

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, Saisonaler 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)

Schnittlauchbrot..... 8,50€

Auf Sauerteigbrot mit Röstzwiebelbutter

(A,G)

ROSI BRUNCH CLUB Sa 9 bis 15Uhr

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€

+ Blattsalat 3,50€

Leibspeise vom Chefklein 16€/groß 25€

Maultaschen mit Erdäpfelsalat, grünem Salat und Saffl

(Gericht mit Fleisch)

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

Suppe der Woche 8€

Mit Sauerteigbrot

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

&Mehr

Do/Fr 11:30 bis 17Uhr / Sa 15 bis 17Uhr

Schnittlauchbrot..... 8,50€

Auf Sauerteigbrot mit Röstzwiebelbutter

Rosi Herzwärmer 10,50€

Mal ein Gulasch, mal ein Eintopf, immer herrlich herzwärmend, immer mit Sauerteigbrot

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

Käseauswahl von Jumi15€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Wabenhonig, Walnuss und Sauerteigbrot
(A,G,H)

Backwaren.....Immer erhältlich

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

rosi

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 Sharingp.P. 59€

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

Sauerteigbrot 9€

mit aufgeschlagener Höflmeier Butter und gegrillter Blattkohlvielfalt
(A,G) - V+ möglich

Zitrusvielfalt..... 13,50€

Mit gebeiztem Kohlrabi, Kapern-Schafjoghurt und Kerbel
(G) - V+ möglich

Junger Sellerie..... 12,50€

gegart in Lacto Koji Fond mit Topaz Apfel und Schönbrunner Fingerlimette
(L,M) - V+

Karotte aus dem eigenen Saft 14,50€

Mit Safran Veloute, Ingwer und Wirsing

(G,L) - V+ möglich

Wilder Brokkoli..... 15€

Über Holzkohle gegrillt, mit Kimchi Hollandaise

(A,C,F,G) V+ möglich

Germknödel..... 13€

Mit geräuchertem Topinambur gefüllt, Chinakohl und Zwetschk

(A) V+

Spitzkraut 13€

-Gegrillt & Gedämpft-

Mit Spinat, Salzzitrone und Liebstöckel

(A) V+

Koji a la Risotto 14,50€

Mit Gerstenkoji, Zicchorien und Yuzu

(A,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)

Quitte..... 11,50€

Mit gerösteter Gerstencreme, Original Beans Schokolade „Cusco“ 65%
und schwarz fermentierter Zitrus aus Schönbrunn

(A,C,G,O) V+ möglich

Käseauswahl von Jumi 15€

4erlei Rohmilchkäse von Jumi mit Wabenhonig, Walnuss und Sauerteigbrot

(A,G,H)

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

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

rosi Hausspritzer	7,50€
Hausgemachter Sirup, Soda, Weißwein, frischer Zitronensaft	
Weißer Spritzer 0,25l/0,45l	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	
Whisky Sour	16€
Whisky, frischer Zitronensaft, Holler, Sichuan Bitter	
Zirbe Sour	15€
Gasteiner Zirbe, frischer Zitronensaft, Holler	
Americano	13€
Wermut rot, Super Cattivo Pomeranze, Soda	
rosi Ribisel	15€
Gin, Ribisel-Apfelsaft, roter Wermut, frischer Zitronensaft	
Gin & Tonic	15€
Negroni	15€
Super Cattivo Pomeranze, roter Wermut, Gin	
White Negroni	15€
Super Cattivo „Super Rosi“, weißer Wermut, Gin	
Winter rosi	14€
Whisky, Apfel, Frischer Zitronensaft, Soda	
Earl Grey Old Fashioned (ALKOHOLFREI)	12€
Geräucherter Earl Grey, Bitterorange und Bergamotte	

BIER

Obertrumer Zwickl vom Fass

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

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	5,60€
Trumer Hopfenspiel 0,33l	5,20€
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33l	5,20€
Hopfengrund Session Saison 0,33l	8,50€

On the Rocks

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

Spirituosen 2cl/4cl

Muskattrester/Apfel/Birne/Kriecherl.....	4,90€/6,90€
Marille	5,50€/7,50€
Charles Ingvar „Sichuan Bitter“	5,70€/7,80€

HEISSGETRÄNKE

Latte

Matcha Latte (Rami Tea)	6,90€
Chai Latte	5,90€
Heiße Schoko (G)	5,90€

Tee

Feine Selektion aus kleinen Teegärten von **Rami Tea**

Falling Snow Jasmine - Weißer Tee	8,50€
--	-------

Eleganter, frischer Tee aus Sichuan (China) besitzt eine sehr zarte und langanhaltende Süße. Der reine, blumige Jasminduft wirkt sehr belebend.

Yamagiri Sencha - Grüner Tee	5,90€
---	-------

Ausgewogener, frischer Sencha aus Fukuoka (Japan) mit knackigen, grasigen und nussigen Noten.

Roasted Spring - Oolong Tee	5,80€
--	-------

Taiwan Oolong, der sanfte Röstitnoten mit natürlicher fruchtiger Frische verbindet. Cremig im Mundgefühl und ausgewogen im Geschmack.

Basantah - Schwarzer Tee	5,60€
---------------------------------------	-------

Nepalesischer First Flush mit blumigen Noten, natürlicher Süße, milden Tanninen, kräuterigen Aromen und einer wunderbaren Komplexität. m

Kännchen

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

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€

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

SÄFTE, LIMOS & ALKOHOLFREI

rosi Hauslimo* 0,3l/0,45l

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

Säfte gespritzt 0,3l/0,45l

Bio-Apfelsaft* 3,20€/4,60€

Bio-Apfel-Ribisel 4,20€/5,80€

Bio-Traubensaft* 4,30€/5,90€

Soda-Zitrone* 3,40€/4,70€

*Jugendgetränk

FOOD

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 sourdough bread, Feta, seasonal salad and pumpkin seed oil

(A,C,G,M,O)

Chives Bread..... 8,50€

On sourdough with fried onion butter

(A,G)

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€

+ 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)

Soup of the week 8€

With sourdough bread

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

&More Thurs/Fr 11:30 until 17Uhr / Sa 15 until 17Uhr

Chives Bread..... 8,50€

On sourdough with fried onion butter

(A,G)

Rosi heart-warming stew 10,50€

Sometimes gulash, sometimes stews, always heart-warming, always served with sourdough bread

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

V+ possible

Cheese Selection by Jumi15€

4 types of raw-milk cheese by Jumi with honeycomb, walnut and sourdough bread

(A,G,H)

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 9€

With whipped Höflmeier butter and grilled kale varieties
(A,G) - V+ possible

Zitrus Variety 13,50€

With kohlrabi, caper-sheep yogurt and chervil
(G) - V+ possible

Young Celeriac 12,50€

Poached in Lacto Koji Fond with Topaz apple und finger lime from
Schönbrunn
(L,M) - V+

Carrot 14,50€

With saffron veloute, ginger and savoy cabbage

(G) - V+ possible

Wild Broccoli..... 15€

Grilled over charcoal, with kimchi hollandaise

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

Steamed Dumpling 13€

With smoked sunchoke filling, plum and napa cabbage

(A,C) V+ possible

Pointed Cabbage 13€

Grilled & steamed, with spinach and lovage

(A) V+

Koji a la Risotto 14,50€

With Barley Koji, Chicory and Yuzu

(A,G,L) - V+ possible

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)

Quince 11,50€

With barleycream, Original Beans chocolate „Cusco“ 65% and black fermented citrus from Schönbrunn

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

Cheese Selection by Jumi 15€

4 types of raw-milk cheese by Jumi with honeycomb, walnut and sourdough bread

(A,G,H)

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