

*Herzlich Willkommen im  
Benvenuti al*

**Rosmarie**   
Hotel · Restaurant *Wellness- und Genusshotel*

**Überzeugen Sie sich selbst von unseren hausgemachten  
Nudelgerichten, saftigen Steaks, frischen Fisch und anderen  
leckeren Speisen.**

**Qualität und Erhalt der Vitalstoffe sind uns besonders wichtig!**

**Unsere Gerichte werden á la Minute frisch zubereitet.**

**Wir wünschen Euch einen guten Appetit und schönen Aufenthalt**

**Convincetevi della nostra pasta fatta in casa, bistecche della zona , pesce  
fresco e altre cibi deliziosi.**

**Qualità e la conservazione delle sostanze vitali sono particolarmente  
importanti per noi!**

**I nostri piatti sono preparati al momento fresco.**

**Vi auguriamo un buon appetito e un soggiorno meraviglioso**

*Verena und Andreas Gufler mit unserem Rosmarie-Team*

*Verena e Andreas Gufler con il nostro Team*



**Wellnessbereich mit Dampfbad, Bio-Zirmsauna, Infrarot Fit-und  
Gesundheitskabine, Finnische Panoramasauna, beheizter Außen-Whirlpool mit  
Blick auf die atemberaubende Bergwelt, Relax Raum mit Blick auf die Alpen**

## Kalte Vorspeisen / Antipasti

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

Carpaccio di manzo su insalata marinata, funghi porcini alla griglia e parmigiano  
12,80 €uro

Bauernsalat mit gebratenen Speck- Mozzarellapralinen  
Insalata del contadino con praline rosolati di speck e mozzarella  
9,80€uro

gemischter Salat/ auch mit Hausdressing insalata mista/ anche con salsa  
4,90€uro

Neu  
Nuovo

Kalte Spezialitätenplatte von Zeppichler Jungbauern  
Piatto freddo con specialità dei contadini dei masi di zeppichl  
12,80€uro /Person - a testa

## Suppen / brodo

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel  
Consommé con canederli di speck  
5,50€uro

Nudelsuppe mit Würstel / Pastina in brodo con würstel  
5,50€uro

Tagessuppe/crema del giorno

## Alles hausgemacht / tutto fatto in casa

### warme Vorspeisen / primi piatti

Tris vom Spinat-Käsepress- und Steinpilzknödel auf marinierter roter Beete  
Tris di canederli: funghi porcini, formaggio arrostito e spinacci con rape rosse  
Als Vorspeise 7,20€uro als Haupt 9,20€uro

Tagliolini mit Tomaten, Zucchini, Knoblauch und Black Tiger Garnelen  
Tagliolini con pomodori, zucchine, aglio e gamberi black tiger  
Als Vorspeise 8,80€uro als Haupt 11,80€uro

Hausgemachte Schlutzer mit Bärlauch-Frischkäsefülle  
Mezze lune fatti in fasa ripieno con orsina e ricotta  
Als Vorspeise 8,50€uro als Haupt 12,50€uro



## *Für unsere Wanderer / per gli alpinisti*

3 Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffel

3 Uova al tegame con speck e patate arrostate

8,30€uro

Hauswurst mit Brot und Senf / Würstel con pane e senape

4,50€uro

Kaiserschmarren

8,00€uro



## *Hauptgerichte / secondi piatti*

Filet vom heimischen Rind in der Parmesankruste,  
buntes Gemüse und Röstinchen

Filetto di manzo con crosta di parmigiano, verdura mista e röstinche

23,80€uro

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes

Bistecca alla milanese di maiale con patate fritte

12,50€uro

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites

Cordon bleu con patate fritte

13,50€uro

## *Für unsere Kinder / per i bambini*

### Donald Duck (auch große Portion)

Nudeln mit Tomatensauce oder Ragout / pasta al pomodoro o ragú

Klein 4,50€uro / groß 7,50€uro

### Spongebob

Wienerschnitzel mit Pommes / Bistecca alla milanese con patate fritte

8,20€

Würstel mit Pommes / Würstel con patate fritte

7,80€

Chicken nuggets mit Pommes

Klein 7,80€uro / groß 11,80€uro

Rösti-Hot Dog mit Buttergemüse / con verdura al burro

8,20€uro

Bei Fragen für Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Al bisogno usiamo anche prodotti surgelati

## Dessert

Schokotörtchen mit flüßigem Kern und Vanilleeis  
**(auch gluten und laktosefrei)**

Tortina al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia  
**(anche senza glutine e latose)**

7,80€uro

Hausgemachtes zweierlei Früchtesorbet  
Duetto di sorbetto alla frutta fatto in casa

6,80€uro

Schoko-Walnussmousse, dazu hausgemachtes  
Himbeer-Mascarponeeis

Mousse al cioccolato e noci con gelato fatto in casa  
lampone e mascarpone

7,80€uro

Topfenknödel mit Nougat gefüllt, dazu cremiges Vanilleeis  
Canederli di ricotta ripieno con nugat e gelato alla vaniglia

7,50€uro

Apfelstrudel mit Sahne, Vanillesauce oder Eis

Studel di mela con panna o con salsa di vanilia o gelato

3,00 - 4,50€uro

**Affogato** (eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne)

3,00€uro

**Affogato „Schoko“**

(eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne)

3,00€uro

Eisvariationen (siehe Eiskarte) / Coppe di gelato

**Hausgemachte Torten und Kuchen (auch Glutin frei) zum  
Mitnehmen oder auf Vorbestellung**

**Strudel di mela o torte fatto in casa da portare via**



## Aperitif

- Veneziano (Aperol, Prosecco, Orangenscheibe und Soda)  
Hugo (Prosecco mit Holunder, Soda und Minze)  
Rosmarie-Hugo (Prosecco mit Himbeersirup, Soda, Rosmarin)  
4,00€uro  
Americano (roter Martini, Campari, Soda, O-Scheibe)  
5,00€uro  
Roter oder weißer Bitter  
2,20€uro

## Getränkerte / bibite

- Mineralwasser 0,2l oder 0,5l oder l / acqua minerale 0,2l o 0,5l o l  
1,00€uro / 2,00€uro / 4,00€  
Brunnenwasser 0,5l 0,80€uro  
Himbeersaft vom „Schmiedhof“ oder Johannisbeersaft (auch als  
Schorle)  
1,60€uro  
Hausgemachter Holunder, Pfefferminze, Goldmelisse  
1,60€uro  
Apfelsaft, Orangensaft, Tropicalsaft, Ananassaft  
Pfirsichjoga, Birnenjoga (Nektar), Pfirsicheistee  
2,00€uro  
Zitronenlimonade, Coca Cola, Spezi, Spuma (Almdudler)  
2,00€uro  
Fanta, Eistee Pfirsich, Cola Zero oder Cola light 0,33  
2,50€uro  
Forstbier kl. 2,00€uro gr. 4,00€uro, 5,00€uro im Stiefel  
Hefeweizen Weihenstephan  
kl. 3,00€uro gr. 5,00€uro  
Kellerbier, Hacker Pschorr; München 0,5l  
5,00€uro  
Alkoholfreies Krombacher 0,33l 3,00€uro  
Alkoholfreies Hefeweizen 0,33l 3,00€uro  
**Kellerbier vom Fass Forst 0,33l 3,50€uro**  
**Für hausgemachte Schnäpse oder Cocktails fragen Sie nach**