



ALPIN CHALET

ROSSKOPF



MENU

SNACKS

STARTER

HAUPTSPESIEN SECOND COURSE

Toast Schinken, Käse
Toast ham and cheese **7,50 €**

Bauerntoast
(Vinschgerle, Speck, Käse)
Farmer's toast
(rye bread, speck, cheese) **7,50 €**

Pommes Frites
French fries **6,50 €**

Caprese mit Burrata
Caprese with burrata **15,00 €**

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

Carpaccio vom Rind
(Rauke, Parmesanflocken, Eigelb mariniert)
Beef carpaccio
(rocket, shaved parmesan flakes, marinated egg yolk) **19,00 €**



Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes
Veal schnitzel with french fries
22,00 €

Rindstagliata mit Röstkartoffel
Sliced beef with roast potato
28,00 €

Würstel mit Pommes
Würstel with french fries
10,50 €

Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Speck
Fried eggs with roast potato and speck
16,00 €

Hirsch-Gulasch mit Polenta
Deer stew with polenta
23,00 €

Polenta mit Pfifferlingen und Gorgonzola-Käse
Polenta with blue vein cheese and wild mushroom
22,00 €



SUPPEN SOUPS

Gulaschsuppe
Goulash soup **10,50 €**

Speckknödel-Suppe
Bread dumplings with speck in broth **10,50 €**

Tagessuppe
Soup of the day **10,50 €**

Frittatensuppe
Sliced savoury crepes in broth **10,50 €**

VORSPEISEN FIRST COURSE

Graukäse-Pressknödel auf Krautsalat
Pressed grey cheese bread dumplings served with sauerkraut
14,00 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen
House made halfmoon ravioli
15,00 €

Knödel Tris
Trio of bread dumplings
15,00 €

Rigatoni Hirtenart
Pastora rigatoni pasta
14,00 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Nuss-Creme
Tagliatelle in a wild mushroom and walnut sauce
16,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce und Burrata
(Pachino-Tomaten, Burrata-Käse und Basilikum-Dressing)
Spaghetti with tomato sauce and burrata
(Fresh tomato, burrata and basil dressing)
16,00 €



DESSERT

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

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

Tiramisù **7,50 €**

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

Panna cotta **7,50 €**

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
- if necessary frozen produce is used





ROSSKOPF

HOTEL

★★★★

HOTEL ROSSKOPF SRL

ADDRESS

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

EMAIL info@hotel-rosskopf.it

PHONE (0039) 0472 76 53 64

FAX (0039) 0472 76 70 56

www.hotel-rosskopf.it



SCAN ME!