



**ALPIN CHALET**

ROSSKOPF



# MENU

# SNACKS

**Maxi Toast** Schinken, Käse  
*Maxi Toast* ham and cheese **8,00 €**

**Bauerntoast** **8,00 €**  
(Vinschgerle, Speck, Käse)  
*Farmer's toast*  
(rye bread, speck, cheese)

**Pommes Frites** **7,00 €**  
*French fries*



# STARTER

**Wilderer Speckbrettl** **18,00 €**  
*Speck tasting plate*

**Geräuchertes Hirsch-Carpaccio** **22,00 €**  
*Smoked deer carpaccio*

# SUPPEN SOUPS

**Gulaschsuppe** **11,50 €**  
*Goulash soup*

**Speckknödel-Suppe** **11,50 €**  
*Bacon-bread dumplings in consommé*

**Tagessuppe** **11,50 €**  
*Soup of the day*

**Frittatensuppe** **11,50 €**  
*Sliced savoury crepes in consommé*

# VORSPESIEN FIRST COURSE

**Graukäse-Pressknödel auf Krautsalat**  
*Pressed grey cheese bread dumplings  
served with sauerkraut*  
**14,50 €**

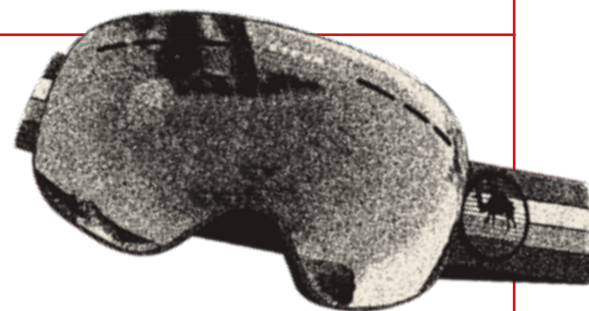
**Rigatoni Hirtenart**  
*Pastora rigatoni pasta*  
**14,50 €**

**Hausgemachte Schlutzkrapfen**  
*House made halfmoon ravioli*  
**16,00 €**

**Chefnudel**  
*Chef's pasta*  
(Zucchini, scharfe Salami, Tomatensauce, Sahne)  
(Zucchini, spicy salami, tomato sauce, cream)  
**14,50 €**

**Knödel Tris**  
*Trio of bread dumplings*  
**16,00 €**

**Schüttelbrot-Tagliatelle mit Wildragout**  
*Crispy rye bread tagliatelle with wild  
meat ragu*  
**16,00 €**



# HAUPTSPESIEN SECOND COURSE

**Würstel mit Pommes**  
*Sausage with french fries*  
**12,00 €**

**Spiegeleier mit Röstkartoffeln und  
Speck**  
*Fried eggs with roast potato and  
speck*  
**18,00 €**

**Bratwurst mit Polenta und  
Gorgonzola-Käse**  
*Sausage with polenta and blue vein  
cheese*  
**22,00 €**

**Wienerschnitzel vom Kalb mit  
Pommes**  
*Veal schnitzel with french fries*  
**24,00 €**

**Rindsgulasch mit Rotkraut und einem  
Knödel**  
*Beef goulash with red sauerkraut and  
a bacon-bread dumpling*  
**24,00 €**

**Tagliata vom Rind mit Röstkartoffel**  
*Sliced beef with roast potatoes*  
**29,00 €**



**Rinderrippe (1 kg für 2 Personen)  
mit einer Beilage nach Wahl  
und Sauce Béarnaise**  
aus der Metzgerei Frickhof  
*Beef rib (1 kg for 2 people) with  
a side dish of your choice and  
Béarnaise sauce*  
from the Frick farm butcher shop  
**98,00 €**

# DESSERT

**Apfelstrudel mit Sahne** **7,50 €**  
*Apple strudel with cream*

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** **7,50 €**  
*Vanilla ice cream with hot  
raspberry sauce*

**Tiramisù** **7,50 €**

**Tageskuchen** **7,50 €**  
*Cake of the day*

# SPECIAL DAYS

**Freitag**  
**Feinheiten vom Meer**  
(frische Fischgerichte)  
**Friday**  
*Delight from the sea*  
(fresh fish-based dishes)

**Sonntag**  
**Traditioneller Sonntagsbraten**  
**Sunday**  
*Traditional Sunday roast*



größere Portion  
Bigger portion

**2,50 €**



Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet  
Frozen products may be used if necessary



# ROSSKOPF

HOTEL  
★★★★

**HOTEL ROSSKOPF SRL**

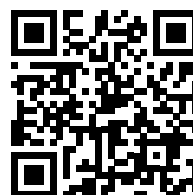
**ADDRESS**

Via Brennero, 9  
39049 Vipiteno  
(BZ)  
Alto Adige - Italia

**EMAIL** [info@hotel-rosskopf.it](mailto:info@hotel-rosskopf.it)

**PHONE** (0039) 0472 76 53 64

**[www.hotel-rosskopf.it](http://www.hotel-rosskopf.it)**



**SCAN ME!**