

≡ THE ROCKET X-MAS MENU ≡

SNACKS

11:30 bis 17:30

- RACLETTE SEMMEL** ♥ € 6.50
Frische Handsemmel | Raclettekäse | Röstzwiebel
„Schwarzes Gold“ Pfeffer-Mischung
bun with raclette cheese, roasted onions & pepper mix (A, C, G, P)
- LEGENDÄRE PALAIS 26 SAUSEMMEL** € 6.50
Frische Handsemmel | knuspriger Schweinebauch | Kren | Senf
legendary palais 26 „Sausemmel“ with crispy pork belly, horseradish, mustard (A, C, G, P)
- SCHWARZBROTTOAST „FLORIAN VON DER ALM“** € 9.50
Bergkäse | scharfe Salami | g'smackiger Bauern-Schinken-Speck | Jungzwiebeln
toasted dark bread with mountain cheese, spicy salami, bacon & spring onions (A, C, G, M)
- 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)
- 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)
- ROCKET ROLL SALAD** € 14.50
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

ENTREES

11:30 bis 21:30

- 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
- ROCKET TAPAS** ♥ € 14.50
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)
- CRISPY KOKOS-FISCH-STICKS** € 16.50
Kabeljau | Kokospanade | Kräutersalsa | Joghurt-Knoblauch-Dip | Chili
cod sticks, crispy coco coat, herbal salsa, yogurt-garlic-dip & chili (A, C, D, G)
- BEEF TATAR „CLASSIQUE“** 140 GRAMM € 19.50
Feines Rind | Salzig-Saures | rote Zwiebeln | Butter | Toast
beef tartare, salty and sours, red onions, butter & toast (A, C, D, O)
- SWIMMING GAMBAS** € 23.50
5 Stück Garnelen | Chili | Knoblauch | Kapern | Tomaten-Basilikum-Bruschetta
5 pieces of prawns, chili, garlic, capers & tomato-basil-bruschetta (A, B, D, H, R)

MAIN COURSES

17:00 bis 21:30

- MEAT OF THE DAY** TAGESPREIS
Mit saisonalen Beilagen - gerne informiert Sie unser Servicepersonal
meat of the day with seasonal sides – our staff informs you (A, E, L, M, P)
- FILET STEAK – 200 GRAMM** € 44.00
Auf dreierlei Speckbohnen | Pommes Frites | Dips
organic fillet steak - 200 grams
on three types of bacon beans served with french fries & dips
- SIDE ORDERS:**
- JUS - MIT LIEBE GEMACHT** / jus - made with love € 3.00
ANDROZ BUTTER OF GODS - DIE ULTIMATIVE AROMABUTTER € 3.50
androz butter of gods - the ultimate flavor butter
- CAFÉ DE PARIS BUTTER** / café de paris butter € 2.50
- CATCH OF THE DAY** € 25.50
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)

≡ THE ROCKET X-MAS MENU ≡

ROCKING DISHES

11:30 bis 21:30

- SALAT MIT ZIEGENKÄSE** ♥ € 14.50
Ziegenkäse | Feigen | Rote Bete | Honig | Walnuss
salad with grilled goat cheese, figs, beetroot, honey & walnut (A, E, G, H, M, O)
- KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRENDELT“** ♥ € 14.50
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
- G'SCHMACKIGE KÄSESPÄTZLE** ♥ € 15.50
Getrocknete Zwiebeln | Schnittlauch | würziger Bergkäse
cheese spaetzle with roasted onions, chives, tangy mountain cheese (A, C, E, G, M)
- WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB** € 23.50
Knusprig goldig | Petersil-Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
„schnittzel“ of veal, parsley potatoes, lingonberries & lemon (A, C, G, P)
- 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)
- 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)
- THE HERITAGE EDAS CHEESEBURGER „medium gebraten“** € 17.50
Brioche Bun | 100% saftiges Beef | Käse | Essiggurke
Ketchup | fein gehackte rote Zwiebeln | Pommes Frites
cheeseburger with beef, pickles, ketchup, red onions & french fries (A, C, E, G, P)
- 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)

SWEETS

11:30 bis 21:30

- CRÈME BRÛLÉE „ANDROZ“** ♥ € 7.50
Selbstgemacht | Fruchteis | Beerenfrüchte
homemade classic crème brûlée, fruit ice cream & berries (A, G)
- FLAUMIGER KAISERSCHMARRN „hausgemacht“** ♥ € 12.50
Mit Zwetschkenröster | Vanilleeis
fluffy kaiserschmarrn with stewed plums and vanilla ice cream (C, G)
- DUETT VON DER SCHOKOLADE** ♥ € 14.50
Flüssiger Kuchen | intensives Mousse | marinierte Himbeeren
duet of chocolate, liquid cake, intensive mousse & marinated raspberries (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)



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 – SCHWEFELOXIT & SULFITE sulfuroxide & sulfites | P – LUPINEN lupins | R – WEICHTIERE fish & snails, etc | ♥ Veggie ♥♥ Vegan | Stand: November 2022