


★★★★s  
Genusshotel  
GOLDENE  
ROSE

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT  
Mo-Sa | 12.00-14.00 Uhr | 18.00-21.00 Uhr  
So | wöchentlicher Ruhetag

ORARIO D'APERTURA RISTORANTE  
lu-sa | ore 12.00-14.00 | ore 18.00-21.00  
do | giorno di chiusura settimanale

**Spargel-Salat** | Ei | Kirschtomaten | Gurke | Croutons   
Bozner-Sauce-Dip | Radieschen-Bärlauch-Vinaigrette | 12.-€  
*Insalata di asparagi | uova | pomodorini | crescione | croutons  
condimento ai radici ed aglio orsino | salsa bolzanina*

**Carpaccio vom Rind** | Spargel | Olivenöl | Parmesan | 15.-€  
*Carpaccio di manzo | asparagi | parmigiano | olio d'oliva*

**Tartar vom Rind** | Toastbrot | Butterrolle | Zwiebeln | Senf | 17.-€  
*Tartar di manzo | pan caré | burro | cipolla | senape*

**Salat nach Wahl vom Buffet** | zum selbst zusammenstellen | 6,50.-€ / Teller  
*Insalata a vostra scelta dal buffet*

**Tiroler Speckknödelsuppe** | 1 Knödel 7.-€ | 2 Knödel 10.-€  
*Canederlo di speck in brodo | 1 canederlo 7.-€ | 2 canederl 10.-€*

**Spargel-Cremesüppchen**  | frischer Spargel | 7.-€  
*Crema di asparagi*

**Frittatensuppe** | Fleischbrühe | 6.-€  
*Frittatine in brodo*

**Spaghetti alla Bolognese oder mit Tomatensauce**  | 10,50.-€ / 12.-€

Butterrolle | Parmesan

*spaghetti alla bolognese oppure al pomodoro | burro | parmigiano*

**Maccheroni all'Amatriciana**

Speck | Zwiebeln | Tomaten | Parmesan | 11,50.-€ / 13.-€

*speck | cipolla | pomodori | parmigiano*

**Risotto al Radicchio Trevisano** 


Gorgonzola-Würfel | 12,50.-€ | 14.-€

*risotto al radicchio trevisano | gorgonzola*

**Kartoffelgnocchi** 

mediterranes Gemüseratatouille | geräucherte Ricotta | 11,50.-€ | 13.-€

*gnocchi di patate | verdura mediteranea | ricotta affumicata*

**Bärlauch-Knödel** 

frischer Spargel | 11,50.-€ | 13.-€

*canederli al aglio orsino | asparagi freschi*

**Tagliatelle**

Spargelsauce | frischer Spargel | Räucherlachs | 12,50.-€ | 14.-€

*tagliatelle | asparagi freschi | salmone affumicato*

**Kartoffelteig-Taschen** 

Gemüseratatouille | Mascarpone | Spargelsauce | Parmesan | 13,50.-€ | 15.-€

*ravioli ripieni di verdure e mascarpone | salsa di asparagi | burro | parmigiano*

## Wiener Schnitzel vom Kalb

Speck-Zwiebel-Röstkartoffeln | Preiselbeeren | 20.-€

*Bistecca di vitello alla milanese | patate arrostate allo speck e cipolla | mirtilli rossi*

## Tiroler Zwiebelrost-Braten

Rinderhüft-Steak | Zwiebelsauce | Röstzwiebeln

Bratkartoffeln | Gemüse | 28.-€

*Steak di manzo | salsa di cipolla | patate arrostate | verdure*

## Rinderwange, schonend geschmorte

kräftige Lagrein-Sauce | Pastinakenpüree | Gemüse | 26.-€

*Guancia di manzo | salsa al vino rosso | puré di pastinache | verdure*

## Kalbsfilet-Steak

frischer Stangenspargel | Butter | Parmesan

Salzkartoffeln | Bozner Sauce | 30.-€

*Filetto di vitello | asparagi freschi | patate lesse | salsa bolzanina*

## Thunfisch-Steak, gegrillt

Sesam | Gemüse | Salzkartoffeln | Bozner Sauce | 27.-€

*Filetto di tonno | sesamo | verdure | patate lesse | salsa bolzanina*

der Spargel-Klassiker

## Frischer Stangenspargel

Haus-Schinken von unserer Hausmetzgerei „Leggeri“, gleich um die Ecke

Butter | Parmesan | Salzkartoffeln | Bozner Sauce | 19.-€

*Asparagi freschi | prosciutto | parmigiano | patate lesse | salsa bolzanina*

Vegetarische Variante:

 **Frischer Spargel** mit zerlassener Butter und Parmesan, ohne Schinken

Salzkartoffeln und Bohner Sauce | 19.-€

### Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern

Rhabarber | Sauerrahm-Eis | 8.-€

*Tortina al cioccolato | gelato di panna agra | rabarbaro*

### Geeister Kaiserschmarren | Apfelmuss | 8.-€

*Kaiserschmarren gelato | mousse di mele*

### Kokos trifft Mango (Mousse) | 7.-€

*Mousse di mango e coco*

### Panna Cotta mit Kaffee-Gelee | Amarettini | Früchtegarnitur | 7.- €

*Panna cotta | gele al café | amarettini | frutta*

### „I pock's nimmer...“ 1 Espresso & 1 Praline | € 3,5.-€

*„non ce la faccio piú...“ 1 café & 1 pralina*

## Aperitive

---

<b>Sixty</b> <i>Aperol   Forst Sixtus   Lemon   Eis</i>	5,00€
<b>Veneziano</b> <i>Aperol   Prosecco   Soda   Orange</i>	5,00€
<b>Alpex Spritz</b> <i>(alkoholfreier Veneziano)</i> <i>Alpex Spritz   Soda   Orange</i>	5,00€
<b>Hugo</b> <i>Holunder   Prosecco   Soda   Minze</i>	5,00€
<b>Hugo alkoholfrei</b> <i>Holunder   Bitter   Soda   Minze</i>	5,00€
<b>Valentino</b> <i>Himbeere   Prosecco   Soda   Minze</i>	5,00€
<b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello   Prosecco   Soda   Zitrone</i>	5,00€

---

## Unsere Biere

---

<b>Forst Festbier „Hell“ vom Fass</b> <i>Südtirol · 5,2%vol · 0,2lt · 2,20€   0,4lt · 4,40€</i>	
<b>„Geschnittenes“ Hausbier vom Fass</b> <i>Südtirol · 5,2%vol · 0,2lt · 2,20€   0,4lt · 4,40€</i>	
<b>Forst Felsenkeller vom Fass</b> <i>Südtirol · 5,2%vol · 0,3lt · 3,50€</i>	
<b>Forst Sixtus vom Fass</b> <i>Doppelmalz · Südtirol · 5,2%vol · 0,3lt · 3,50€</i>	
<b>Weihenstephan Hefeweizen vom Fass</b> <i>(D) · 5,0%vol · 0,3lt · 3,30€   0,5lt · 5,50-€</i>	
<b>Forst 1857</b> <i>Südtirol · 4,8%vol · 0,33lt · 3,5 -€</i>	
<b>Hacker Pschorr · Münchner Hell</b> <i>(D) · 5,0%vol · 0,33lt · 3,5.-€</i>	

---

## alkoholfreie Biere

---

<b>Forst 0,0 alkoholfrei</b> <i>Südtirol · 0,0%vol · 0,3lt · 3,50€</i>	
<b>Weihenstephan alkoholfreies Hefeweizen</b> <i>0,3lt · 3,50€</i>	

---

## Offene Weine & Schaumweine

---

<b>Südtiroler Sekt</b> <b>Zemmer Millesimato Brut</b> <i>Peter Zemmer – Kurtinig a.d.W.</i>	€ 5,00
<b>Prosecco DOCG</b> <i>Marsuret - Valdobbiadene</i>	€ 4,00
<b>Weißburgunder</b> <i>Egger-Ramer – Bozen</i>	€ 4,00   ¼ € 10,00
<b>Riesling Vinschgau</b> <i>Marinushof - Kastelbell Vinschgau</i>	€ 4,20   ¼ € 10,50
<b>Lugana</b> <i>Ca dei Frati – Lago del Garda</i>	€ 4,40   ¼ € 11,00
<b>Sauvignon Winkl</b> <i>Kellerei Terlan – Südtirol</i>	€ 4,40   ¼ € 11,00
<b>Lenz - Cuveé</b> <i>Ritterhof - Kaltern - Südtirol</i>	€ 4,00   ¼ € 10,00
<b>Rosé Marinus</b> <i>Marinushof - Kastelbell Vinschgau</i>	€ 4,40   ¼ € 11,00
<b>Zweigelt Primus</b> <i>Marinushof - Kastelbell Vinschgau</i>	€ 4,60   ¼ € 11,50
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Podere 414 – Toscana</i>	€ 4,00   ¼ € 10,00
<b>St. Magdalener *Premstallerhof*</b> <i>H. Rottensteiner - Bozen</i>	€ 4,00   ¼ € 10,00
<b>Lagrein *Kristan*</b> <i>Egger-Ramer - Bozen</i>	€ 4,00   ¼ € 10,00
<b>Cabernet Sauvignon Ris. *Campaner*</b> <i>Kellerei Kaltern - Kaltern</i>	€ 4,20   ¼ € 10,50
<b>Gewürztraminer *Cresta*</b> (5 cl) <i>Weinkellerei Rottensteiner – Südtirol</i>	€ 5,00

---

## GIN Tonic

---

<b>Gin Mare, Tonic Water</b>	€ 8,50
<b>Gin Grenoir (Südtirol), Tonic Water</b>	€ 9,50
<b>Gin Z44 (Südtirol), Tonic Water</b>	€ 9,50
<b>Gin Monkey, Tonic Water</b>	€ 8,50
<b>Gin Illusionist, Tonic Water</b>	€ 9,50
<b>Gin Hendricks, Tonic Water</b>	€ 8,50
<b>Gin Nest (Südtirol), Tonic Water</b>	€ 9,50
<b>VER-Gin (alkoholfrei, Südtirol), Tonic Water</b>	€ 8,50

---