



Vorspeisen

Salat mit Avocado und Scampis

12,80

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

9,80

Suppen

Maronensuppe mit Apfel und Calvados

5,20

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

4,90

Salate

„Salat Pilze“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Pilzen

9,60

„Salat Asia“

Bunte Salate mit marinierten Putenbruststreifen

9,20

Kleiner bunter Salatteller

mit einem Dressing nach Art des Hauses

3,90

Großer bunter Salatteller

mit einem Dressing nach Art des Hauses

6,50

Vegetarische Gerichte

Gemüsetascherl mit Salbeibutter und Parmesan

11,50

Rahmschwammerl mit Serviettenknödel

11,90



Hauptgerichte

Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahm dazu buntes Gemüse
und Spätzle
23,00

Pfeffersteak auf Pfeffer-Cognacsauce
dazu buntes Gemüse und Herzoginkartoffeln
22,50

Hirschrückenmedaillons auf Preiselbeerensauce
mit buntem Gemüse und Nussspätzle
21,80

Entenbrust rosa gebraten auf Orangen-Ingwersauce mit Gemüse
und Mandelkroketten
18,80

Rehgulasch mit Preiselbeerbirne, buntem Gemüse
und Serviettenknödel
16,80

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rotweinsauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
16,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein wahlweise mit Pommes
frites oder Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
11,90

Fischgerichte

Lachs auf getrüffeltem Wirsing und Butterkartoffeln
18,80

Dorade und Scampis auf Safransauce mit mediterranem Gemüse
und Kartoffeln
19,80



Dessert

Lauwarmer Marillen-Topfenstrudel
mit Vanillekipferleis
oder
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillekipferleis
5,90

Apfelkücherl im Zimt-Zuckermantel
mit Vanillesoße und cremigem Lebkucheneis
6,90

„Rosenhof Dessertvariation“
Spekulatiusmousse mit Himbeersauce
und Vanillekipferleis dazu bunte Früchte
7,90

„Poesie der Sinne“

Nach besonders gefühlvoll aufeinander abgestimmten
Rezepturen kreierte Pralinés und Trüffel Ihrer Wahl aus unserer
Pralinen Theke
100g 5,40

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites mit Ketchup
6,50

Pommes frites mit Ketchup und Mayonaise
3,50

Butterspätzle mit Rahmsauce
4,90