



**ALPIN CHALET**  
ROSSKOPF



# MENU

# SNACKS

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

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

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



# STARTER

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

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

# SUPPEN SOUPS

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

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

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

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



# VORSPEISEN FIRST COURSE

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

**Spaghetti mit Burrata & Tomaten**  
*Spaghetti with burrata cheese and tomatoes*  
**16,00 €**

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

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

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

**Salat-Teller mit panierten  
Hühnerbrust-Streifen**  
*Salad plate with breaded  
chicken breast strips*  
**16,00 €**

Aufpreis  
Krautsalat /  
Extra side of  
Sauerkraut  
**+ 3,00 €**

oder  
Garnelen  
or shrimp  
**19,00 €**

# 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 €**

**Polenta mit Gorgonzola und  
Pfeifferlingen**  
*Polenta with gorgonzola and  
chanterelle mushrooms*  
**22,00 €**

**Wienerschnitzel mit Pommes**  
*Wiener schnitzel with french fries*  
**20,00 €**

**Hirschgulasch mit Rotkraut und  
einem Knödel**  
*Venison goulash with red cabbage  
and a 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**

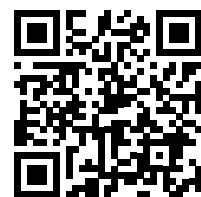
**ADDRESS**

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!**