



Rosenburg Menu

Abgeflämmtter Ennetmooser Seesaibling mit Rande und Kürbis

25.00

Gezupfte Alpstein Ente mit Fregola Sarda

Blumenkohl und schwarzer Aioli

26.00

Rosa gebratenes Hirsch Involtni mit Pilzfüllung

Balsamicosauce

Spätzli

Herbstgemüse

42.00

Geschmorte Quitte mit hausgemachtem Preiselbeerparfait

13.00

*

Menü komplett 90.00

mit einer Vorspeise 74.00

Wir erweitern Ihnen das Menu gerne mit einem Nidwaldner Käsemüsterli

Zusätzlich 16.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Roter Veltliner, Ried Fumberg, Franz Leth 2022

Wagram, Niederösterreich

Flasche weiss 58.00 pro dl. 9.00

Crassus, Jacqueline Klein, 2020

Cabernet Franc, Syrah, Zweigelt

Andau, Burgenland, Österreich

Flasche rot 59.00 pro dl. 9.20

*