



## *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

\*