

Herzlich Willkommen im

HOTEL ROSENGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ | BAR



Gastlichkeit, Atmosphäre und Erholung finden Sie in unserem Restaurant Rosengarten. Wir sind stets bemüht, Sie mit unserer Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Für unsere jüngeren und jung gebliebenen Gäste bereiten wir gerne auch kleinere Portionen zu. (Abzug € 1,50)

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hotel und würden uns freuen Sie wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Breuß mit Team

Enjoy the warm atmosphere and hospitality of our Restaurant Rosengarten. We are looking forward to serving you our offer of meals and beverages.

**We reduced portions of our meals for those small appetites.
(Discount of € 1,50)**

We wish you and your friends a pleasant stay in our hotel, and would be delighted to welcome you again another time.

Family Breuß with team



Aus dem Suppentopf

Rinderbouillon mit Frittaten

beef bouillon with sliced pancakes

€ 3,90

Rinderbouillon mit Nudeln

beef bouillon with noodles

€ 3,90

Rinderbouillon mit Backerbsen

beef bouillon with batter drops

€ 3,50

Rinderbouillon mit Zillertaler Pressknödel

beef bouillon with zillervalley-potato-cheese-press-dumpling

klein (1 Pressknödel) – small (1 press-dumpling) € 4,40

groß (2 Pressknödel) – big (2 press-dumplings) € 7,70



Zillertaler Graukäsesuppe (Cremesuppe)

Schlagsahne | Croûtons

cream soup of special zillervalley spicy cheese | whipped cream | croûtons

klein – small € 4,90

groß – big € 8,30



Knoblauchcremesuppe

Schlagsahne | Croûtons

cream soup of garlic | whipped cream | croûtons

€ 4,40



Tomatencremesuppe

Schlagsahne | Croûtons

cream soup of tomato | whipped cream | croûtons

€ 4,40

ungarische Gulaschsuppe serviert mit Gebäck

hungarian goulash soup | bread

klein – small € 4,60

groß – big € 7,90



Unsere warmen Vorspeisen

Veggie

gebackene Champignons

Sauce Tartare

breaded deep fried mushrooms | tartare dip

€ 7,50

Veggie

gebackener Camembert (2 Stk.)

Preiselbeeren

breaded deep fried camembert | cranberries

€ 7,50

Veggie

Zillertaler Krapfen (3 Stk.)

G'schmackige Kartoffel-Käse-Füllung in knuspriger Hülle | Schnittlauch

breaded deep fried „Krapfen“ filled with potato-onion-cheese | chives

€ 6,00

Knoblauch-
brot
garlic bread
€ 3,90

Salat vom
Buffet
salad from
buffet € 4,50

Aus der kalten Küche

Käseteller

verschiedene Käsesorten | Ei | Brot | Butter
platter of mixed cheese | egg | bread | butter

€ 11,80

Veggie

Tiroler Speckteller

Rohschinken | Ei | Essiggurke | Pfefferoni | Brot | Butter

platter of tyrolean smoked bacon | egg | pickle | pepperoni | bread | butter

€ 11,80

gemischter kalter Teller

Rohschinken | Schinken | Käse | Wurst | Ei | Essiggurke | Pfefferoni | Brot | Butter

cold platter of smoked bacon | ham | cheese | sausage | egg | pepperoni | bread | butter

€ 12,50



Aus unserer Nudelküche

hausgemachte Lasagne gratiniert

homemade lasagne gratinated € 9,90

Gemüselasagne gratiniert

vegetable lasagne gratinated € 9,90

Spaghetti mit Curry-Huhn „Thai Art“

Zwiebel | Lauch | Gemüse | Hühnerbrustfilet | Curry | süß-scharf
onions | leek | vegetables | filet of chickenbreast | curry | sweet-spicy € 13,50

Spaghetti „aglio e olio“

€ 7,90

Spaghetti Bolognese

€ 8,90

gefüllte Cannelloni überbacken

Tomaten-Spinat-Fülle

staff filled cannelloni (gratinated) (filled with spinach and tomato) € 9,90

Zillertaler Käsespätzle mit Zwiebeln

small egg dumplings fried with cheese and onions € 10,20

Tiroler Bauern Käsespätzle

Zwiebeln | Lauch | Speck

small egg dumplings fried with cheese, onion, leek and bacon € 11,30

Penne „Italia“ überbacken

Fleischsauce (Bolognese) | Bergkäse | Sahne | Tomatensauce

penne „Italia“ (bolognese, mountain cheese, cream, tomato sauce (gratinated) € 9,40

Penne „pomodoro e formaggi“ überbacken

Bergkäse | Sahne | Tomatensauce

penne „Vegetaria“ (mountain cheese, cream, tomato sauce (gratinated) € 8,70

Salat vom
Buffet
salad from
buffet € 4,50

Knoblauch-
brot
garlic bread
€ 3,90



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes frites | Zitronenscheibe | Salat vom Buffet (wahlweise vom Huhn)

breaded deep fried escalope of pork vienna style with french fries and salad from the buffetbar
€ 14,80

Cordon bleu vom Schwein

Pommes frites | Salat vom Buffet (wahlweise vom Huhn)

wiener schnitzel stuff filled with cheese and ham, french fries and salad from the buffetbar
€ 16,90

Grillteller“ - gemischtes vom Grill

Pommes frites | Salat vom Buffet | medium gebraten

1 x Rinder- 2 x Schweinefilet | Kräuterbutter | gegrillter Speck | Mini Grill Würstel
mixed grill with french fries and salad from the buffetbar, grilled medium
€ 18,90

Schweinefilet in Rahmsauce

Eierspätzle | Salat vom Buffet | medium gebraten

fillet of pork in cream sauce with small egg dumplings and salad from buffet, grilled medium
€ 16,90

Rindsgulasch

Eierspätzle | Salat vom Buffet

goulash of beef with small egg dumplings and salad from the buffetbar
€ 13,70

Curry-Huhn „Thai Art“ mit Basmati Reis

Zwiebel | Lauch | Gemüse | Hühnerbrustfilet | Curry | süß-scharf

Curry chicken: onions | leek | vegetables | fillet of chickenbreast | curry | rice | sweet-spicy
€ 13,50

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Basmati Reis | Salat vom Buffet

veal stew (slices of veal in cream sauce) | basmati-rice | salad from the buffetbar
€ 15,90

Hirschrahmgeschnetzeltes

Kartoffelkroketten | Rotkraut | Preiselbeeren

deer stew (slices of veal in cream sauce) | potato croquettes | red cabbage | cranberries
€ 15,90



Hauptgerichte

Zigeunerschnitzel

Paprika-Sahnesauce | Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet
(paniert + € 1,00)

pork escalope in sweet pepper cream sauce with potato croquettes and salad from the buffetbar
€ 14,70

Jägerschnitzel

Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet
Sauce aus frischen Pilzen, Zwiebeln und Speck
(paniert + € 1,00)

escalope „hunter style“ (mushrooms, onions, bacon) with croquettes and salad from buffet
€ 14,70

Hühnerschnitzel

Bratensauce | Basmatireis | Salat vom Buffet
(paniert + € 1,00)

escalope of chicken in roast-beef-sauce with basmati-rice and salad from the buffetbar
€ 14,70

Tiroler Gröstl

Kartoffelpfanne mit Fleisch | 2 Spiegeleier
roasted potatoes with meat and 2 fried eggs
€ 11,90

Salat vom
Buffet
salad from
buffet € 4,50

Toast & Sandwich

Knoblauch-
brot
garlic bread
€ 3,90

Steaksandwich

2 Rinderfiletstücke auf Toasts | Cocktailsauce-Dip
Pommes frites | Salat vom Buffet | medium gebraten
2 pieces fillet of beef on toast with cocktailsauce-dip,
french fries, salad from the buffetbar, grilled medium
€ 18,90

Sportlertoast

2 Hühnerbrustfilets auf Toasts | Currysauce-Dip | Pommes frites | Salat vom Buffet
2 pieces fillet of chickenbreast on toast, curry-sauce-dip, french fries, salad from buffetbar
€ 14,80



Pizza

Ø 30cm

alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse und Pizzagewürz belegt

all pizzas are topped with tomato sauce, cheese and pizza seasoning

Pizza Margherita

Tomatensauce | Käse
tomato sauce | cheese € 8,50



Pizza Americana

Salami | Knoblauch
salami | garlic € 9,50

Pizza Roma

Champignons | Schinken | Tomatenscheiben
mushrooms | ham | tomato slices € 10,00

Gemüsepizza

verschiedenes Gemüse
assorted vegetables € 9,50



Pizza Diavolo (sehr scharf)

Letscho (Paprikasauce) | milde Pfefferoni | Salami | Knoblauch
letscho (sauce of sweet pepper) | mild chilli peppers | salami | garlic | very spicy € 10,50

Pizza Quattro Formaggi

verschiedene Käsesorten
assorted cheeses € 9,90



Pizza Quattro Stagioni

Schinken | Salami | Champignons | Artischocken
ham | salami | mushrooms | artichokes € 10,50

Pizza Capricciosa

Schinken | Champignons | Artischocken
ham | mushrooms | artichokes € 10,00



Pizza

Ø 30cm

alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse und Pizzagewürz belegt

all pizzas are topped with tomato sauce, cheese and pizza seasoning



Pizza Tonno

Zwiebel | Thunfisch | Knoblauch
onion | tuna | garlic € 10,00

Pizza Siciliana

milde Pfefferoni | Zwiebel | Salami
mild chilli peppers | onion | salami € 10,00

Pizza Hawaii

Schinken | Ananas | Mais
ham | pineapple | sweet corn € 10,00

Pizza Tyrol

Champignons | Bauchspeck | Zwiebel | Knoblauch
mushrooms | belly bacon | onions | garlic € 10,50

Pizza Parmigiano

Schinken | Rucola | Mais | Parmesanraspeln
ham | arugula salad | sweet corn | parmesan cheese € 10,50

Pizza Venezia

Schinken | Salami | Sardellen | Oliven | Champignons
ham | salami | anchovies | olives | mushrooms € 11,00

Pizza frei belegbar nach Wahl

choose your pizza toppings

- bis zu 2 Beläge – up to 2 toppings € 9,50
- bis zu 3 Beläge – up to 3 toppings € 10,00
- bis zu 4 Beläge – up to 4 toppings € 10,50
- bis zu 5 Beläge – up to 5 toppings € 11,00
- bis zu 6 Beläge – up to 6 toppings € 11,50

bei Halb/Halb Bestellung – at half/half ordering +€ 1,00



Steak – Empfehlung

❖ Wählen Sie Ihre Fleischart:

Choose the cut of meat you would like:

- **argentinisches Filet Steak 200g** € 22,90
- **argentinisches Filet Steak 250g** € 26,90
- **argentinisches Rumpsteak 200g** € 18,90
- **argentinisches Rumpsteak 250g** € 22,90

❖ Wie möchten Sie Ihr Fleisch:

How would you like your steak?

- **rare** • **englisch** • **medium** • **well-done**

❖ Wählen Sie Ihre Beilage:

Choose your side dish:

- **Pommes frites** – french fries € 3,60
- **Kartoffelkroketten** – potatoe croquettes € 3,90
- **Salat vom Buffet** – salad from the buffetbar € 4,50
- **Knoblauchbaguette** – garlic bread € 3,90

❖ Wählen Sie Ihre Sauce:

Choose your sauces:

- **Pfeffersauce** – pepper sauce € 1,90
- **Champignonsauce** – mushroom sauce € 1,90
- **Kalte Saucen** – cold dips each dip je Sauce € 1,00
(Cocktailsauce, Currysauce oder Sauce Tartare)

❖ Wählen Sie Ihr Topping:

Choose your topping:

- **Kräuterbutter** – herb butter € 0,00
- **Speck, Lauch, Zwiebel, Natursauce**
– bacon, leek, onion, roast-beef-sauce € 2,40



auf Vorbestellung

please book in advance

gegrillte Spare-Ribs

Knoblauchbrot | Speck-Kraut Salat | Knoblauchdip | Chillidip
pork ribs | garlic bread | bacon-cabbage-salad | garlic dip | chilli dip
für 2 Personen – for 2 persons € 33,00
jede weitere Person – every additional person € 16,50

knusprige Schweinshaxe

Semmelknödel | Rotkraut | Bratensauce
crispy grilled pork-leg | bread dumplings | red cabbage | roast-beef-sauce
für 2 Personen – for 2 persons € 31,00
jede weitere Person – every additional person € 15,50

Kinder – Karte



Asterix

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
breaded pork escalope vienna style with french fries
€ 8,50



Donald Duck

Spaghetti Bolognese
€ 7,00



Pikachu

Grillwürstel mit Pommes frites
grilled sausage with french fries
€ 7,00



Mickey Mouse

Chicken Nuggets (5 Stk.) mit Pommes frites
chicken nuggets (5 pieces) with french fries
€ 7,00



Dessertkarte

Amarena Royal

2 Kugeln Joghurt Eis | 1 Kugel Vanille Eis | Schlagsahne
Amarena Kirschen | Krokant Streusel | Amarena Sauce
2 scoops of yoghurt ice cream | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream
amarena cherries | crunchy sprinkles | amarena sauce € 7,50

Erdbeer Traum

2 Kugeln Erdbeer Eis | 1 Kugel Vanille Eis | Schlagsahne | frische Erdbeeren | Erdbeer Sauce
2 scoops of strawberry ice cream | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream
fresh strawberries | strawberry sauce € 7,00

Miss Waikiki

2 Kugeln Joghurt Eis | 1 Kugel Vanille Eis | Schlagsahne | frische Kiwispalten | Kiwi sauce
2 scoops of yoghurt ice cream | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream
fresh kiwi splits | kiwi sauce € 7,50

After Eight

2 Kugeln Haselnuss Eis | 1 Kugel Schokoladen Eis | Schlagsahne
After Eight Pralinen | Minze Sirup | Schokoladen Sauce
2 scoops of hazelnut ice cream | 1 scoop of chocolate ice cream | whipped cream
after eight candies | mint syrup | chocolate sauce € 7,50

Nuss Knacker

2 Kugeln Haselnuss Eis | 1 Kugel Schokoladen Eis | Schlagsahne
Walnusskerne | Schokoladen-Haselnuss-Sauce
2 scoops of hazelnut ice cream | 1 scoop of chocolate ice cream | whipped cream
walnut kernels | chocolate-hazelnut-sauce € 7,00

Krokant Karamell Becher

1 Kugel Schokoladen Eis | 1 Kugel Joghurt Eis | 1 Kugel Vanille Eis
Schlagsahne | Krokant Streusel | Karamell Sauce
1 scoop of chocolate ice cream | 1 scoop of yogurt ice cream | 1 scoop of vanilla ice cream
whipped cream | crunchy sprinkles | caramel sauce € 7,00

Giotto Becher

1 Kugel Schokoladen Eis | 1 Kugel Haselnuss Eis | 1 Kugel Vanille Eis
Schlagsahne | Giotto Pralinen | Karamell Sauce
1 scoop of chocolate ice cream | 1 scoop of hazelnut ice cream | 1 scoop of vanilla ice cream
whipped cream | giotto pralines | caramel sauce € 7,50

Eierlikör Becher

2 Kugeln Vanille Eis | 1 Kugel Schokoladen Eis | Schlagsahne
Eierlikör | Schokoladen Raspeln | Krokant Streusel
2 scoops of vanilla ice cream | 1 scoop of chocolate ice cream | whipped cream
Egg liqueur | chocolate shavings | crunchy sprinkles € 7,50

Cup Danmark

3 Kugeln Vanille Eis | Schlagsahne | Schokoladensauce
3 scoops of vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce € 6,50



Dessertkarte

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanille Eis | Schlagsahne | heiße Himbeeren | Mandelsplitter
3 scoops of vanilla ice cream | whipped cream | hot raspberries | almond slivers € 6,50

gemischtes Eis mit Schlagsahne

3 Kugeln gemischtes Eis | Schlagsahne
3 scoops of mixed ice cream | whiped cream € 4,20

gemischtes Eis ohne Schlagsahne

3 Kugeln gemischtes Eis
3 scoops of mixed ice cream without whipped cream € 3,80

Mohr im Hemd

Kleiner Schokoladenkuchen | 1 Kugel Vanille Eis | Schlagsahne | Schokoladensauce
small chocolate cake | 1 scoop of vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce € 6,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

apple strudel or cheese strudel

Strudel strudel € 3,50

Schlagsahne whipped cream + € 0,40

Vanillesauce vanilla sauce + € 0,60

Vanille Eis vanilla ice cream + € 0,80

Kuchen

täglich frische wechselnde Kuchenauswahl aus unserer Kuchenvitrine

fresh daily changing cakes from the cake showcase

ohne Schlagsahne without whipped cream € 3,80

mit Schlagsahne with whipped cream € 4,20

Prosecco Sorbet

Prosecco Spumante Extra Dry | Fruchtsaft | 1 Kugel Zitronensorbet
Prosecco spumante extra dry | fruit juice | 1 scoop of lemon sorbet € 4,80

Cool Lemon Iced Tea

1 Kugel Zitronen Sorbet | eiskalter Zitronen Eistee
1 scoop of lemon sorbet | ice cold lemon ice tea € 4,20

Cool Drink

1 Kugel Zitronensorbet | Multivitamingetränk | 2cl weißer Rum
1 scoop of lemon sorbet | fruit juice | 2cl white rum € 4,80

Käse Dessert Teller

gemischte Käseauswahl | Mango Chutney | Feigensenf | Weintrauben | Walnusskerne
mixed cheese selection | mango chutney | fig mustard | grapes | walnut kernels € 6,50



Aperitif

Campari Soda		4cl € 3,90
Campari Orange		4cl € 4,20
Campari Spritz (Weißwein, Soda, Zitronensaft, 4cl Campari)		1/4l € 4,90
Martini bianco mit Eis und Zitrone		5cl € 3,60
Terra Serena ICE – Serena ICE Spumante über Eis gegossen serviert im Weißweinglas		0,1l € 3,90
Beerenspritzer (Terra Serena ICE Spumante, gemischte Beeren, Russian Wild Berry Schweppes)		1/4l € 4,90
Glas Prosecco oder Prosecco Orange Gran Cuvée Spumante Extra Dry		0,1l € 3,50
Hugo (Sekt, Soda, Holundersirup, Zitrone)		1/4l € 4,20
Aperol (Weißwein, Soda, 4cl Aperol, Orange)		1/4l € 4,60
G´Spritzter Weiß oder Rot sauer	1/4l € 3,10	0,4l € 4,40
G´Spritzter Weiß oder Rot süß	1/4l € 3,30	0,4l € 4,70
Zillertal Pils Pfiff – Premium Classe		0,2l € 2,50
Gin & Tonic	37,5%	4cl € 7,60
Bombay Sapphire Ein milder Gin mit leichten Zitrusaromen, Der Klassiker! serviert mit 1 Flasche 200ml Thomas Henry Tonic Water oder mit 1 Flasche 125ml Fentimans N°1 Tonic Water		



Alkoholfreie Getränke

Limonaden lemonade	0,20l	0,40l
Fanta, Sprite, Cola, Spezi fanta, sprite, coke, mezzo mix	€ 2,50	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon oder Russian Wild Berry	€ 2,50	€ 3,90
Fruchtsäfte fruit juices	0,20l	0,40l
Apfelsaft, Johannisbeersaft apple, currant	€ 2,50	€ 3,90
Orangensaft, Multivitaminjuice orange, multivitamin	€ 2,50	€ 3,90
...gespritzt mit Mineralwasser mixed with sparkling water	€ 2,50	€ 3,90
...gespritzt mit Naturwasser mixed with natural water	€ 2,00	€ 3,00
Rauch Fruchtsäfte fruit juices		
Flasche Rauch Mango mango	0,20l	€ 2,80
Flasche Rauch Marille apricot	0,20l	€ 2,80
Flasche Rauch Ananas pineapple	0,20l	€ 2,80
...gespritzt mit Mineralwasser mixed with sparkling water	0,40l	€ 4,20
...gespritzt mit Naturwasser mixed with natural water	0,40l	€ 3,30
Flaschen / Dosen		
Almdudler Flasche bottle alpin herb lemonade „Almdudler“	0,350l	€ 3,40
Coca Cola light/zero Dose can coke light/zero	0,330l	€ 3,20
Rauch Eistee Zitrone/Pfirsich Dose can ice tea lemon/peach	0,355l	€ 3,20
Red Bull Dose can red bull energy drink	0,250l	€ 3,60
Flasche Fentimans N°1 Tonic Water	0,125l	€ 3,20
Flasche Thomas Henry Tonic Water	0,200l	€ 3,20
Mineralwasser Flaschen	0,33l	0,75l
Mineralwasser prickelnd sparkling mineralwater	€ 2,50	€ 4,40
Mineralwasser still still mineralwater	€ 2,50	€ 4,40
Soda Wasser	0,20l	0,40l
Soda – Zitrone soda - lemon	€ 1,80	€ 3,00
Sirup Säfte syrup mixed with water	0,20l	0,40l
Himbeer-Zitrone mit Mineralwasser raspberry-sparkling	€ 2,20	€ 3,30
Himbeer-Zitrone mit Naturwasser raspberry-still	€ 2,00	€ 3,00
Holunder mit Mineralwasser elder-sparkling	€ 2,20	€ 3,30
Holunder mit Naturwasser elder still	€ 2,00	€ 3,30



Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,70
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,10
Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,80
<u>Tasse Tee – MARKE TEEKANNE – Premium Selection</u>	€ 2,40
❖ Assam	❖ Green Tea
❖ Darjeling	❖ Herbal Selection
❖ Earl Gray	❖ Peppermint
❖ Engl. Breakfast	❖ Ginger Lemen
❖ Fruit Selection	❖ Camomille
❖ Forest Fruit	❖ Roobios Vanilla
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,90

Warme Getränke mit Schuss

Glühwein	0,25l	€ 4,00
Jagatee	0,25l	€ 4,50
Tasse Tee mit 2cl Rum		€ 3,70
Lumbumba – heiße Schokolade mit 2cl Rum		€ 4,50
Heiße Schokolade mit 2cl Amaretto oder 2cl Baileys		€ 4,50
Italian coffee (dop. Espresso mit 4cl Amaretto) und Sahne		€ 7,00
Irish coffee (dop. Espresso mit 4cl Whiskey) und Sahne		€ 7,00



Weißweine



Grüner Veltliner Vogelenspiel

1/8l € 2,80

Niederösterreich, Weingut Schmidt

1/4l € 5,60

In der Nase schöne Apfelfrucht und würzig,
am Gaumen sehr harmonisch mit wunderbarem Trinkfluss.



Rivaner lieblich

1/8l € 2,80

Niederösterreich, Weingut Schmidt

1/4l € 5,60

Fruchtig nach süßen Pfirsichen,
sehr harmonisch mit feiner Restsüße am Gaumen.



Sauvignon Blanc

1/8l € 4,40

Burgenland, Weingut Allacher

0,75l € 24,90

In der Nase angenehmer, intensiver Duft nach Stachelbeeren und
Holunder Blüten; am Gaumen lebhaft mit dezenten grasigen Noten;
sehr vollmundig, harmonisch mit perfekter Harmonie im Abgang;
einer der typischsten Vertreter der Sorte Sauvignon Blanc.



Grüner Veltliner ZEISEN

0,75l € 25,50

Weinviertel DAC, Weingut Pfaffl

Ein Hauch von frischer Birnenfrucht, gelber Apfel unterlegt. Saftig,
dezente Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, Noten von
Babybanane im Abgang, ein appetitlicher Sommerwein.



Chardonnay White – Zillertal Wein

0,75l € 38,50

Zell am Ziller, Weingut Gielerhof

Dezente Exotik mit schönen mineralischen Nuancen in der Nase,
am Gaumen setzt sich die Mineralik fort, mittelkräftiger Körper,
mit fein eingebundener Säure und sehr harmonischem Abgang.



Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd

0,75l € 42,00

Wachau, Domäne Wachau

Ausdrucksvoll in der Nase mit ausgeprägten floralen Noten,
Weingartenpfirsich, frische Küchenkräuter und Gewürznoten, weißer
Pfeffer, rauchige Mineralität. Der Körper präsentiert sich dicht und
konzentriert; enorme Extraktdichte und Ein Hauch Exotik in schöner
Balance mit der frischen Säure; langer mineralisch-würziger Abgang.



Rotweine



Zweigelt Abendrot

Niederösterreich, Weingut Schmidt

In der Nase wunderschöne reife Weichselaromen, die sich am Gaumen widerspiegeln, sehr harmonischer, ausdrucksstarker Rotwein.

1/8l

€ 2,80

1/4l

€ 5,60



Kalterer See DOC

Südtirol, Weingut J. Hofstätter

In der Nase duftend nach roten Beeren, leichtfüßig am Gaumen mit einer angenehmen frischen Säure.

1/8l

€ 3,30

1/4l

€ 6,60



Lieblich Rot

Burgenland, Weingut Schaller vom See

Lieblich rot ist ein fruchtiger leichter Weingenuss mit leichter Restsüße.

1/8l

€ 4,40

0,75l

€ 24,90



Cabernet Sauvignon

Burgenland, Weingut Triebaumer

Reife dunkle Früchte, Walderdbeeren, saftig und lebendig, schöner Säurebogen mit Fruchtschmelz und kräftiger Struktur, langanhaltend.

0,75l

€ 29,00



The Legends (CS/ME)

Burgenland, Weingut Scheiblhofer

Eine Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

0,75l

€ 34,50



Zweigelt Red – Zillertal Wein

Zell am Ziller, Weingut Gielerhof

Herrlich duftend nach reifer Weichselfrucht, am Gaumen kompakt mit schönem Fruchtdruck und fein eingebunden Tanninen im Abgang. Ein harmonischer Zweigelt.

0,75l

€ 38,50



Roséweine



Zweigelt Rosé

Niederösterreich, Weingut Forstreiter

In der Nase frische rote Beeren, am Gaumen frisch und leicht mit einer sehr harmonischen Säure.

1/8l € 2,80

1/4l € 5,60



Rosa Rosé Saignée

Burgenland, Weingut Umathum

Rosé Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent. In der Nase intensive Frucht nach Himbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren, am Gaumen fruchtig mit Anklängen von Stachelbeeren, ausgewogen, harmonisch mit milder Säure.

0,75l € 34,50

Prickelndes



Gran Cuvée Spumante Extra Dry

Venetien, Terra Serena

Frischer und angenehmer Geruch mit fruchtigen Noten nach gelber Frucht, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen zeigt er sich sauber und angenehm harmonisch mit schöner Perlage.

0,1 l € 3,50

0,75 l € 23,00



Serena Ice Spumante

Venetien, Terra Serena

über Eis gegossen, serviert im Weißweinglas
Süß und harmonisch mit fruchtiger Textur von Pfirsich und Aprikose.
Sein anhaltender Sprudel erobert den Gaumen.

0,1 l € 3,90

0,75 l € 26,00



Lampo Prosecco Treviso DOC Brut

Venetien, Weingut Borgoluce

Feine und lebhaftes Perlage fruchtig, frisch und elegant im Geruch, mit Noten von Pfirsich und gelben Äpfeln rassige Säure, saftig und harmonisch.

0,75 l € 28,00



Bierspezialitäten



Zillertal Pils - Premium Classe – vom Fass

Farbe:	●●○○○
Hopfenaroma:	●●●○○
Malzaroma:	●○○○○
Vollmundigkeit:	●●○○○

Hefetyp:	untergärig
Stammwürze:	11,7°
Alkohol:	4,9%

0,20l	€ 2,50
0,30l	€ 3,20
0,50l	€ 4,30

Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft



Zillertal Radler

Zillertal Pils gespritzt mit Sprite

0,20l	€ 2,50
0,30l	€ 3,20
0,50l	€ 4,30



Zillertal Radler sauer

Zillertal Pils gespritzt mit Soda

0,20l	€ 2,50
0,30l	€ 3,20
0,50l	€ 4,30



Zillertal Märzen - Edel gereift

Farbe:	●●○○○
Hopfenaroma:	●●○○○
Malzaroma:	●●○○○
Vollmundigkeit:	●●○○○

Hefetyp:	untergärig
Stammwürze:	12,1°
Alkohol:	5,1%

0,50l	€ 4,30
-------	--------

Goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig



Zillertal Weißbier - Hell Naturtrüb

Farbe:	●●●○○
Hopfenaroma:	●○○○○
Malzaroma:	●●○○○
Vollmundigkeit:	●●●○○

Hefetyp:	obergärig
Stammwürze:	11,7°
Alkohol:	5,0%

0,50l	€ 4,30
-------	--------

Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb



Zillertal Weißbier - Dunkel Naturtrüb

Farbe:	●●●○○
Hopfenaroma:	●○○○○
Malzaroma:	●●●○○
Vollmundigkeit:	●●●○○

Hefetyp:	obergärig
Stammwürze:	11,7°
Alkohol:	5,0%

0,50l	€ 4,30
-------	--------

Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, Röstmalzaroma



Bierspezialitäten



Zillertal Radler– Naturtrüb

0,50l

€ 4,30

Farbe:	●○○○○	Hefetyp:	untergärig
Fruchtigkeit:	●●●●●	Stammwürze:	9,3°
Erfrischung:	●●●●●	Alkohol:	1,6%
Vollmundigkeit:	●○○○○		

Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch



Zillertal Dunkel - Edel gereift

0,50l

€ 4,30

Farbe:	●●●●○	Hefetyp:	untergärig
Hopfenaroma:	●○○○○	Stammwürze:	12,3°
Malzaroma:	●●●●○	Alkohol:	5,2%
Vollmundigkeit:	●●●●○		

Kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender Geschmack



Zillertal Schwarzes - Premium Classe

0,33l

€ 3,90

Farbe:	●●●●●	Hefetyp:	untergärig
Hopfenaroma:	●●○○○	Stammwürze:	12,3°
Malzaroma:	●●●●○	Alkohol:	5,2%
Vollmundigkeit:	●●●●○		

Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße



Clausthaler – alkoholfrei

0,50l

€ 4,50

Angenehm goldene Farbe,
ausgewogener, süffiger Geschmack,



Paulaner Weißbier – alkoholfrei

0,50l

€ 4,60

Natürlich, isotonisch,
der ideale Durstlöcher



Desperados

0,33l

€ 4,10

typischer Geschmack nach Tequila
Lagerbier, Alkohol: 5,9%



Gin & Tonic

Bei jedem Gin & Tonic inklusive:

**1 Flasche 200ml Thomas Henry Tonic Water
oder 1 Flasche 125ml Fentimans N°1 Tonic Water**

Bombay Sapphire	37,5%	4cl	€ 7,60
------------------------	-------	-----	--------

Serviert mit Eis. Der Klassiker!

Ein milder Gin mit leichten Zitrusaromen,

Hendrik's Gin	44%	4cl	€ 8,90
----------------------	-----	-----	--------

Serviert mit Eis. Gurke und Pfeffer.

Kräuterlastiger Gin, Rosenblätter und schwarzer Pfeffer, ein richtiger Schotte!

Beefeater Gin	40%	4cl	€ 7,60
----------------------	-----	-----	--------

Serviert mit Eis. Ein wahrer Brite! Ausgewogener Gin, Balance von Wacholderbeere und Zitrus-Fruchtgeschmack.

Monkey 47	47%	4cl	€ 9,80
------------------	-----	-----	--------

Serviert mit Eis und Zitrone.

schöner Kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals aus dem Schwarzwald. Wirkt Wunder!

Whiskey

Whiskey Cola/Apfel – Four Roses	2cl	€ 4,40	4cl	€ 5,60
--	-----	--------	-----	--------

Whiskey Red Bull – Four Roses	2cl	€ 5,60	4cl	€ 6,80
--------------------------------------	-----	--------	-----	--------

Jack Daniels Cola	2cl	€ 5,40	4cl	€ 6,60
--------------------------	-----	--------	-----	--------

Four Roses	40%	4cl	€ 4,40
-------------------	-----	-----	--------

Jack Daniels	40%	4cl	€ 5,40
---------------------	-----	-----	--------

Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	€ 4,40
---------------------------------	-----	-----	--------

Jim Beam	40%	4cl	€ 4,40
-----------------	-----	-----	--------

Jameson	40%	4cl	€ 4,40
----------------	-----	-----	--------

Chivas Regal 12YO	40%	4cl	€ 6,60
--------------------------	-----	-----	--------



Wodka

Wodka Red Bull – roter/weißer Wodka	2cl	€ 5,50	4cl	€ 6,90
Wodka Orange – roter/weißer Wodka	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
Wodka Soda – roter/weißer Wodka	2cl	€ 4,10	4cl	€ 5,50
Wodka Lemon – roter/weißer Wodka	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
weißer Wodka Shot	2cl	€ 2,80	4cl	€ 4,60
Flügerl Shot – Red Eristoff – Red Bull			2cl	€ 3,30
Wozi Shot – Red Eristoff – Soda			2cl	€ 3,00

Rum

Rum (38% inländischer Rum) Shot	2cl	€ 2,80	4cl	€ 4,60
Rum Cola (38% inländischer Rum)	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
Bacardi Cola	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
Captain Morgan Cola	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
Diplomatico	2cl	€ 4,40	4cl	€ 7,60

Cognac & Co

Scharlachberg	2cl	€ 2,90	4cl	€ 4,70
Scharlachberg Cola	2cl	€ 4,30	4cl	€ 5,70
Stock V.S.O.P.	2cl	€ 2,90	4cl	€ 4,70
Napoleon	2cl	€ 2,90	4cl	€ 4,70
Rüscherl Shot – Scharlachberg – Cola			2cl	€ 3,20

Bitters

Jägermeister Flasche - eisgekühlt			2cl	€ 3,20
Flying Hirsch – Jägermeister mit Red Bull Shot			2cl	€ 3,90
Ramazzotti mit Eis und Zitrone			4cl	€ 4,80
Averna mit Eis			4cl	€ 4,80
Cynar	2cl	€ 3,00	4cl	€ 4,90
Gurktaler – Alpenkräuter	2cl	€ 2,80	4cl	€ 4,60



Schnäpse / Brände

Bauernobstler	35%	2cl	€ 2,80	4cl	€ 4,60
Zillertaler Meisterwurz	39%	2cl	€ 3,30	4cl	€ 5,80
Zirbenschnaps – Zichna	30%	2cl	€ 3,40	4cl	€ 5,90
Marillenschnaps	35%	2cl	€ 3,00	4cl	€ 4,90
Williamsschnaps	35%	2cl	€ 3,00	4cl	€ 4,90
Haselnussschnaps	33%	2cl	€ 3,20	4cl	€ 5,10
Bertagnolli Grappa bianca	40%	2cl	€ 3,80	4cl	€ 6,60

Edel Destillate

„Prinz“ Honig Birnela	34%	2cl	€ 3,30
„Prinz“ Alte Williams Christ Birne	41%	2cl	€ 3,90
„Prinz“ Alte Marille	41%	2cl	€ 3,90
„Prinz“ Alte Waldhimbeere	41%	2cl	€ 3,90
„Prinz“ Alte Kirsche	41%	2cl	€ 3,90
„Prinz“ Alte Haselnuss	41%	2cl	€ 3,90
„Pfanner“ Williams	38%	2cl	€ 3,90

Liköre

Amaretto	21%	2cl	€ 3,00
Baileys mit Eis	17%	2cl	€ 3,00
Eierlikör mit Eis	15%	2cl	€ 2,80
Feigling Klopfer – Feigenlikör	20%	2cl	€ 2,80
Partyklopfer „Ficken“ – Jostabeerlikör	15%	2cl	€ 2,80

Edel Liköre

Weichsel Likör	25%	2cl	€ 4,20	4cl	€ 7,20
Himbeer Likör	25%	2cl	€ 4,20	4cl	€ 7,20
Marillen Likör	25%	2cl	€ 4,20	4cl	€ 7,20



Feste feiern

Gerne organisieren wir das maßgeschneiderte Fest für Ihre besonderen Anlässe. Ob Geburtstage, Hochzeitstage, Taufen, Firmungen – ganz egal welcher Anlass, gerne begleiten wir Sie bei den Vorbereitungen und machen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre individuellen Wünsche.

Frühstücken im Rosengarten

Auch wenn Sie nicht in unserem Hotel zu Gast sind, können Sie trotzdem bei uns frühstücken, täglich von 07:00 – 10:00 können Sie sich frei bedienen an unserem reichhaltigen frischen Frühstücksbuffet mit vielen Köstlichkeiten (Infos auf Seite 2 + 3 in der Speisekarte)
€ 15,00 pro Person ab 13 Jahren | € 10,00 pro Person bis 12 Jahren

Halbpension im Rosengarten

Auch Abendessen im Sinne von Halbpension können Sie jeden Tag bei uns im Restaurant einnehmen (Menüauswahl am Vorabend) (Infos auf Seite 2 + 3 in der Speisekarte)
€ 17,90 pro Person ab 13 Jahren | € 10,50 pro Person bis 12 Jahren

Öffnungszeiten:

**warne Küche täglich von
15:00 Uhr bis 21:00 Uhr**

Wir akzeptieren folgende Karten

