

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL RÖSSL

Ein Ort wie gemacht fürs Genießen. Wo der Blick in die Ferne schweifen kann, hinaus in die üppige Natur. Wo es unter freiem Himmel auf der großen Piazza gleich doppelt so gut schmeckt. Und wo die Südtiroler Küche auf Klassiker Italiens trifft.

Zelebrieren Sie mit uns die Aromen Italiens – als Hotelgast oder als Besucher.

Beim Langschläfer-Frühstücksbuffet auf der Sonnenterrasse. Beim à la carte Mittagsimbiss mit Bruschetta und Panini. Bei Apfelstrudel und Cappuccino am Nachmittag im Garten zwischen Zitronen und Oliven.

**UNSER KÜCHENCHEF HERBERT UND SEIN TEAM
WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!**



DIE KLASSISCHEN GERICHTE

ZU BEGINN

Tatar vom Rindsfilet
an Sauerrahmousse und Toastbrot
18,00€ / 20,00€

Das Beste aus
Schinken, Salumi und Co. vom heimischen Produzenten
mit hausgemachtem Ultner Paarlbrod
14,00€

Triologie von der Bruschetta
12,00€

Vitello tonnato
mit Limettenfilet und Kapern
14,00€

Gemischter Salat
6,50€



SUPPEN

Cremesuppe vom jungen Spinat
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
6,50 €

Consommé vom heimischen Rind
mit kleinem Speck- und Pfifferlingknödel
6,50 €

WARME VORSPEISEN

Brennnesselrisotto
mit konfierten Datteltomaten
und Burrata Pugliese
13,50€

Steinpilztagliolini
mit Spitzmorchel und jungem Spinat
13,50€

Gekochte Dinkelcannelloni
mit Pfifferlingfüllung
Bergkäse und Thymianbutter
13,50€

Topfenschlutzer mit Bockshörndlmehl
Mohn und Schnittlauch
12,50€

**ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN EINE KUNST**



HAUPTSPEISEN

FISCH

Lachsscheibe gegrillt an roter Quinoa
Limettenbutter und sautierter Frühlingszwiebel
25,00€

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Basilikumpesto
an mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
27,00€

FLEISCH

Gebrautes Rindsfilet
mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce
an bunter Gemüsegarnitur und Rosmarinkartoffeln
30,00€

Lammkarree, rosa gegart
mit frischem Kräuteröl
auf gegrillter Polenta und Caponata
28,00€

Geschmorte Ochsenwange
mit Sommer – Kürbis – Püree
und Schupfnudeln
21,00€

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel – Essiggurken - Salat
und Preiselbeeren
19,50€

Unser Grillteller vom Kalb, Rind und Lamm
an hausgemachtem Passionsfrucht- Tomaten- Ketchup
und krossen Dippers
21,50€



DESSERT

Kleiner Sorbetteller
mit sommerlichen Früchten
8,50€

Limettenparfait mit Ananasragout
und Zitronen - Salbeisorbet
9,50€

Warmes Schokotörtchen
mit Vanilleeis und Himbeersauce
9,50€

Variation vom Südtiroler Käse
mit hausgemachtem Fruchtbrot und Mostarda
13,00€

**FAMILIE PIRCHER
UND DAS RÖSSL TEAM
WÜNSCHEN ANGENEHME
STUNDEN UND EINEN
GUTEN APPETIT!**

