

ALLENZ

FRESH, LOCAL & URBAN LIKE

ROCKET ROOMS steht nicht nur für Hotelzimmer, sondern für ein Restaurant, ein Bistro und eine Bar - hier kommen, mitten in Velden, Großstadtgefühle auf. Ganz nach unserem Motto: ‚Just Urban Lake Style‘

UNSERE MISSION:

IT'S NO ROCKET SCIENCE - Beinahe twenty four seven werden alle bei uns Gelandeten mit saisonalem und regionalem Essen genährt, mit urbaner Musik beschallt und finden zu jedem Anlass & Event ihren Favourite-Place bei uns.

LOST IN SPACE?

EGAL, HAUPTSACHE LECKER - Wir waren auf Reisen und haben das Beste zusammengetragen - Erlebtes, Geschmecktes und Gefühltes versucht mit nach Velden zu bringen. Und wir sind überzeugt: Es hat funktioniert. Wir haben unseren eigenen Geschmackskosmos kreiert und freuen uns, dass Du mit uns auf kulinarische Entdeckungsmission gehst. Fernab vom Alltäglichen genießt Du bei uns herzhaftes Klassiker, veganes Soulfood und sündhafte Desserts.



SIMPLY
#LIVETHEROCKETLIFESTYLE

≡ URBAN BISTRO MENU ≡

MO - SO von 11:30 bis 17:00

ENTREES

KLARE RINDERBOUILLON / beef broth

... **MIT GRIESSNOCKERL** / semolina dumplings (A, C, G, L, M) € 7.50

... **MIT LEBERKNÖDEL** / liver dumplings (A, C, G, L, M) € 7.50

... **MIT FRITTATEN** / sliced pancakes (A, C, G, L, M) € 7.50

TAGESSUPPE / soup of the day (A, C, G, L, M) € 8.50

TAN TAN FANCY FINGERFOOD € 12.50

Bolognese vom Kalb | Salatherzen | Röstzwiebeln | Chili-Mayo

meat sauce of veal, lettuce hearts, roasted onions, & chili-mayo (A,C,F,N)

Dieses unfassbar leckere Gericht probierte ich mit meinem Team in einem Restaurant in Wien und wir wussten sofort, dass wir dieses Gericht mit unserem eigenen Rocket-Flair auf unsere Karte bringen müssen. Ganz simpel, jedoch mit richtig viel Geschmack!

ROCKET TAPAS  € 14.50

Hausgemachter Hummus | Gewürzjoghurt | Oliven-Tomaten Crostini | Zucchini

homemade hummus, yogurt with spices, olive tomato crostini & zucchini (A,E,G,H,P)

Auf einer Reise durch Jerusalem darf ein traditioneller Hummus nicht fehlen. Die Tapas interpretieren die Nah-Ost-Spezialität ganz neu. Frisch und knackig überzeugt dieses Gericht das ganze Jahr über als schmackhafter, vegetarischer Snack.

BURRATA  € 15.00

Dreierlei Tomaten | Basilikum | Balsamico

burrata with tomatoes, basil & balsamic vinegar (G, H, P)

Dieses Gericht widme ich meinem Bruder Christoph. Sobald er ein Restaurant betritt, wird die Speisekarte nach Burrata durchsucht. Ich möchte ihm in meinem Restaurant die Suche erleichtern & serviere ihm sein Lieblingsgericht.

CARPACCIO VOM RIND € 15.00

Italienische Salatmischung | Zitronenmayo | Grissini

carpaccio of beef with italian salads, lemon mayo & grissini (A, G)

Wo wurde das Carpaccio erfunden? Eine Speise, die jeden Restaurantbesuch verschönert. Schon als Kind durfte ich diese Vorspeise genießen. Ich machte mich auf die Suche und landete schlussendlich in Venedig, genauer gesagt in einer Bar namens „Harrys Bar“. Einfach, aber doch ergreifend, verfeinert mit Mayonnaise und Zitrone, kam ich in den Genuss des besten Carpaccios jeher!

ROCKET ROLL SALAD

Auswahl an Blattsalaten | Hausdressing

selection of salads with homemade dressing

... **MIT HUHN** / with chicken (A, E, G, H, M) € 15.50

... **MIT 5 STÜCK GARNELEN** / with 5 pieces of shrimps (A, E, G, H, M, R) € 22.50

Ein knackig frischer Salat mit herrlichem Hausdressing aus der Region. Schon als Kind waren solche Salate einer meiner absoluten Liebesspeisen. Ein ideales Gericht für warme Sommertage.

PFISYS CRISPYS CHICKEN STICKYS € 17.50

Ausgelöste Hühnerkeulen | in Panko-Panade gebacken | spicy Green-Mayo

Jungzwiebel | Teriyaki-Sauce

pfisys crispys chicken stickys in panko breading, spicy green-mayo, spring onion & teriyaki-sauce (A, C, G, P)

Während eines Besuchs beim „The Barber“ entwickelten wir kurzerhand die Chicken Stickys. Danke an meinen langjährigen Freund Sebastian für die Idee - ein absoluter Rocket Klassiker.

BEEF TARTARE „CLASSIQUE“ (140 Gramm) € 19.50

Feines Rind | Salzig-Saures | rote Zwiebeln | Butter | Toast

beef tartare, salty and sours, red onions, butter & toast (A, D, G, H, M)

Danke Alban vom Jagdhof im Stubaital für dein großartiges Rezept. Beef Tartare mag es oft geben, ob es schmeckt, ist eine andere Frage. Die Kunst hierbei ist es, ohne großen Firlefanz, jedoch mit ein paar wenigen Feinheiten, einen eindrucksvollen Geschmack zu zaubern.

CIABATTA / ciabatta € 2.00

PITA BROT / pita bread € 2.00

SNACKS

SCHINKEN KÄSE TOAST „BUTTER IST MUSS“ € 6.50

Toast | Bauernschinken | Käse | Salatgarnitur | Ketchup

toasted bread with ham, cheese, salad & ketchup (A, C, E, H, M, P)

Er zählt zu den Klassikern unter den Snacks und ist weltweit von keiner Speisekarte wegzudenken. Ein absolutes MUST-HAVE. Mit einem Hauch Butter verfeinert, erhält er eine ganz persönliche Note.

SCHWARZBROTTOAST „FLORIAN VON DER ALM“ € 9.50

Bergkäse | scharfe Salami | g'schmackiger Bauern-Schinken-Speck | Jungzwiebeln

toasted dark bread with mountain cheese, spicy salami, bacon & spring onions (A, G, M)

A Tribute to Florian, ein Bekannter, ein Wegbegleiter, ein Freund, mein Buddy. Es gibt Rituale. Eines davon ist das gemeinsame Pizzaessen, wo die gleichen Zutaten wie auf diesem Gericht auf der Pizza landen - aber wir können ja nicht immer auswärts Pizza essen ... Krosses Schwarzbrot trifft auf unseren favourite & herrlich duftenden Pizzabelag. Give it a try! It's delicious.

VITELLO CLUB SANDWICH „ROSÉ OLÉ“ € 17.50

Rosarote Scheiben vom Kalb | spicy Chili-Mayo | Speck | Salat | Röstzwiebeln

Jungzwiebeln | Pommes Frites

slices of veal, spicy chili-mayo, bacon, salad, roasted onions, spring onions & french fries

(A, C, G, M, P)

Getestet mit meinem Freund Florian ist das tasty Vitello Club Sandwich das perfekte Katerfrühstück für eine durchzechte Nacht am Wörthersee. Genießen und staunen!

Stand Oktober 2022

*Preise älterer Versionen dieser Speisekarte verlieren ihre Gültigkeit.

≡ URBAN BISTRO MENU ≡

HAUPTSPEISEN

RAMEN EST OMEN

♥♥ € 14.00

Vegane Ramensuppe | Udon Nudeln | Sprossen | Spargelbrokkoli | Pak Choi
Pilze | Karotten | Zuckermais | Jungzwiebel | Sesam

vegan ramen soup, udon noodles, sprouts, asparagus broccoli, pak choi, mushrooms, carrots
sweetcorn, spring onion & sesame (A, B, G, E, F, H, L, N, P, R)

... **MIT WACHSWEICHEM EI** / with waxy egg

♥ € 16.00

... **MIT WACHSWEICHEM EI & CRISPY CHICKEN** / with waxy egg and crispy chicken

€ 20.00

... **MIT WACHSWEICHEM EI & GARNELEN** / with waxy egg and shrimps

€ 24.00

Der Name ist ein Zeichen – Mein Mantra für dieses Gericht. Diese Ramensuppe ist ein wahres Kraftpaket und stärkt euch sicherlich für den restlichen Tag. Und egal ob Carnivor, Vegetarier oder Veganer – bei unseren Kreationen ist sicherlich für jeden etwas dabei.

ROCKET RIBS – „ON THE BONE“

€ 18.50

Vom Schwein | ultraweich & richtig viel drauf | Knoblauchbrot | BBQ-Dip | Honig-Pfeffer-Mayo
pork ribs, garlic bread, bbq dip & honey-pepper-mayo (A, C, E, G, L, M, O)

Ich war stets auf der Suche nach den ultimativ besten Ripperl der Welt – Nun habe ich sie gefunden. Und jetzt genießt sie!

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

€ 23.50

Knusprig goldig | Petersil-Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

“schnittzel“ of veal with parsley potatoes, lingonberries & lemon (A, C, G)

Sonntag ist Schnitzeltag mit der Familie. So hat sich dieser Gedanke seit meiner Kindheit in meinen Kopf eingebrannt. Daher – ein leckeres Kalbsschnitzel ist ein Muss jeder guten Karte.

BURGER

NO MOO – BURGER

♥♥ € 16.50

Handgemachter veganer Bun | hausgemachtes Kichererbsen-Patty

Hummus von der weißen Bohne | Rucola | Mango-Chutney | Koriander | Pommes Frites

vegan no moo-burger, homemade chickpea patty, white bean hummus, arugula, mango-chutney
coriander & french fries (A, E, F, H, L, M, N)

Dieser Burger muht zwar nicht, aber überzeugt euch dennoch ganz sicher mit genügend geschmacklicher Power. Ganz nach dem Motto „Geile Zutaten – Geiler Burger“ wird auch aus unserem fleischlosen Burger eine Geschmacksexplosion der besonderen Art.

BAD ASS BURGER „medium gebraten“

€ 17.50

Handgemachter Kartoffel-Bun | 100% saftiges Beef | würziger Käse

Speck | Essiggurke | crispy Zwiebeln | Honig-Pfeffer-Mayo | Ketchup | Pommes Frites

burger with beef, cheese, bacon, pickles, crispy onions, honey-pepper-mayo, ketchup & french
fries (A, C, E, G, M, P)

Harten Tag gehabt? Noch härtere Nacht? Kein klassischer Cheeseburger. Denn diesen habe ich für euch mit brachialem Ketchup, einer Honig-Pfeffer-Mayo und frischen Buns, geschwenkt in etwas Butter, weiterentwickelt. Der Tag kann geschmackvoll und mit voller Power von vorne starten.

THE HERITAGE EDAS CHEESEBURGER „medium gebraten“

€ 17.50

Brioche Bun | 100% saftiges Beef | Käse | Essiggurken

Ketchup | fein gehackte rote Zwiebeln | Pommes Frites

cheeseburger with beef, pickles, ketchup, red onions & french fries

(A, C, E, G, M, P)

Eine Hommage an meinen Freund Edas. Sein Burger-Konzept: Es braucht einen Burger, einfach und unkompliziert, welchen man „leicht“ mit beiden Händen, ohne sich dabei von oben bis unten anzuklecken, genießen kann. Nichts wäre mir hier passender erschienen, als der klassisch geniale Cheeseburger. UND wie Edas so schön zu sagen pflegt: „Fast Food musst’ aus der Hand essen ... und dann BAM eine!“

FRESH CHICKEN BURGER

€ 17.50

Handgemachter Kartoffel-Bun | Hühnerbrust | Mayo | Tomaten

Salat | Pommes Frites

chicken burger with chicken breast, mayo, tomatoes, salad & french fries (A, C, E, G, P)

Der Burger ist an sich ein spezielles Thema – noch spezieller ist dies für unsere Chefin & Gastgeberin Maria – für sie sind Burger in die Rubrik „ungesundes Essen“ einzuteilen ... außer es handelt sich um einen Chicken Burger, dann macht sie gerne eine Ausnahme und deshalb servieren wir euch diese Sünde.

ROCKET GOURMAND BURGER „medium gebraten“

€ 18.50

Handgemachter Kartoffel-Bun | 100% saftiges Beef | würziger Käse

Speck | Salat | Tomaten | Curry-Mayo | Portweinzwiebeln | Pommes Frites

rocket burger with beef, cheese, bacon, salad, tomatoes, curry-mayo, onions & french fries

(A, C, E, G, H, P)

Ein Burger für alle Gourmand-Foodies. Bei dem ersten Bissen treffen Portweinzwiebeln, Curry und Gorgonzola aufeinander. Das Fleisch leicht Medium und mit Buns vom Bäcker um die Ecke wird dieser Burger zu einem absoluten Genussmoment. Mote Unterwelz ist ein absoluter Fan, denn er weiß „die Geschmacksauflösung bei diesem Burger offenbart sämtliche Facetten!“

***AUFPREIS TRÜFFEL POMMES FRITES** / extra charge truffle french fries

€ 2.50

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES / sweet potato french fries

€ 2.80

≡ URBAN BISTRO MENU ≡

PASTA

PASTA DELLA FAMIGLIA PANARESE

... MIT SALSA DI POMODORO / pasta with tomato sauce (A, C, G, L)

♥ € 11.50

... MIT RAGÙ ALLA BOLOGNESE / pasta with meat sauce (A, C, G, L)

€ 16.50

Pasta gehört für mich zum Leben – das hat wohl mit meinen zahlreichen Aufenthalten in Italien zu tun. Eines habe ich gelernt: Ein wahrer Italiener kann keine Mahlzeit ohne Pasta genießen – um euch nicht um diese kulinarische Erfahrung zu bringen, haben wir für euch eine kleine aber feine Auswahl an italienischer Pasta.

KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRENDELT“

♥ € 13.50

Handgemacht | 2 Stück | braune Butter | viel Schnittlauch | grüner Salat

2 pieces of traditional handmade ravioli filled with potatoes & curd, brown butter, chives & salad

(A, C, G)

jedes weitere Stück | every extra piece

€ 4.50

Als Kärntner gehört dieses Gericht zu den klassischen Geschmäckern der Kindheit. Mein Vorbild sind Oma Elli's grandiose und unvergleichbare Kasnudeln, in brauner Butter geschwenkt und mit Schnittlauch verfeinert. Ein absolutes kulinarisches und vor allem traditionelles Highlight. Unbedingt probieren, bevor man Kärnten wieder verlässt.

DESSERTS & EISKREATIONEN

CRÈME BRÛLÉE „ANDROZ“

♥ € 7.50

Selbstgemacht | Fruchteis | Beerenfrüchte

homemade classic crème brûlée, fruit ice cream & berries (A,C, E, G, O)

In Frankreich inspiriert und in Velden umgesetzt. Ein All-Time-Favourite ist unsere Crème Brûlée. Verfeinert mit Fruchteis und Beerenfrüchten ein absolutes Dessert-Highlight.

EISKAFFEE KLASSISCH ODER GERÜHRT

♥ € 8.00

Frischer Kaffee | Vanilleeis | Espresso-Krokant-Eis | Schlag

fresh coffee with vanilla ice cream, espresso crunch ice cream & whipped cream (A, C, E, G, H)

Der Klassiker für den Nachmittag – gerade wenn man ein kleines Konzentrationstief hat – ist diese Kombination der ideale Booster aus Eis & Kaffee!

FROZEN YOGHURT & BEEREN

♥ € 8.50

Dinkelkeks | frische Beeren | Minze

frozen yogurt with spelt biscuit, fresh berries & mint (A, C, E, G, H)

Wer liebt es nicht? Frozen Yoghurt mit einem gewissen Pep. Knusprige Kekse treffen auf frische, süße Beeren. Eine Nachspeise für Groß und Klein und das zu jeder Jahreszeit.

DESSERT AUS DER VITRINE

Tagespreis

Frische Desserts der Saison warten darauf ausgewählt zu werden.

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

Fresh desserts of the day – our staff informs you. (A, C, E, G, H, N,P)

LASST ES EUCH SCHMECKEN!



A – GLUTEN gluten | B – KREBSTIERE shellfish | C – EIER VON GEFLÜGEL eggs | D – FISCH fish | E – ERDNÜSSE peanuts | F – SOJABOHNEN soybeans | G – MILCH VON SÄUGETIEREN milk | H – SCHALENFRÜCHTE peel fruits | L – SELLERIE celery | M – SENF mustard | N – SESAMSAMEN sesame seeds | O – SCHWEFELOXID & SULFITE sulfur oxide & sulfites | P – LUPINEN lupins | R – WEICHTIERE fish & snails, etc | ♥ Veggie ♥♥ Vegan

Stand Oktober 2022

*Preise älterer Versionen dieser Speisekarte verlieren ihre Gültigkeit.