

SPEISEKARTE

FREITAGSFRÜHSTÜCK 9-11:30Uhr

rosi Frühstück 15,50€

Sauerteigbrot, weiches Bio-Ei, Käse von Jumi, Höflmeier Butter, warmes Marillenkimchi, hausgemachte Marmelade, selbst eingelegtes Gemüse, Schnittlauch

Keine Änderungen möglich – (A,C,F,G,M,O,L)

rosi Frühstück Vegan 15,50€

Sauerteigbrot, Erbsen-Minz Aufstrich, hausgemachte Selleriewurst, vegane Butter, warmes Marillenkimchi, hausgemachte Marmelade, selbst eingelegtes Gemüse, Schnittlauch

Keine Änderungen möglich – (A,F,M,O,L)

Dazu bestellbar:

- Brot (A) 3,50€
- Weiches Bio-Ei (C) 2,50€
- Spiegelei (Ein/Zwei) (C,G) 2,50€/5€
- Eierspeis von zwei Bio-Eiern mit Kernöl (C,G) 6€
- Käse von Jumi (G) 6€
- Höflmeier Butter (G) 2€
- Aufstrich (F) 2€
- Hausgemachte Marmelade (Erdbeere/Marille) 2€
- Honig 2€
- Selbst eingelegtes Gemüse (M,O,L) 5€

Hausgemachtes Granola 8,50€

mit saisonalen Früchten, karamellisierten Nüssen & Bio-Joghurt

(A,E,H) - V+ möglich mit Soja Joghurt (F)

Eierspeisbrot von Zwei Bio-Eiern..... 12,50€

auf Sauerteigbrot mit Hirtenkäse, saisonalem Salat und Kernöl

(A,C,G,M,O)

ROSI BRUNCH CLUB Sa 9-15:00Uhr

Jede Woche neu.

Jede Woche anders.

Jede Woche einzigartig.

Brunch in der **rosi** soll spannend sein. Daher gibt es bei uns jede Woche etwas anderes. Immer regional, immer nach Saison und immer auf was wir gerade selbst Lust haben.

Dies schafft Raum für neue Kreationen und lässt uns abseits der Klassiker denken.

Alle Speisen sind einzeln erhältlich oder als Menü zum Teilen gedacht!

Was es diese Woche gibt, findest du auf der Brunch Club Karte.

BRUNCH CLUB Menü p.P. 35€

Alles was wir haben. Für euch zum Teilen in der Tischmitte eingestellt.
Teilen erwünscht. (**Tischweise** bestellbar, exkl. Getränke)

MITTAG Do/Fr 11:30 bis aus

Mittagsteller 12€

Bitte Aushang beachten oder den Service fragen,
was wir im Angebot haben

+ Suppe 3,50€ /groß 6€

+ Blattsalat 3,50€

Leibspeise vom Chef.....klein 16€/groß 25€

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saftl

(Gericht mit Fleisch)

(A,C,G,L,M,O)

Backwaren.....Immer erhältlich

Aus der Vitrine, schaut oder fragt nach, was wir heute im Angebot haben.

ABEND Mi-Sa ab 17:30 Uhr

Alle Gerichte sind zum **Teilen** gedacht und in Tapasgröße. Wir empfehlen 3-4 Gerichte pro Person.

Chefs Choice Sharing p.P. 59€

Gedeck + 3 Gerichte pro Person & Dessert
(nur **tischweise** bestellbar)

Sauerteigbrot 8,50€

mit aufgeschlagener Höflmeier Butter und gegrillten Shishito Paprika
(A,G) - V+ möglich

Saiko Gurke..... 10€

mit Kamille und geräucherter Buttermilch
(G,F) - V+ möglich

Paradeiser Vielfalt..... 13,50€

Mit grünem Shiso, geeistem Jumi-Käse und Mandelöl
(A,F,G,H,O) - V+ möglich

Gebackene Zucchiniblüte..... 15€

gefüllt mit Polenta, Bio- Shiitake und Estragon

(A,G) V+

Melanzani 12€

Gedämpft, mit Bohnen, Zitronenmelisse und Marillensauce

(G) V+ möglich

Heurige a la Risotto 14€

Mit sautiertem Mangold, Bergamotte und Olivenkraut

(G,L,O) - V+ möglich

Geschmorte Zwiebel..... 12€

Mit Fisolen und Zitronenverbene

(G,L) - V+ möglich

Leibspeise vom Chef.....klein 16€/groß 25€

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saftl

(Gericht mit Fleisch)

(A,C,G,L,M,O)

Magnolienblüte 12,50€

Als Sorbet mit Kakaokuchen, griechischem Joghurt und Basilikum

(A,C,G,O) V+ möglich

Käseauswahl von Jumi 14€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Schönbrunner Pomeranzensenf und Sauerteigbrot

(A,G,M,O)

Viele Gerichte sind auch rein pflanzlich (V+) oder glutenfrei erhältlich!

GETRÄNKEKARTE

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

rosi x GOTA, Nicaragua

Espresso	2,90€
Cortado (G)	3,80€
Doppelter Espresso	4,80€
Cappuccino (G)	4,80€
Flat White (G)	5,20€
Latte (G)	5,30€
Americano (G)	3,80€
Cold Brew (GOTA Costa Rica)	4,40€
Heiße Schoko (G)	4,90€
Chai Latte	5,90€

Kännchen

Bio Earl Grey	5,20€
Bio Grüntee	5,20€
Bio Kräutertee	5,20€
Bio Früchtetee	5,20€
Ingwer-Zitrone-Holler	6,50€

Alle Milchgetränke auch mit Haferdrink und/oder Iced (+0,5€)

SÄFTE, LIMOS & ALKOHOLFREI

rosi Hauslimo* 0,3l/0,5l

Hausgemachter Sirup, frischer Zitronensaft,
Soda/Wasser* 4,30€/5,60€

Säfte gespritzt 0,3l/0,5l

Bio-Apfelsaft* 3,20€/4,60€
Bio-Apfel-Weichsel* 3,90€/5,30€
Bio-Apfel-Ribisel 4,20€/5,80€
Soda-Zitrone* 3,40€/4,70€

*Jugendgetränk

BIER

Obertrumer vom Fass

Pfiff 0,2l	3,80€
Seidl 0,3l.....	4,70€
Halbe 0,5l.....	5,80€

Flaschenbiere

Tannenzäpfle 0,33l	5,60€
Trumer Hopfenspiel 0,33l	5,20€
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33l	5,20€

On the Rocks

Super Cattivo "Super Rosi" 4cl	7,50€
Whisky pur 2cl/4cl	7,50€/12€

Obstbrände 2cl/4cl

Muskattrester/Apfel/Birne/Kriecherl.....	4,90€/6,90€
Marille	5,50€/7,50€

DRINKS

rosi Hausspritzer	7,50€
Hausgemachter Sirup, Soda, Weißwein, frischer Zitronensaft	
Weißer Spritzer 0,25l/0,5l	4,20€/7,30€
Wermutspritzer	8,50€
Soda, frischer Zitronensaft, Wermut	
Wermut & Tonic	12,50€
Limoncello Sprizz	9,50€
Sichuan Bitter Sprizz	10,50€
Super Cattivo Sprizz	9,50€
Soda, frischer Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi“ Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten	
Super Cattivo & Tonic	12,50€
Tonic, frischer Zitronensaft, Super Cattivo „Super Rosi“ Edition mit Schönbrunner Zitrusfrüchten	
Gin FIZZ	13€
Gin, Soda, Holler, frischer Zitronensaft	
Whisky Soda	13€
Americano	13€
Wermut rot, Super Cattivo Pomeranze, Soda	
rosi Ribisel	15€
Gin, Ribisel-Apfelsaft, Wermut, frischer Zitronensaft	
Gin & Tonic	15€
Negroni	15€
Super Cattivo Pomeranze, Wermut, Gin	
Old Fashioned	15€
Whisky, Sichuan Bitter	
Dry Martini	15€
Gin, Wermut weiß	

FOOD

rosi

FRIDAY'S BREAKFAST 9-11:30

rosi Breakfast 15,50€

sourdough bread, soft-boiled organic egg, Jumi cheese, Höflmeier butter, warm apricot kimchi, homemade jam, home-made pickled vegetables, chives

no changes possible – (A,C,F,G,M,O,L)

rosi Breakfast Vegan 15,50€

sourdough bread, pea-mint spread, homemade celeriac sausage, vegan butter, warm apricot kimchi, homemade jam, home-made pickled vegetables, chives

no changes possible – (A,F,M,O,L)

Dazu bestellbar:

- bread (A) 3,50€
- soft-boiled organic egg (C) 2,50€
- fried egg (one/two) (C,G) 2,50€/5€
- two scrambled eggs with pumpkin seed oil (C,G) 6€
- cheese by Jumi (G) 6€
- Höflmeier butter (G) 2€
- spread (F) 2€
- homemade jam 2€
- organic honey 2€
- home-made pickled vegetables (M,O,L) 5€

Homemade Granola 8,50€

with seasonal fruits, caramelized nuts & yoghurt

(A,E,H) - V+ möglich mit Soja Joghurt (F)

Scrambled Egg Bread 12,50€

With two eggs, on asourdough bread, Feta, seasonal salad and pumpkin seed oil

(A,C,G,M,O)

ROSI BRUNCH CLUB Sat 9-15:00

Every week new.

Every week different.

Every week one of a kind.

rosi wants to keep brunch exciting for you. Therefore, our Saturday's brunch menu changes weekly. Always regional, always seasonal and always something we are currently craving.

This created room for new creations and lets us think beyond classical dishes.

Everything is available either as a single dish or as part of a sharing menu.

You can find the menu of the week on the Brunch Club Menu

BRUNCH CLUB Menu p.P. 35€

Everything we have. Placed in the middle of the table for you to share.
Sharing is caring. (only **tablewise**, excl. drinks)

Lunch Thurs/Fri 11:30 until sold out

Lunch 12€

Please have a look at our display or ask the staff what we are currently offering

+ Soup 3,50€ /large 6€

+ Salad 3,50€

Chef's favourite..... small 16€/large 25€

Maultaschen (dumpling filled with minced pork and beef), potato salad, green salad and Jus

(A,C,G,L,M,O)

Pastries.....always available

Have a look into our display or ask the service what we are offering today.

Evening Wed-Sat from 17:30

All dishes are meant to be shared and are mid-sized. We recommend ordering 3-4 plates per person.

Chefs Choice Sharingp.P. 59€

Bread & Butter + 3 dishes per person & dessert
(only **tablewise**)

Sourdough Bread 8,50€

With whipped Höflmeier butter and grilled Shishito Peppers
(A,G) - V+ possible

Saiko Cucumber 10€

With chamomile and smoked Buttermilk
(G,F) - V+ possible

Heirloom Tomatoes 12,50€

With green Shiso, frozen Jumi-Käse und Mandelöl
(A,F,G,H,O) - V+ possible

Zucchini Flower Tempura.....15€

Filled with grits, organic shiitake and tarragon

(A,G) - V+

Eggplant.....12€

Steamed, with beans, lemon balm and apricot sauce

(G) - V+

Potatoes a la Risotto14€

With sautéed swiss chard, bergamott and olive herb

(G,L,O) - V+ possible

Braised Onion.....12€

mit sugar snaps and lemon verbena

(G,L) - V+ possible

Chef's favouritesmall 16€/large 25€

Maultaschen (dumpling filled with minced pork and beef), potato salad, green salad and Jus

(A,C,G,L,M,O)

Magnolia Flower 12,50€

as a sorbet with cacao cake, greek yoghurt and basil

(A,C,G,O) V+ possible

Cheese Selection by Jumi 14€

4 kings of raw-milk cheese by Jumi with bitter oranges from Schönbrunn,
mustard seeds and sourdough bread

(A,G,M,O)

Many dishes are available plant-based (V+) or gluten free!