

# Rossini

## Restaurant & Eiscafé

*Lassen Sie sich verwöhnen und  
genießen Sie die etwas andere Art  
von Restaurant & Eiscafé.*

*Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und  
einen guten Appetit.*

**Ihr Rossini Team**

*\*Zusatz- und allergene Stoffe  
liegen an der Theke zur Einsicht bereit.  
(Kleine Übersicht auf der letzten Seite)*

**BESUCHEN SIE UNS AUF UNSERER INTERNETSEITE  
[WWW.ROSSINI-AMBERG.DE](http://WWW.ROSSINI-AMBERG.DE)**

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Wintersaison:** Oktober bis März von 17.00 - 24.00 Uhr

**Warme Küche:** 17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

**Sommersaison:** März bis Oktober täglich 10.00 - 24.00 Uhr

**Warme Küche:** 11.00 - 14.00 Uhr und 17.00 bis 22.00 Uhr

Reservierung unter der Telefonnummer 09621/78 85 13  
Bargeldlose Zahlung ab 20,00 Euro möglich.

*Verschenken Sie einen unvergesslichen  
Aufenthalt in unserem Restaurant & Eiscafé.*

*Wenden Sie sich jederzeit an unser Personal.  
Wir stellen den passenden Gutschein für Sie  
zusammen und beraten Sie gerne.*



*Beachten Sie bitte unsere  
Tagesgerichte an der Tafel.*

## SUPPEN

701	<b>KARTOFFELKNOBLAUCHRAHMSUPPE</b> mit Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln	3,80
702	<b>KARTOFFELRAHMSUPPE</b> mit Sahnehaube und Räucherlachsstreifen <sup>6,8</sup>	4,20
703	<b>ROTE KARTOFFELRAHMSUPPE</b> mit Rote Bete, Sahnehaube und Basilikum <sup>1,8</sup>	3,80

## VORSPEISEN

710	<b>BRUSCHETTA</b> 6 Scheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Olivenöl dazu eine kleine Salatbeilage <sup>6,8</sup>	5,90
711	<b>FELDSALAT</b> mit Kartoffeldressing, gebr. Barberieentenbrustscheiben auf Reiberdatschi und Honig-Senf Dillsoße <sup>3</sup>	7,90
712	<b>1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN</b> in Pernot-Knoblauchbutter mit Baguette	5,40
713	<b>HAUSEGEMACHTER GEMÜSEDOTSCH</b> mit Garnelen auf Sauerrahm und frischen Kräutern <sup>3</sup>	6,90
714	<b>ST. JACOBSMUSCHELN MIT KRABBen</b> frischen Tomaten, Knoblauch, Schalotten, Sahne, mit Käse gratiniert, dazu Baguette	8,60
715	<b>PIKANTE GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL</b> auf Blattsalaten angemacht mit hausgemachtem Dressing und Baguette	8,90
717	<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Baguette	9,80

## VEGETARISCH

723	<b>CRÊPES GEFÜLLT</b> mit Ziegenfrischkäse, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Sauercreme auf Blattsalaten, angemacht mit hausgemachtem Dressing <sup>8</sup>	7,80
724	<b>KARTOFFELTASCHEN GEFÜLLT</b> mit Käse, Kräuterquark und großer Salatgarnitur <sup>2,8</sup>	7,80
726	<b>FETTUCCINI „TOSCANA“</b> mit Tomatensosse und Zucchini, Auberginen, Paprika, rote Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten	8,40

## GEFÜLLTE KARTOFFELVARIATIONEN

mit großer  
Salatgarnitur

731	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Sauercreme <sup>9</sup> oder Knoblauchcreme <sup>6</sup>	6,90
732	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Sauercreme, Krabben und Pilzen <sup>6</sup>	8,90
733	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Sauercreme <sup>3</sup>	7,90
734	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Sauercreme und geräuchertem Lachs <sup>2</sup>	8,90
735	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Sauercreme <sup>3</sup> und pikanten Knoblauchgarnelen <sup>6</sup>	11,80
736	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Gemüse und Käse gratiniert <sup>8</sup>	7,90
737	<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Senf-Dill-Sauce, geräuchertem Lachs, Krabben und mit rohem Serranoschinken <sup>3,7</sup>	9,90

## KARTOFFELAUFLÄUFE

751	<b>KARTOFFELGEMÜSEAUFLAUF</b> mit Käse gratiniert, dazu Salat	8,20
752	<b>KARTOFFEL-LACHS-AUFLAUF</b> mit Spinat und Zwiebeln in Rahmsauce, mit Käse gratiniert, dazu Salat <sup>2,3,8</sup>	10,80
753	<b>KARTOFFELAUFLAUF</b> mit Putenbruststreifen in pikanter Paprikasauce mit Käse gratiniert, dazu Salat <sup>2,7</sup>	9,80

## SALATE

761	<b>GEMISCHTER SALAT</b> gemischter Salat mit Hausdressing	3,20
762	<b>SALAT „ROSSINI“</b> Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Croûtons dazu frisches Baguette und Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>2,3,8</sup>	9,80
763	<b>SALATPLATTE NACH ART DES HAUSES</b> mit in Knoblauch marinierten, gegrillten Scampispießen und Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Croûtons dazu frisches Baguette und Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>2,3,8</sup>	11,90

Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung

## SALATE

764	<b>SALAT „DIABOLO“</b> Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Ananas, feurig gewürzten Chicken Wings und Croutons dazu frisches Baguette mit Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>6,8,11</sup>	9,80
766	<b>TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT</b> mit frischem Basilikum und Baguette und Balsamicoessig-Olivenöl zubereitet	5,80

## AUS DER PFANNE

850	<b>„ROSSINI“ PFANDL</b> Schweinemedallions, Rahmchampignons, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Kümmel, Kräutern und mit Käse überbacken dazu Salat <sup>2,8</sup>	14,80
851	<b>HÄHNCHENPFANNE „MEDITERRAN“</b> gebratene Hähnchenbrust mit Käse überbacken auf mediterranem Gemüse mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, lila Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln dazu Salat <sup>6,8</sup>	12,80
852	<b>MEXIKANISCHES PFANDL</b> Rindfleischstreifen in würziger Paprikasauce mit Paprika, Zwiebeln, rote Bohnen, Mais und Countrykartoffeln dazu Salat <sup>3,8</sup>	14,80

## FISCHSPEZIALITÄTEN

870	<b>FISCHPLATTE</b> <i>Trilogie vom Edelfischfilet</i> mit Curry-Mango-Sauce mit Kokosmilch, dazu Gemüsereis und Salat <sup>3,2</sup>	17,80
871	<b>SCAMPI VOM GRILL</b> auf frischem Blattsalat mit Kartoffel-Dressing und frischem Baguette	14,80
872	<b>SCAMPI „ROSSINI“</b> ( <i>ohne Schale</i> ) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, und mit Knoblauch-Sahne pikant abgeschmeckt, mit Käse gratiniert, dazu frisches Baguette und Salat	15,80
874	<b>FETTUCINI „SCAMPI“</b> mit Tomaten-Knoblauchsoße, dazu Salat <sup>6,8</sup>	11,80

## DOTSCHSPEZIALITÄTEN

901	<b>REIBERDATSCHI MIT GERÄUCHERTEM LACHS</b> Kräuterquark und Senf-Dill-Honig-Dip <sup>6</sup>	8,60
903	<b>REIBERDATSCHI MIT PUTENGESCHNETZELTEM</b> und Champignonrahm <sup>3</sup> (auf Wunsch auch Hähnchenbrustfilet)	8,60
904	<b>REIBERDATSCHI ORIENTALISCH</b> mit orientalischem Putengeschnetzeltem, süß-sauer <sup>3</sup> (auf Wunsch auch Hähnchenbrustfilet)	8,60

## GARSTUFEN BEIM RINDERFILETSTEAK UND RUMPSTEAK

### ENGLISCH/BLUTIG-ROH

(franz: *Bleu/cru* / engl: *raw*)

Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.

### MEDIUM RARE

(franz: *saignant* / engl: *rare*)

Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.

### MEDIUM

(franz: *à point, anglaise* / engl: *medium*)

Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.

### ROSA /MEDIUM-WELL

(franz: *demi-anglais* / engl: *medium-well*)

Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.

### WELL DONE/DURCH

(franz: *bien cuit* / engl: *well done*)

Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

- **Herkunft: Deutschland** • **Geburt des Rindes: Deutschland**
- **Fütterung und Aufzucht in: Deutschland** • **Schlachtland: Deutschland**

## FILETSTEAKS

inkl. Beilage  
nach Wahl

		deutsches Rinderfilet	argentinisches Rinderfilet
800/801	<b>FILETSTEAK „NATUR“</b> mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>2,6,8</sup>	17,80	18,80
802/803	<b>FILETSTEAK „SPANISCH“</b> gefüllt mit Oliven, Schalotten, Knoblauch und Kalbsleberpastete <sup>2,6,8</sup>	18,80	19,80
804/805	<b>FILETSTEAK „FROMAGE“</b> gefüllt mit Edelpilzkäse <sup>2,3,8</sup>	18,80	19,80
806/807	<b>FILETSTEAK „ROSSINI“</b> mit Madagaskarpfeffer in Cognacrahm <sup>2,6,8</sup>	19,80	20,80
808/809	<b>FILETSTEAK „SURF AND TURF“</b> mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen <sup>2,8</sup>	21,80	22,80

**Unsere Steaks haben ein Gewicht von ca. 220 gr. und werden Medium gebraten. Sie können jedoch Wahlweise zwischen verschiedenen Garstufen wählen, siehe Erklärung.**

## RUMPSTEAKS

inkl. Beilage  
nach Wahl

810	<b>RUMPSTEAK „NATUR“</b> mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>2,7,8</sup>	15,80
811	<b>RUMPSTEAK „SURF AND TURF“</b> mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen <sup>2,8</sup>	18,80
812	<b>RUMPSTEAK „RAMSAU“</b> in feiner Knoblauchrahmsauce <sup>2,8</sup>	16,80
813	<b>RUMPSTEAK „UNTER DER KARTOFFELHAUBE“</b> mit Zwiebeln und Kräutern <sup>8</sup>	16,80
814	<b>SCHWEINESTEAK „ALLGÄUER ART“</b> mit saftigem Landschinken und Käse überbacken <sup>3,8</sup>	11,80
815	<b>PUTENSTEAK „CAPRESE“</b> mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomatensoße <sup>3,8</sup>	12,80
816	<b>GRILLTELLER</b> Puten-, Schweine-, Rindfleisch mit Grilltomate und Kräuterbutter, reichlich garniert	15,80

### WÄHLEN SIE ZU UNSEREN STEAKGERICHTEN NACH WUNSCH:

- *Ofenkartoffel mit Sauercreme*
- *Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Kümmel*
- *Countrykartoffeln*
- *Maiskolben mit Butter und Selleriesalz*
- *Röstitaler*
- *Pommes frites*

**Zu unseren Steakgerichten servieren wir hausgemachte Saucen  
und einen kleinen gemischten Salat**

### Auf Wunsch können Sie ihr Steak größer bestellen.

Aufpreis pro 100 gr. deutsches Rinderfilet	6,50
Aufpreis pro 100 gr. argentinisches Rinderfilet	7,50

## SPEZIALITÄTEN

818	<b>BARBERIEENTENBRUSTFILET</b> ( <i>rosa gebraten</i> ) auf Himbeerbutter und Pilzkartoffeltorte dazu Salat <sup>4,3,8</sup>	17,80
902	<b>LAMMFILET</b> mit Speckböhnchen, Kartoffeltaler und Thymian-Knoblauch-Sauce dazu Salat <sup>3,7,8</sup>	18,80
817	<b>ARGENTINISCHES RIB-EYE STEAK</b> (250 gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>2,7,8</sup> und Salat, Beilage nach Wahl	16,80

## BEILAGEN *Extras*

820	Maiskolben mit Butter und Selleriesalz	2,60
821	Ofenkartoffel mit Sauercreme	2,90
822	Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck und Kümmel <sup>3,2</sup>	2,90
823	Countrykartoffeln	2,90
824	Speckbohnen	2,90
825	Knoblauchbrot	2,00
826	Röstitaler	2,90
827	Pommes frites	2,90
828	Mediterranes Grillgemüse mit Kräutern	4,80

## SÜSSES AUS DER ROSSINI KÜCHE

950	<b>REIBERDATSCHI</b> 2 Stück mit Apfelmus <sup>3</sup>	3,40
951	<b>REIBERDATSCHI</b> 2 Stück mit Preiselbeeren <sup>3</sup>	3,40
952	<b>APFELKÜCHLE</b> mit Vanilleeis und Sahne <sup>1</sup>	3,80
954	<b>PFANNKUCHEN „BLAUBEEREN“</b> gefüllt mit Blaubeeren dazu Vanilleeis, Eierlikör und Sahne <sup>3,6,8</sup>	4,50
955	<b>PFANNKUCHEN „NUTELLA“</b> gefüllt mit Nutella dazu Vanilleeis, Eierlikör und Sahne <sup>3,6,8</sup>	4,50
956	<b>PFANNKUCHEN „ROSSINI“</b> gefüllt mit Nutella und Bananen dazu Vanilleeis, Eierlikör und Sahne <sup>3,6,8</sup>	4,80

## EISAUSWAHL *eigene Herstellung nach original ital. Rezepten*

17	<b>SANFTER ENGEL</b> <i>(mit Alkohol)</i> Vanilleeis, Orangensaft und ein Schuß Rum	4,50
26	<b>GEMISCHTES EIS</b> 3 Kugeln	3,20
29	<b>VANILLEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN</b> 3 Kugeln zartes Vanilleeis mit köstlichen heißen Himbeeren, frischer Sahne und Schokostreusel <i>(auf Wunsch mit Schuss)</i>	5,80 6,30
33	<b>SPAGHETTI-EIS</b> zartes, spaghettihaft geformtes Vanilleeis auf frischer Sahne, mit lieblicher Erdbeersoße und Kokosflocken	4,70
35	<b>SCHOKO - KUSS</b> vier Kugeln feines Schokoladeneis mit frischer Sahne, Schokosoße und Schokoladenraspeln	5,40



# Rossini

Restaurant & Eiscafé

Mühlgasse  
Englischer Garten 1  
92224 Amberg

Telefonnummer 09621/788513  
[www.rossini-amberg.de](http://www.rossini-amberg.de)

Pächter: Spangler GmbH

## ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff  
2 Phosphat  
3 geschwefelt  
4 koffeinhaltig  
5 chininhaltig  
6 mit Konservierungsstoff

7 mit Antioxidationsmittel  
8 Geschmacksverstärker  
9 Süßungsmittel  
10 taurinhaltig  
11 modifizierte Stärke  
12 Ascorbinsäure