

# Willkommen im Ristorante Rossano

## Restaurant-Öffnungszeiten

Montag		17.30 – 22 Uhr
Dienstag		17.30 – 22 Uhr
Mittwoch		17.30 – 22 Uhr
Donnerstag		geschlossen
Freitag		17.30 – 22 Uhr
Samstag		17.30 – 22 Uhr
Sonntag	11.30 – 14 Uhr	geschlossen

Diese Speisekarte erwartet Sie  
in unserem Restaurant

Wie gewohnt ändern wir unsere Karte regelmäßig.  
Darauf freut sich auch unser Küchenteam,  
abwechslungsreich kochen zu dürfen 😊

Ob vegetarisch, vegan,  
glutenfrei, laktosefrei  
oder einfach Lust auf etwas was nicht auf der Karte steht –  
aber vielleicht doch da ist ...

Unsere mediterrane Küche mit natürlichen  
und frischen Produkten ist vielseitig.  
Sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,  
es stehen nicht alle möglichen Gerichte  
wie in einem Buch auf unserer Speisekarte,  
sehr gerne kochen wir für Sie individuell,  
wenn wir die Zutaten da haben 😊



# KLASSIKER

die es immer gibt – nach Saison verfeinert

**Minestrone** mediterrane  
frische Gemüsesuppe

Fresh vegetable soup

7,90 €



**Gebratene Champignons** mit frischen Kräutern  
auf marktfrischem **Salat** mit Parmesanflocken  
hausgemachtes Balsamicodressing und Olivenöl aus Rossano

Fried champignon on fresh salad  
with homemade balsamic dressing, olive oil and parmesan cheese

13,90 €



gerne auch VEGAN ohne Parmesan



**Pasta con verdura**

mit frischem Gemüse, Cocktailtomaten, Basilikum & Parmesan

Pasta with fresh vegetables, cocktail tomatoes, basil and Parmesan cheese

12,90 €



gerne auch VEGAN ohne Parmesan



**Pasta** mit Rinderagout und Parmesan

Pasta with beef ragout and Parmesan from the oven

11,90 €

**Pasta al forno** mit Rinderagout

Mozzarella, Basilikum und Parmesan aus dem Ofen

Pasta with beef ragout, mozzarella, basil and Parmesan from the oven

12,90 €

**Polpetone di vitello** Kalbsrolle

an geröstetem Südtiroler Speck und Steinpilzsößchen

Veal roll with South Tyrolean bacon and porcini mushrooms sauce  
served with dayli side dish

18,90 € mit Tagesbeilage

**Putensteak** al forno

Cherrytomaten | Olivenöl | wilder Oregano | Mozzarella

Turkey steak from the oven with cherrytomatoes, olive oil,  
wild oregano and mozzarella, served with dayli side dish

17,90 € mit Tagesbeilage

# WILD & TRÜFFEL

---

**Carpaccio vom Rehfilet** aus heimischen Wäldern  
an schwarzem Sommertrüffel  
Olivenöl aus Rossano und Parmesan

Deer carpaccio from domestic forests on black summer truffle,  
olive oil from Rossano and Parmesan cheese

18,90 €

**Tagliatelle** al tartufo



in Butter an schwarzem Trüffel & Parmesan

Pasta in butter with black truffle  
and Parmesan cheese

27,90 €

**Pappardelle** al cinghiale

mit heimischem Wildschweinragout  
und Parmesan

Pasta with local wild boar ragout Parmesan cheese

16,90 €

**Surf & Turf**

aus heimischen Wäldern vom Grill  
Reh-Steaks aus der Keule im Südtiroler Speckmantel  
und zwei Riesen-Garnelen  
auf karamellisierten Zwiebeln

From local forests from the grill: deer steaks wrapped  
in South tyrolean bacon and Two king prawns  
on caramelized onions, served with side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

**Saltimbocca** aus der heimischen Rehkeule  
mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken,  
Salbei und Weißwein

Saltimbocca of deer with parma ham aged for  
24 months and sage in white wine  
served with dayli side dish

28,90 € mit Tagesbeilage



# ANTIPASTI

---

## **Oktopusalat mit Spargel**

Octopus salad asparagus

15,90 €

## **Carpaccio di manzo vom Rind**

an Olivenöl aus Rossano und Parmesan

Beef carpaccio on olive oil from Rossano and Parmesan

11,90 €

## **Vitello tonnato Piemont vom Kalb**

an Thunfischcreme mit Kapern

Carpaccio of veal with tuna creme and capers

10,90 €

## **Bärlauchcremesüppchen mit Spargel**

Wild garlic creamsoup with asparagus

7,90 €

## **Ziegenfrischkäse aus dem Ofen**

im Südtiroler Speckmantel an Feigensenf

zwei gebratenen Garnelen und Gemüse Caponata

Goat fresh cheese from the oven on fig mustard, two roasted shrimps,  
south tyrolean bacon and vegetables caponata

14,90 €

---

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot

---



# PASTA

---

**Frische Tortellacci** mit Gorgonzola  
Wallnüssen, Birnenragout und Parmesan



Fresh pasta with gorgonzola cheese, walnuts,  
pear ragout and parmesan cheese

16,90 €

**Linguini** con polpa di granchio  
mit Krebsfleisch, Cherrytomaten und Basilikum

Pasta with crab meat, cherry tomatoes and basil

17,50 €

**Tagliatelle** mit Flusskrebsen  
Zucchini, Cherrytomaten und Basilikum

Pasta with crayfish, zucchini, cherry tomatoes and basil

17,50 €

---

Verschiedene Pastagerichte mit **glutenfreien** Nudeln möglich  
fragen Sie bitte unser Serviceteam

---

Weitere Pasta Gerichte finden Sie auf der **Klassiker Karte**  
sowie unserem Holzbrettchen



# FLEISCHGERICHTE

---

## **Dry Aged T-Bone Steak** vom Grill

mit Kräuterbutter und Tagesbeilage  
von der deutschen Färse von Fries Beef

Grilled Dry Aged T-Bone Steak with herb butter and side dish

9,50 € pro 100 g mit Beilage

wir haben für Sie Stücke ab ca. 490 g mit Knochen  
gerne dürfen Sie sich Ihr Steak aussuchen

## **Petto d'anatra** weibliche Entenbrust vom Grill auf grünem Pfeffer-Sößchen

Female duck breast grilled with green pepper sauce  
served with dayli side dish

25,90 € mit Tagesbeilage

## **Lammfilet vom Grill** mit Südtiroler Speck & hausgemachtem Rosmarinpesto

Grilled filet of lamb with south tyrolean bacon  
and homemade rosemary pesto, served with side dish

26,90 € mit Tagesbeilage

**Weitere Fleischgerichte finden Sie  
auf unserem Holzbrettchen**



# FISCHGERICHTE

---

**Caciucco livornese** Toskanischer  
gemischter Fischteller mit Meeresfrüchten und Fischfilets  
in Tomaten-Sugo, wildem Oregano und Basilikum

Tuscany fish dish in mediterranean  
tomatoes sauce with seafood and fish fillets  
wild oregano and basil  
served with homemade bread

26,90 € mit hausgebackenem Brot

**Filet vom Wolfsbarsch** vom Grill  
Getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Minze

Grilled sea bass fillt  
Sun-dried tomatoes | pine nuts | mint  
served with daily side dish

23,90 € mit Tagesbeilage

**Oktopus vom Grill** mit Tagesbeilage

Grilled octopus served with daily side dish

28,90 € mit Tagesbeilage



# DESSERT – KÄSE – CAFFÉ

---

## Duett

Mango Sorbet & Pistazieneis  
Mango sorbet and pistachio ice cream  
5,90 €

## Selbstgemachte Pistazien-Panna Cotta und Mangosorbet

Homemade pistachio panna cotta  
and mango sorbet  
8,90 €

## Selbstgemachte Crème Brûlée und Pistazieneis

Homemade crème brulee  
and pistachio ice cream  
8,90 €

## Käseteller mit Feigensenf und Wallnüssen

Pecorino Toscano  
Gorgonzola Galbani Dolce  
Taleggio Piemont

Cheese platter with fig mustard and walnuts,  
Pecorino Toscano, Gorgonzola Galbani Dolce  
and Taleggio from Piemont  
10,90 €

## Dessertwein Moscato Passito

Cantine Viola Calabria – Auszeichnung: 3 Bicchieri  
5 cl 8,90 €

## Espresso

2,90 €

## Espresso Doppio

4,50 €





# APERITIVI

---

## Moscato Spritz

Moscato d' Asti  
Beeren, Limette & Minze  
0,2 l · 7,90 €

## Rossano Mio

Ramazzotti Rossato  
Prosecco & Basilikum  
0,2 l · 6,90 €

## Hugo

Prosecco, Holunder & Minze  
0,2 l · 6,90 €

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol & Orange  
0,2 l · 6,90 €

## Red Bitter Passion Alkoholfrei

San Bitter & Tonic  
Orange, Minze & Limette  
0,2 l · 6,50 €

## Hendrick's Gin & Tonic

4 cl Gin auf Eis 7,50 €  
0,2 l Thomas Henry Tonic Water 2,90 €

## Moscato d' Asti Prunotto

0,1 l 6,50 €

## Prosecco Soligo Treviso

0,1 l 4,90 €  
0,75 l 29 €



# FLASCHEN WEINE

---

ROTWEINE	0,75 L
2015er Chianti Classico, Riserva Villa Antinori	45 €
2017er Amarone della Valpolicella, Domini Veneti	65 €
2016er Il Bruchato, Tenuta Guado al Taso, Cantina Antinori	46 €
2018er Merlot da Eugenio Collavini, Venezia Giulia	29 €
2017er Primitivo Vigne di San Donaci, Puglia	29 €
2018er Nero d'Avalo, Cantina Firriato, Sicilia	29 €
2013er Nero d'Avalo „Harmonium“, Cantina Firriato, Sicilia	45 €
2018er Tignanello, Antinori	159 €

WEISSWEINE	0,75 L
2020er Lugana Ottella Peschiera del Garda	36 €
2020er Grillo, Branciforti dei Bordonaro, Sicilia	29 €
2020er Donnafugata, Anthilia, Sicilia	29 €

ROSÉWEIN	0,75 L
2020er Rosato, Branciforti dei Bordonaro, Sicilia	27 €

PROSECCO & CHAMPAGNER	0,75 L
Prosecco Soligo	29 €
Ferrari Perlé Trentodoc	65 €
Moet & Chandon Brut Imperial	95 €
Veuve Clicquot	99 €



## OFFENE ROTWEINE

---

Primitivo Neprica, Puglia

0,2 l · 6,50 €   0,5 l · 15,90 €

Merlot da Eugenio Collavini, Venezia Giulia

0,2 l · 6,90 €   0,5 l · 16,90 €

Montepulciano d´Abruzzo Indio

0,2 l · 7,50 €   0,5 l · 18,50 €

## OFFENE WEISSWEINE

---

### Empfehlung

Villa Antinori Bianco, Toscana

0,2 l · 7,90 €   FL 0,75 l · 32,00 €

Chardonnay la Fiera, Veneto

0,2 l · 6,50 €   0,5 l · 15,90 €

Grillo, Branciforti dei Bordonaro, Sicilia (trocken)

0,2 l · 7,90 €   0,5 l · 19,50 €

Lugana Ottella Peschiera del Garda

0,2 l · 8,80 €   0,5 l · 22,00 €

## OFFENER ROSÉWEIN

---

Rosato, Branciforti dei Bordonaro, Sicilia

0,2 l · 6,90 €   0,5 l · 16,90 €



# BIERE

---

König Pilsener

0,3 l · 3,30 €

Erdinger Weißbier

helles, leichtes oder alkoholfreies

0,5 l · 3,90 €

Benediktiner helles Bier

0,5 l · 3,90 €

Spalter alkoholfreies Bier

0,5 l · 3,90 €

Hofmühl Radler

0,5 l · 3,90 €

# ALKOHOLFREIES

---

Coca Cola <sup>1,2</sup> oder Fanta <sup>2,12</sup>

0,33 l · 3,50 €

Trübe Apfelsaftschorle, Trauben- oder Blutorangensaftschorle

0,33 l · 3,50 €

Thomas Henry

Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water

0,2 l · 2,90 €

