | prugna

9,80 Euro

Brombeer-Jogurttörtchen | Nusscrunch | Honigeis

Tortino al yogurt e mora | noci | gelato al miele

9,80Euro

Zwetschgenknödel in Vanillesauce

Canederli alla prugna in salsa di vaniglia

6,80€ / 9,80€

Kastanienherzl / Cuore di castagne

Passend dazu ein Glas Dessertwein

6,80Euro

Digestiv

Hauschnaps Edelraute oder Schafgarbe, Heuschnaps

Marillenbrand, Grappa Vernatsch, Grappa aus dem Eichenfass

Für die Damen etwas Süßes

Moosbeer, Haselnusslikör, Heidelbeerlikör, Zwetschgenlikör,

Eierlikör, Schoko-Rumlikör

alkoholfreier Zwetschgenlikör

Guten Appetit und genießt euren Aufenthalt im Rosmarie 🍷

Verena und Andreas mit unserem Rosmarie-Team