



GOURMETKARTE

17:00 - 21:30



ENTREES

KLARE RINDERBOUILLON / beef broth

... **MIT GRIESSNOCKERL** / semolina dumplings (A, C, G, L, M) € 8.50

... **MIT LEBERKNÖDEL** / liver dumplings (A, C, G, L, M) € 8.50

... **MIT FRITTATEN** / sliced pancakes (A, C, G, L, M) € 8.50

TAGESSUPPE / soup of the day (A, C, G, L, M) € 9.20

TAN TAN FANCY FINGERFOOD € 17.50

Bolognese vom Kalb | Salatherzen | Röstzwiebeln | Minze | Limette | Chili-Mayo
meat sauce of veal, lettuce hearts, roasted onions, mint, lime & chili-mayo (A, C, F, N)

ROCKET TAPAS € 17.50

Hausgemachter Hummus | Gewürzjoghurt | Oliven-Tomaten Crostini | Zucchini | Pita Brot
homemade hummus, yogurt with spices, olive-tomato crostini, zucchini & pita bread (A, E, G, H, P)

BEEF TARTARE „CLASSIQUE“ 140 GRAMM € 21.00

Feines Rind | Salzig-Saures | rote Zwiebeln | Butter | Toast
beef tartare, salty and sours, red onions, butter & toast (A, C, D, G, H, M, O)

SWIMMING GAMBAS € 25.90

5 Stück Garnelen | Chili | Knoblauch | Kapern | Tomaten-Basilikum-Bruschetta
5 prawns, chili, garlic, capers & tomato-basil-bruschetta (A, B, D, H, R)

SALADS

SALAT MIT ZIEGENKÄSE € 17.50

Ziegenkäse | Feigen | Rote Bete | Honig | Walnuss
salad with grilled goat cheese, figs, beet, honey & walnuts (A, E, G, H, M, O)

ROCKET ROLL SALAD

Auswahl an Blattsalaten | Hausdressing
selection of salads with homemade dressing

... **MIT HUHN** / with chicken (A, E, G, H, M) € 20.50

... **MIT 5 STÜCK GARNELEN** / with 5 prawns (A, E, G, H, M, R) € 24.90

... **MIT SPECK-KARTOFFELN** / with bacon potatoes € 20.50

CAESAR SALAD € 18.50

Salatherzen | Parmesandressing | Croutons | gebackenes Ei
caesar salad with parmesan dressing, croutons and a baked egg

... **MIT HUHN** / with chicken (A, E, G, H, M) € 21.50

... **MIT 5 STÜCK GARNELEN** / with 5 prawns (A, E, G, H, M, R) € 25.90

MAIN COURSES

RAMEN

RAMEN EST OMEN „CURRY“ € 17.90

Vegane Curry-Ramensuppe | Soba Buchweizennudeln | Sprossen | Spargelbrokkoli
Pilze | Karotten | Zuckermais | Jungzwiebel | Sesam
vegan ramen soup, soba buckwheat noodles, sprouts, asparagus broccoli, mushrooms,
carrots, sweetcorn, spring onion & sesame (A, B, G, E, F, H, L, N, P, R)

... **MIT WACHSWEICHEM EI** / with waxy egg € 20.50

... **MIT WACHSWEICHEM EI & CRISPY CHICKEN** / with waxy egg and crispy chicken € 25.50

... **MIT WACHSWEICHEM EI & GARNELEN** / with waxy egg and prawns € 27.50

Glutenfreie Variante erhältlich + €3 | Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können Spuren von Gluten enthalten sein.

Stand Februar 2025

*Preise älterer Versionen dieser Speisekarte verlieren ihre Gültigkeit.

☰ GOURMETKARTE



THE BEST OF AUSTRIAN MEAT

MEAT OF THE DAY *

Mit saisonalen Beilagen - gerne informiert Sie unser Servicepersonal
meat of the day with seasonal sides – our staff informs you (A, E, L, M, P)

TAGESPREIS

FILET STEAK – 200 GRAMM *

€ 46.50

Auf dreierlei Speckbohnen | Pommes Frites | Dips
organic fillet steak - 200 grams
on three types of bacon beans served with french fries & dips

ON TOP:

JUS - MIT LIEBE GEMACHT / jus - made with love

€ 3.50

ANDROZ BUTTER OF GODS - DIE ULTIMATIVE AROMABUTTER

€ 3.50

androz butter of gods - the ultimate flavor butter

MAISKOLBEN (AROMATISIERT) / flavored corn on the cob

€ 4.50

* **ROCKET BEEFOLOGY:** Wir im Rocket sind abgespaced, wenn es um Kulinarik-Kreationen geht und bei unserer Auswahl der Produkte tief der Heimat verbunden. Es steht an oberster Stelle, dass das Fleisch für alle Beef-Dishes immer aus Österreich kommt und, wenn möglich, BIO-zertifiziert ist. Dadurch reduziert sich die Auswahl an geeigneten Lieferanten, weswegen wir durchaus mal zu sagen pflegen, dass gewisse Speisen nicht verfügbar sind. Bei der Qualität des Fleisches lassen wir uns nicht lumpen. Und eins steht fest: Es gibt in unserem Kulinarik-Kosmos fleisch- & kompromisslose Leckereien. *Our culinary cosmos is all about serving you the best quality products. That is why it could be possible that certain dishes are not always available to ensure that our delicacies are on top of their standards.*

BURGER

NO MOO – BURGER

   € 17.50

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)

BAD ASS BURGER „medium gebraten“

 € 19.50

Handgemachter Kartoffel-Bun | 100% saftiges Beef | Cheddar Käse
Speck | Essiggurke | crispy Zwiebeln | Honig-Pfeffer-Mayo | Ketchup | Pommes Frites
burger with beef, cheddar cheese, bacon, pickles, crispy onions, honey-pepper-mayo
ketchup & french fries (A, C, E, G, M, P)

THE HERITAGE EDAS CHEESEBURGER „medium gebraten“

 € 19.50

Brioche Bun | 100% saftiges Beef | Cheddar Käse | Essiggurke
Ketchup | fein gehackte rote Zwiebeln | Pommes Frites
burger with beef, cheddar cheese, pickles, ketchup, red onions & french fries (A, C, E, G, P)

*AUFPREIS TRÜFFEL POMMES FRITES / extra charge truffle french fries

€ 3.50

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES / sweet potato french fries

€ 3.50

MEAT / FISH

ROCKET RIBS „ON THE BONE“

€ 20.50

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)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB*

 € 28.50

Knusprig goldig | Petersil-Kartoffeln | Zitrone
„schnittzel“ of veal, parsley potatoes & lemon (A, C, G, P)

CORDON BLEU „THE SPECIAL ONE“*

 € 38.50

Vom Kalb | gefüllt mit Kärntnerland Schinken & Drautaler Käse | Sauce Hollandaise
Spargel des Tages | Petersil-Kartoffeln
„cordon bleu“ of veal, filled with „Kärntnerland“ ham & „Drautal“ cheese, sauce hollandaise,
asparagus of the day & parsley potatoes (A, C, G, L, M)

*ON TOP:

PREISELBEEREN / lingonberries

€ 1.20

CATCH OF THE DAY

TAGESPREIS

Mit saisonalen Beilagen - gerne informiert Sie unser Servicepersonal
grilled catch of the day with seasonal sides – our staff informs you (A, B, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R)

≡ GOURMETKARTE ≡



PASTA / RISOTTO

KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRENDELT“

♥ € 17.10

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

€ 5.50

TAGLIOLINI „ANDROZ DELICATEZ“

€ 28.50

Leichte Rahmsauce | Steinpilze | Rinderfiletstreifen | Parmesan

pasta tagliolini with cream sauce, boletus, beef fillet strips & parmesan (A, C, G, L, M, O, P)

PASTA/RISOTTO DES TAGES

TAGESPREIS

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal

pasta/risotto of the day - our staff informs you (A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, P, R)

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE „ANDROZ“

♥ € 8.10

Selbstgemacht | Fruchteis | Beerenfrüchte

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

DUETT VON DER SCHOKOLADE

♥ € 15.20

Flüssiger Kuchen | intensives Mousse | marinierte Himbeeren

duet of chocolate, liquid cake, intensive mousse & marinated raspberries (A, C, E, G, O)

SALZBURGER NOCKERL „ROCKET STYLE“

♥ € 16.80

Preiselbeersahne | Vanilleeis | Beerenfrüchte

salzburger dumplings with lingonberry whipped cream, vanilla ice cream & berries (A, C, E, G, O)

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)

GEDECK € 3.00/Person | cover per person € 3.00



Glutenfreie Variante erhältlich + €3 | Trotz sorgfältiger Zubereitung der Speisen können Spuren von Gluten enthalten sein.

A - GLUTEN gluten | B - KREBSTIERE shellfish | C - EIER VON GEFLÜGEL eggs | D - FISCH fish | E - ERD-NÜSSE 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 sulfuroxide & sulfites | P - LUPINEN lupins | R - WEICHTIERE fish & snails, etc

♥ Veggie ♥♥ Vegan | Stand: Februar 2025