



Hideaway Kitchen Rosenstüberl

Achtsamkeit hat für uns auch sehr viel mit Wertschätzung für gute Lebensmittel und bewusstem Genuss zu tun. Wir üben unser Handwerk immer mit derselben Präzision, Leidenschaft und Intention aus. Wieso? Weil wir lieben was wir tun.

Saisonales

Eierschwammerl

Klassisch in Rahm. Frische Petersilie.
Serviettenknödel. 17

Lady Steak vom Kalb. 28
oder
Geröstet. Mit Ei und Kartoffeln. 22

Auseer Saibling

Ausgelöstes Filet. Gebraten. Schwammerl. Grüner Apfel. Kartoffel.
Dillöl. 23

Premium Almo Rind

Vom Rost. Aus der Beiried geschnitten.
Steak Pommes. Saisonales Gemüse. Echte Pfeffersauce. 29

Hausgemachte Nudeln

Durum Gries.
Gebratene Garnelen. Basilikum Hausgemachtes Pesto. Parmesan 19

Shakshuka

Frische Tomaten. Chili. Cayenne. Schafskäse. Ei. Schwarzbrot. 15
Auch Vegan möglich

Klassisch Österreichisch

Wiener Schnitzel

Aus dem Kaiserteil geschnitten. Handgerührte Preiselbeeren. Erdäpfel.

Vom Kalb. 22
Vom Schwein. 14,50

Traditionelles Riesling Beuscherl

Vom heimischen Milchkalb. Serviettenknödel. Frische Petersilie. Rahm. 14

Zwiebelrostbraten

Von der Beiried. Röstzwiebel.
Rosmarin Bratkartoffel. Sauerrahm. Essiggurken. 19

Signature Dish / Tafelspitz

Kräftige Suppe, Apfelkren, Bio Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce
und Kartoffelröster. 24

Vorspeisen

Classy Beef Tartar

Hausruckrind gehackt. Eierschwammerl.
Saisonales. 14

Yellowfin Tuna Poke

Avocado. Wasabi. Sesam. 13,50

Klassischer Gemischter Salat

Vom Markt. Mariniert wie früher. 5

Ehrliche Rindsuppe

Unsere Rindsuppe liegt uns besonders am Herzen. Ehrlich und wie früher.
Leberknödel, Frittaten, oder Fleischstrudel.
5,50

Gelbe Paprikasuppe

Hausgebeizte Lachsforelle. Limette
Knäckebrot. 8

